

## Mapa de Tendencias 2023

[www.revistalabarra.com](http://www.revistalabarra.com)

Síguenos



CONTENIDO DIGITAL E IMPRESO PERMANENTE	PERIODO	MEGATENDENCIA	CONTENIDO TEMÁTICO	ENFOQUE	ACCIONES		
					IMPRESOS	DIGITAL	EVENTOS
Proteínas	Q1 (Ene-Mar)	Sostenibilidad	Economía	Crisis de mano de obra en el sector. ¿Cómo enfrentarla?	Edición 133 Fecha de Cierre: Febrero 15, 2023 Distribución Impresa: Abril 28, 2023	3 Newsletters (Distribuidos uno por mes)	HIP, Madrid, marzo 6-8, 2023  Alimentaria México, Guadalajara, marzo 17-19, 2023
Bebidas			La inflación y sus efectos en la industria horeca				
Maquinaria			Como generar rentabilidad con mejores insumos sin bajar precios				
Herramientas			Recomendaciones para crear una carta plant based				
Tecnología			Avances en ingredientes para repostería basada en plantas				
Ingeniería del menú	Q2 (Abr-Jun)	Glocalización	Plant based	Platos funcionales, delicioso y rentables	Edición 134 Fecha de Cierre: Abril 26, 2023 Distribución Impresa: Julio 11, 2023	3 Newsletters (Distribuidos uno por mes)	Alimentec, Bogotá, mayo 18-21, 2023  National Restaurant Association Show, Chicago, mayo 20-23, 2023  Premios La Barra
			Conciencia alimenticia	El sector en cifras: así es el negocio de lo saludable			
			Medio ambiente	Productos en el mercado para elaboración de mocktails			
			Alimentación incluyente	Políticas públicas para el cierre de ciclos en cocina			
			Mano de obra	Nuevos empaques y nuevas formas de servir			
	El legado femenino	Historias de éxito de mujeres tras los fogones	Ingredientes éticos: trascender la sostenibilidad	Claves para veganizar recetas	3 Newsletters (Distribuidos uno por mes)	Premios La Barra	
	Cocinas étnicas	Cinco cocinas internacionales que se pueden ofrecer en Colombia	Platos funcionales, delicioso y rentables	Tendencias en sabores e ingredientes			
	KM 0	La importancia de revalorar lo local desde la rentabilidad, el mercadeo y el negocio	¿Por qué es importante apoyar al personal en su formación?	Políticas de empleo incluyente			
	Internacionalización	¿Qué es la agricultura regenerativa y cómo beneficia al establecimiento?	Experiencias a cuatro manos: por qué hacerlas	El turismo gastronómico en Colombia: así está el sector			



**EDITOR EN JEFE**  
Juan Pablo Tettay  
juan.tettay@axiomab2b.com

**Mapa de Tendencias**  
**2023**

[www.revistalabarra.com](http://www.revistalabarra.com)

Síguenos



CONTENIDO DIGITAL E IMPRESO PERMANENTE	PERIODO	MEGATENDENCIA	CONTENIDO TEMÁTICO	ENFOQUE	ACCIONES		
					IMPRESOS	DIGITAL	EVENTOS
Panadería	Q3 (Jul-Sep)	Transformación digital	Maquinaria inteligente	Avances en automatización en operaciones	Edición 135 Fecha de Cierre: Agosto 10, 2023 Distribución Impresa: Octubre 20, 2023	3 Newsletters (Distribuidos uno por mes)	Gastromaq, Lima Sabor Barranquilla, Barranquilla
Repostería			Sin contacto	Tendencias en software de gestión de restaurantes			
Gestión			Nuevos modelos de negocio	Nuevas formas de hacer pedidos: Kioskos y lockers			
Limpieza y desinfección	Q4 (Oct-Dic)	Servir experiencias	Mano de obra	Click and collect: tendencia en crecimiento	Edición 136 Fecha de Cierre: Octubre 20, 2023 Distribución Impresa: Enero 4, 2023	3 Newsletters (Distribuidos uno por mes)	Expo La Barra Anuga, Colonia, octubre 7-11, 2023 HostMilano, Milan, octubre 13-17, 2023 Maridaje, Medellín
			Nuevos espacios	Food Service + Retail: un modelo cada vez más atractivo			
			Virtualidad	Top 100 de empresas del sector			
			Fast casual	El mercado de la virtualidad: un panorama en Colombia			
			Fine dining	Nuevos contratos y nuevos modelos de compensación			



**EDITOR EN JEFE**  
**Juan Pablo Tettay**  
 juan.tettay@axiomab2b.com