

Mapa de Tendencias
2023

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	6 Newsletters (Distribuidos dos 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	Medio ambiente	Platos funcionales, delicioso y rentables	Edición 134 Fecha de Cierre: Abril 26, 2023 Distribución Impresa: Julio 11, 2023	6 Newsletters (Distribuidos dos por mes)	Alimentec, Bogotá, mayo 18-21, 2023 National Restaurant Association Show, Chicago, mayo 20-23, 2023 Premios La Barra
			Alimentación incluyente	El sector en cifras: así es el negocio de lo saludable			
			Mano de obra	Productos en el mercado para elaboración de mocktails			
			El legado femenino	Políticas públicas para el cierre de ciclos en cocina			
			Cocinas étnicas	Nuevos empaques y nuevas formas de servir			
KM 0	Ingredientes éticos: trascender la sostenibilidad						
Internacionalización	Platos funcionales, delicioso y rentables	Claves para veganizar recetas	Tendencias en sabores e ingredientes	Políticas de empleo incluyente	¿Por qué es importante apoyar al personal en su formación?		
				Historias de éxito de mujeres tras los fogones			
				Cinco cocinas internacionales que se pueden ofrecer en Colombia			
				La importancia de revalorar lo local desde la rentabilidad, el mercadeo y el negocio			
				¿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

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	6 Newsletters (Distribuidos dos por mes)	Webinar Editorial	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	6 Newsletters (Distribuidos dos 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