

El sector de la hostelería desvelará en Auténtica 2023 las nuevas tendencias gastronómicas en el canal Horeca

Sostenibilidad y proximidad, productos premium-gourmet, Eatertainment y talento serán algunos de los temas que se abordarán en el Horeca Forum de Auténtica

Los próximos 25 y 26 de septiembre en Sevilla, casi 200 firmas expositoras presentarán las últimas novedades en productos alimentarios premium-gourmet

Madrid, 12 de septiembre de 2023 – En un momento de profunda transformación para el sector Horeca, que se ha tenido que adaptar a las nuevas demandas de un consumidor cada vez más exigente y cambiante, ahora también afloran nuevas tendencias gastronómicas que están marcando un antes y un después. [Auténtica 2023](#), el nuevo evento dedicado a la gastronomía y la industria alimentaria que tendrá lugar los próximos **25 y 26 de septiembre en Sevilla**, reunirá a directivos y profesionales del canal Horeca para analizar cómo están impactando las nuevas tendencias y modelos de restauración en el sector.

La sostenibilidad y los productos de proximidad serán uno de los temas centrales del **Horeca Forum** de Auténtica. En un escenario donde la sostenibilidad está presente en todas las conversaciones y las amenazas medioambientales y sociales son una realidad creciente, el sector de la restauración debe apostar por proveedores locales y productos de proximidad. **Juanjo Mesa**, del restaurante RADIS, **Victor Martín**, chef del Restaurante Trigo y, **David Reartes**, del Restaurante ReArt, compartirán qué se puede hacer desde la alta gastronomía para impulsar la sostenibilidad en el sector.

El producto local y de origen no es solo un aspecto que mejora la sostenibilidad alimentaria, sino que ya es una demanda del consumidor. Los clientes demandan transparencia e información sobre los alimentos que consumen, con el objetivo de estos sean de proximidad y de temporada. **Xavier Pellicer**, del Restaurante Xavier Pellicer, y **Jaume Torras**, de Soubim, analizarán cómo impactará esta demanda de los consumidores en el sector Horeca.

Ahora bien, cuando hablamos de sostenibilidad gastronómica nos referimos a integrar la sostenibilidad en todas las etapas de la cadena de valor, desde la producción de alimentos hasta la experiencia del cliente. Es tal su importancia que ya se está otorgando el distintivo Biosphere Certified a aquellos negocios que han implementado prácticas sostenibles. **Víctor Quintillà**, chef de Lluerna, **Montserrat Falgueras**, de Servipro-ECOFROG, y **Luis Riera**, CEO de SAIA, desvelarán estrategias y casos de éxito reales para implementar esta “sostenibilidad gastronómica” en los establecimientos de restauración.

Productos premium-gourmet como valor diferencial

Además de los productos de proximidad, el uso de productos gourmet de la dieta mediterránea supone un elemento diferencial en las ofertas de F&B. En este sentido, **Juan Antonio Alonso**, de Meliá Hotels Internacional, analizará la realidad del uso de estos productos en todo tipo de entornos de restauración, su aporte a la diferenciación, y las facilidades y desventajas de su

Auténtica es un evento de:

NEBEXT
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS

en colaboración con:

 **Junta de Andalucía**
Consejería de Agricultura,
Pesca, Agua y Desarrollo Rural



incorporación en las ofertas gastronómicas. Asimismo, **Daniel Bueno**, CEO de Booh! Food, y **Alex Jankelievic**, de Hunger Brands, abordarán el uso de productos premium en el canal delivery.

Por su parte, **Fran Benitez**, de Viaplana Catering, **Roger Aubets**, chef y propietario de Food and Mambo, **Pedro Robles**, propietario de Casa Robles, y **Nandu Jubany**, chef del Restaurante Can Jubany, compartirán como el producto premium y de calidad, junto con la creatividad en la puesta en escena, son la clave para ofrecer experiencias memorables y sorprender a los clientes con el catering en eventos de gran escala.

Y es que muchos expertos dicen ya que el Eatertainment es el futuro de la hostelería y será la tendencia a seguir en los próximos años. El concepto hace referencia a ofrecer al cliente una experiencia completa y transversal que combina el entretenimiento, la gastronomía, el diseño en sala y el menaje. **Cristina Gómez**, responsable de marketing y comunicación del Grupo Quique Dacosta, **Minerva Tapial**, CEO de Rosi la Loca World, **Carlos Bosch**, CEO de Grupo Gastroportal, y **Nino Redruello**, chef de Familia La Ancha, explicarán su experiencia y como implementan el eatertainment para crear un modelo de éxito.

Por último, el talento también será tema de debate en el Horeca Forum. La estacionalidad, la alta rotación o el poco valor que se le da a trabajar en la hostelería son algunos de los motivos que están dificultando a empresarios de la industria a encontrar candidatos para sus puestos vacantes. **Idoia Calleja**, directora de masters y cursos del Basque Culinary Center, **Iaroslava Gnatiuk**, de Linkers Consultora de negocio y RRHH hostelería, **Ruth Martínez**, directora académica del Hotel Escuela Convento Santo Domingo, e **Irina Naranjo**, directora académica de la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla, explicarán como aplicar una estrategia de employer branding, con el foco en la responsabilidad social de la empresa y el salario emocional, para atraer el talento.

Durante dos días, más de 140 firmas expositoras participarán en esta primera edición de Auténtica Premium Food Fest para mostrar los productos alimentarios y bebidas más premium al sector retail, la gran distribución, tiendas gourmet, mayoristas, hostelería y chefs de alta gastronomía.

Sobre Auténtica Premium Food Fest (25-26 de septiembre 2023): es un evento organizado por [NEBEXT](#) en colaboración con la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, empresa especializada en eventos profesionales centrados en la innovación y en la transferencia tecnológica como [HIP – Horeca Profesional Expo](#) y [Food4Future – Expo Foodtech](#). Auténtica es una Expo y un Congreso anual para los principales actores de la cadena de valor de la industria de la alimentación y la gastronomía que buscan productos premium que mantengan un diálogo y conciencia social.

Auténtica es un evento de:

NEBEXT
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS

en colaboración con:

A Junta de Andalucía
Consejería de Agricultura,
Pesca, Agua y Desarrollo Rural