

GASTRONOMIC

FORUM · BARCELONA



Fira Barcelona

Alimentaria  Exhibitions

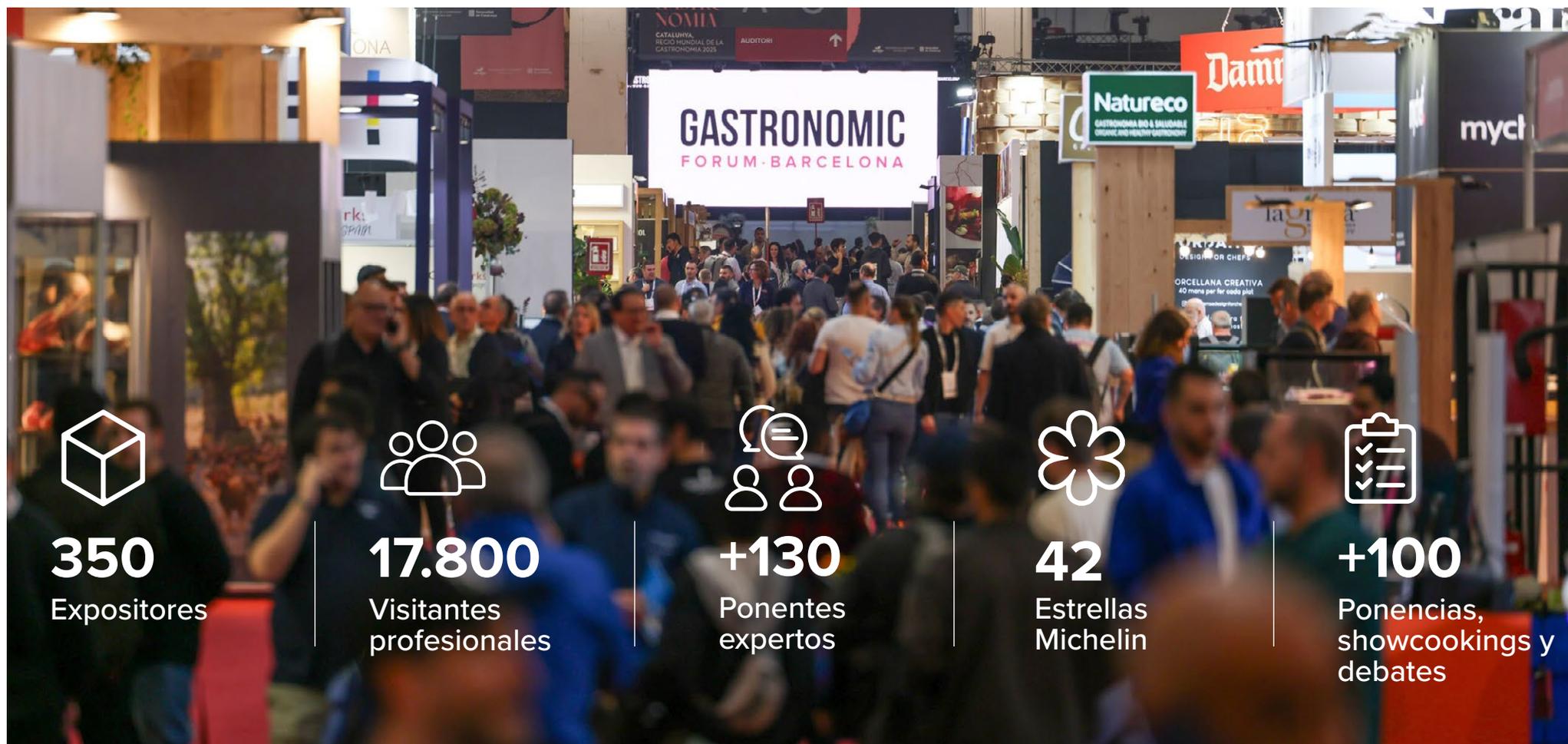
RESUMEN
EDICIÓN 2024



Impulsando el sector de la restauración y el foodservice

Gastronomic Forum Barcelona 2024 se consolidó como un evento clave para el sector, combinando networking, presentación de novedades y tendencias gastronómicas.

Con una amplia oferta expositiva, un aumento de actividades, una participación relevante de visitantes profesionales y una potente campaña de comunicación, se posicionó como la cita imprescindible para los profesionales del sector.



Área expositiva. El espacio para crear nuevas oportunidades de negocio

350 expositores participaron en el Gastronomic Forum Barcelona 2024 para convertir su stand en el espacio ideal para conectar con un público profesional y reforzar la visibilidad de sus marcas y productos.



350
EXPOSITORES



92,3%
VOLVERÁ A PARTICIPAR
EN 2025



96,5%
ESTÁN SATISFECHOS
CON SU PARTICIPACIÓN



87,2%
HAN ENCONTRADO
EL PERFIL DE VISITANTE
QUE ESPERABAN

CONSULTA
EL LISTADO
COMPLETO DE
EXPOSITORES
2024

Perfil del expositor

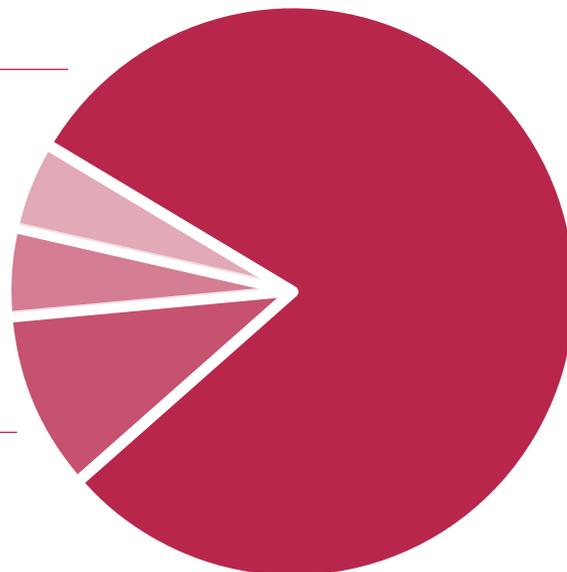
SECTOR

81% PRODUCTOS GASTRONÓMICOS

6% TECNOLOGÍA

4% MENAJE, UTENSILIOS Y TEXTIL

9% EQUIPAMIENTO Y MAQUINARIA
PARA LA HOSTELERIA

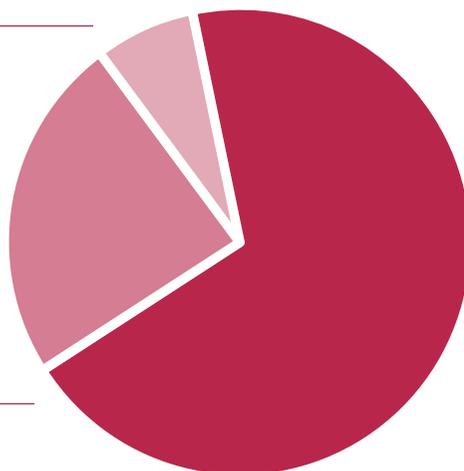


ORIGEN

5% INTERNACIONAL

24% RESTO
DE ESPAÑA

71% CATALUÑA



Visitantes profesionales



17.800
VISITANTES
PROFESIONALES



96,4%
VOLVERÁN EN LA PRÓXIMA
EDICIÓN



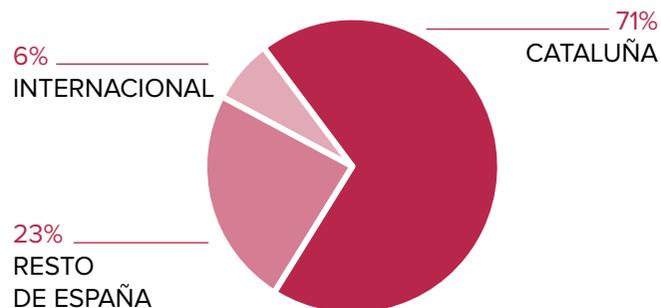
86%
DECISORES DE
COMPRA



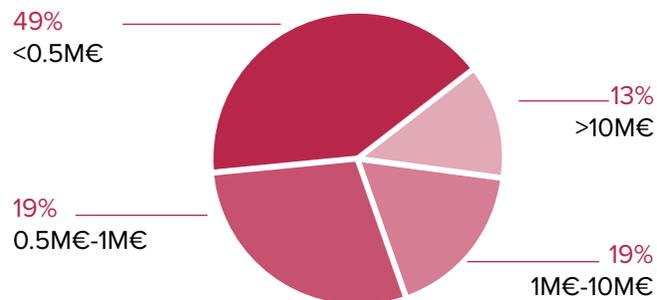
ACTIVIDAD

- 48%** Restauración (restaurantes y bares independientes)
- 19%** Distribuidor/ mayorista/ fabricante alimentación y bebidas
- 10%** Comercio detallista
- 9%** Restauración organizada (cadenas y franquicias) y colectiva
- 8%** Hostelería
- 5%** Distribuidor/ mayorista de equipamiento, accesorios y maquinaria
- 1%** Otros

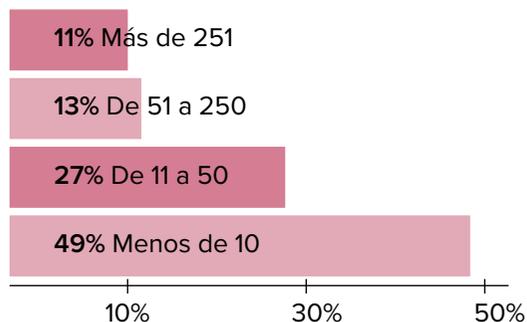
ORIGEN



FACTURACIÓN



TAMAÑO DE LA EMPRESA (empleados)



Actividades

Gastronomic Forum Barcelona 2024 invitó a repensar la restauración a través de un centenar de actividades, conducidas por cerca de 130 ponentes que, en conjunto, sumaban 42 estrellas Michelin.

[PROGRAMA COMPLETO](#)



AUDITORIO



TALLER



FORUM LAB



AULA
FORUM

Actividades / Auditorio

EL ESPECTÁCULO DE LA COCINA EN DIRECTO

El Auditorio ofreció una experiencia única para disfrutar en directo de las inspiradoras ponencias de los chefs más reputados del momento.



Actividades / **Taller**

SESIONES DE COCINA CON DEGUSTACIÓN FINAL

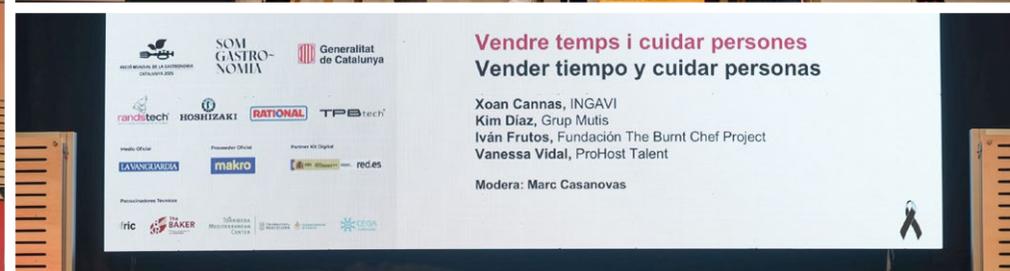
Los asistentes disfrutaron de una experiencia gastronómica en directo con demostraciones de cocina que incluyeron una degustación final de los platos elaborados por los mejores chefs.



Actividades / Forum Lab

EL LUGAR DONDE SE COCINAN LAS IDEAS

El espacio multidisciplinar de las nuevas tendencias acogió debates, conferencias y mesas redondas protagonizadas por expertos en sostenibilidad, innovación alimentaria, nuevas tecnologías y marketing, entre otras materias.



Actividades / Aula Forum

UN NUEVO ESPACIO CON LAS TENDENCIAS EN EL CENTRO

En él, tuvieron lugar las actividades en torno a la pizza, como el Campeonato Pizza por Pasión y las demostraciones en directo de los mejores pizzeros de Europa. También se celebró el Campeonato de España "Good Spirits".



Ponentes

Algunos de los reconocidos profesionales internacionales que han compartido sus conocimientos y experiencias con los asistentes.

LISTADO DE PONENTES



Adejoké Bakare
Chishuru *
LONDRES



Andoni Luís Mugaritz **
ERRETERIA



Andres Torres
Casa Nova *
SANT MARTÍ SARROCA



Artur Martínez Aürt *
BARCELONA



Carme Ruscalleda
Moments*
BARCELONA



Eduard Xatruch
Disfrutar ***
BARCELONA



Fina Puigdevall
Les Cols **
OLOT



Jordi Roca
El Celler
de Can Roca ***
GIRONA



Lucia Freitas
A Tafona *
SANTIAGO DE
COMPOSTELA



Maria Nicolau
VILANOVA DE SAU



**Mina Park
& Kwang Uh**
Baroo
LOS ANGELES



Nandu Jubany
Can Jubany *
CALLDETENES



Osman Sezener
OD Urla *
IZMIR



Toño Pérez
Atrio***
CÁCERES

Premios y concursos

CONOCE A TODOS LOS GANADORES



Cuiner 2024

En colaboración con: **LA VANGUARDIA**



Campeonato de España Pizza por Pasión 2024 En colaboración con:

Partners:



The Baker: Premio a la excelencia en panadería

Organiza:



Premios Josep Mercader

Organiza: **PORDAMSA**
DESIGN FOR CHEFS



Premio Mejor Panettone Artesano y Mejor Panettone de Chocolate de España 2024

Organiza:



Plat favorit dels catalans

Organiza: **CUINA**

Aulas partners



EL REBOST DE CATALUNYA

Espacio que fue impulsado por las diputaciones de Barcelona, Girona y Lleida junto con Prodeca, y que puso en valor a los productores agroalimentarios catalanes.



AULA MERCAT BARCELONA

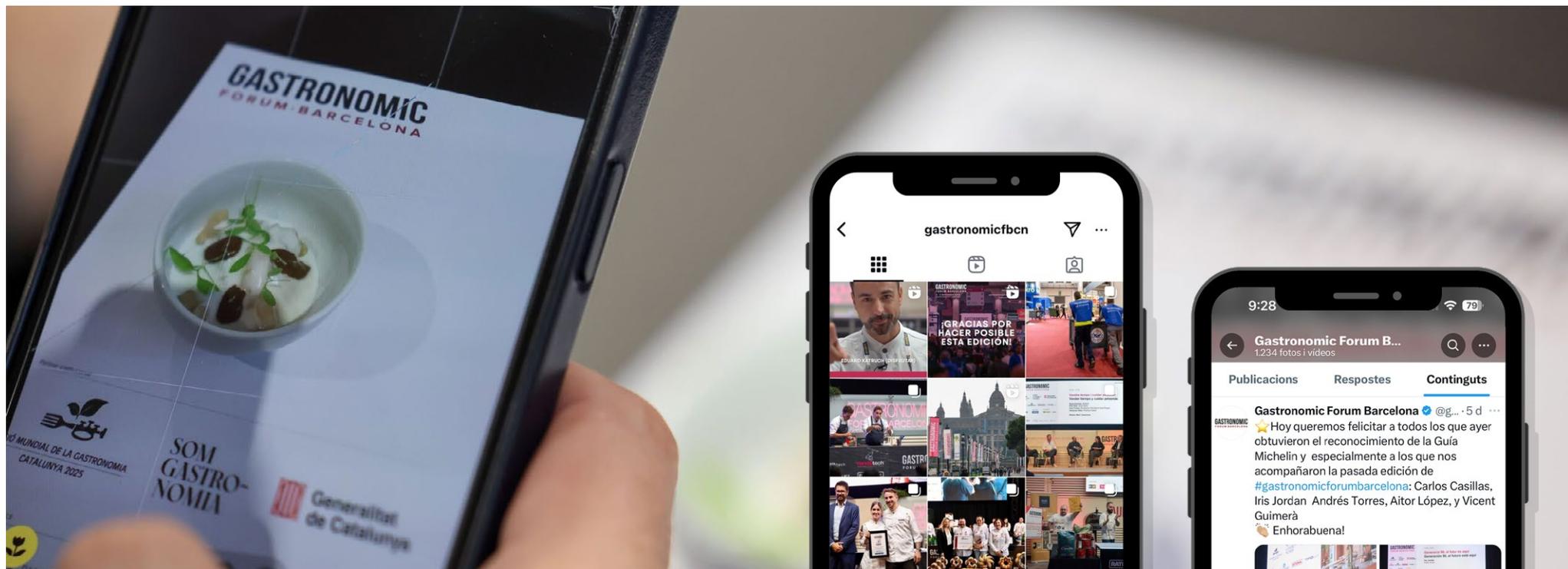
Acogió a productores ecológicos y de proximidad. Aquí se realizaron numerosas actividades en torno a la gastronomía sostenible, protagonizadas por chefs de renombre, con la colaboración de Slow Food Barcelona.



AULA MAKRO

Con el compromiso de difundir el conocimiento en gastronomía, Makro ofreció sesiones enfocadas a las últimas innovaciones gastronómicas.

Redes sociales



SEGUIDORES POR RED

	1.835		3.129
	14.274		116
	1.949	TOTAL	21.303

GASTRONOMIC

FORUM · BARCELONA

PARTICIPA EN LA PRÓXIMA EDICIÓN
3 – 5 Noviembre 2025

ventasforumbcn@alimentaria.com

Albert Lázaro

alazaro@alimentaria.com

Tel. 619 058 117

Estela Portela

eportela@alimentaria.com

Tel. 627 51 95 58

Jordi Redón

jredon@alimentaria.com

Tel. 672 00 55 50

Margot Coll

mcoll@alimentaria.com

Tel. 619 07 01 41

www.gastronomicforumbarcelona.com



Organizador



Fira Barcelona

Alimentaria  Exhibitions