

Mapa de Tendencias  
2023

www.revistalabarra.com

Síguenos



CONTENIDO DIGITAL E IMPRESO PERMANENTE	PERIODO	MEGATENDENCIA	CONTENIDO TEMÁTICO	ENFOQUE	ACCIONES	
					DIGITAL	EVENTOS
Proteínas	Q1 (Ene-Mar)	Sostenibilidad	Economía	Crisis de mano de obra en el sector. ¿Cómo enfrentarla?	3 Newsletters (Distribuidos uno por mes)	Webinar Editorial
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	3 Newsletters (Distribuidos uno por mes)	HIP, Madrid, marzo 6-8,2023  Alimentaria México, Guadalajara, marzo 17-19,2023
			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		
			Ingredientes éticos: trascender la sostenibilidad	Platos funcionales, delicioso y rentables	3 Newsletters (Distribuidos uno por mes)	Alimentec, Bogotá, mayo 18-21,2023  National Restaurant Association Show, Chicago, mayo 20-23,2023  Premios La Barra
			Claves para veganizar recetas	Tendencias en sabores e ingredientes		
			Políticas de empleo incluyente	¿Por qué es importante apoyar al personal en su formación?		
			El legado femenino	Historias de éxito de mujeres tras los fogones		
			Cocinas étnicas	Cinco cocinas internacionales que se pueden ofrecer en Colombia		
			KM 0	La importancia de revalorar lo local desde la rentabilidad, el mercadeo y el negocio		
			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**  
Angela Patricia Delgado  
angela.delgado@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	
					DIGITAL	EVENTOS
Panadería	Q3 (Jul-Sep)	Transformación digital	Maquinaria inteligente	Avances en automatización en operaciones	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	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**  
**Angela Patricia Delgado**  
 angela.delgado@axiomab2b.com