

**Guía del Visitante**  
*Guía del Visitant*  
**Visitors Guide**

**Guía de Novedades**  
*Guía de Novetats*  
**Novelties Guide**



**Fira Barcelona**

**Recinto Gran Via**  
**17-21 Octubre 2012**

**HOSTELCO**

Salón Internacional del Equipamiento para  
Restauración, Hotelería y Colectividades

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





# HOSTELCO

Salón Internacional del Equipamiento para la restauración, hotelería y colectividades

**Saló Internacional de l'Equipament per a la restauració, hoteleria i col·lectivitats**

International Restaurant, Hotel and Community Equipment Exhibition

## Índice / Índex / Index

Información de interés  
**Informació d'interès** 4

Plano Sectores y actividades  
**Planó Sectors i activitats** 6

Pabellones y relación de Expositores  
**Pavellons i relació d'Expositors**  
Halls and exhibitors list

Pabellón / **Pavelló** / Hall **2** 8

Pabellón / **Pavelló** / Hall **3** 10

Programa Jornadas y Actividades  
**Programa Jornades i Activitats** 13  
Seminars and Activities program

Guía Novedades  
**Guia Novetats** 31  
Novelties Guide

Platinum partner:



THE LEADING GLOBAL  
BATHROOM BRAND  
www.roca.com

# Recinto Gran Via



# Información de interés Informació d'interès Information of interest



🕒 **Días / Days 17-20:** 10:00 h - 19:00 h  
**Día / Day 21:** 10:00 h - 15:00 h

## Conexiones y Parkings Connexions i pàrquings Travel links and Parking

🚆 La estación Pl. Europa-Fira de los FGC conecta cada 6 minutos Pl. Espanya con Pl. Europa (Recinto Gran Via) en 5 minutos de recorrido.

🚆 L'estació Pl. Europa-Fira dels FGC connecta cada 6 minuts Pl. Espanya amb Pl. Europa (recinte Gran Via) en 5 minuts de recorregut.

🚆 The FGC Pl. Europa-Fira station links Pl. Espanya with Pl. Europa (Gran Via Exhibition Centre) every 6 minutes: travel time 5 minutes.

🚌 Las líneas H12 / L80 / L87 conectan el Recinto de Gran Via con Pl. Espanya.

🚌 Les línies H12 / L80 / L87 connecten el recinte de Gran Via amb Pl. Espanya.

🚌 The bus lines H12 / L80 / L87 connects the Gran Via Exhibition Centre Pl. Espanya.

🚌 Bus gratuito de Recinto Gran Via <-> Aeropuerto

🚌 Bus gratuït des de Recinte Gran Via <-> Aeroport

🚌 Free bus from the Gran Via Venue <-> Airport

🚌 Horario / Horari / Time table:  
Aeropuerto/Aeroport/Airport > Fira: 8:30h - 19:35h  
Fira > Aeropuerto/Aeroport/Airport: 9:00h - 20:15h

🚶 **P B** Av. de Joan Carles I  
Visitantes / Visitants / Visitors

## Oferta de restauración Oferta de restauració Catering options

### Hall

- ① **Nucló**  
Rte. Gastronómico 13:00-16:00 h
- ② **Café Sol**  
Bar-Cafetería 8:30-16:00 h

### P2

- ③ **La Croissanterie**  
Bar-Cafetería 9:30-19:00 h
- ④ **El Recó Ibèric**  
Bar-Cafetería 9:00-19:00 h
- ⑤ **Rias de Galicia**  
Bar-Rte. 12:00-18:00 h

- ⑥ **La Pausa**  
Bar-Rte. 9:30-19:00 h

- ⑦ **Alternativa Buffet**  
Selfservice 13:00-16:30 h

### P3

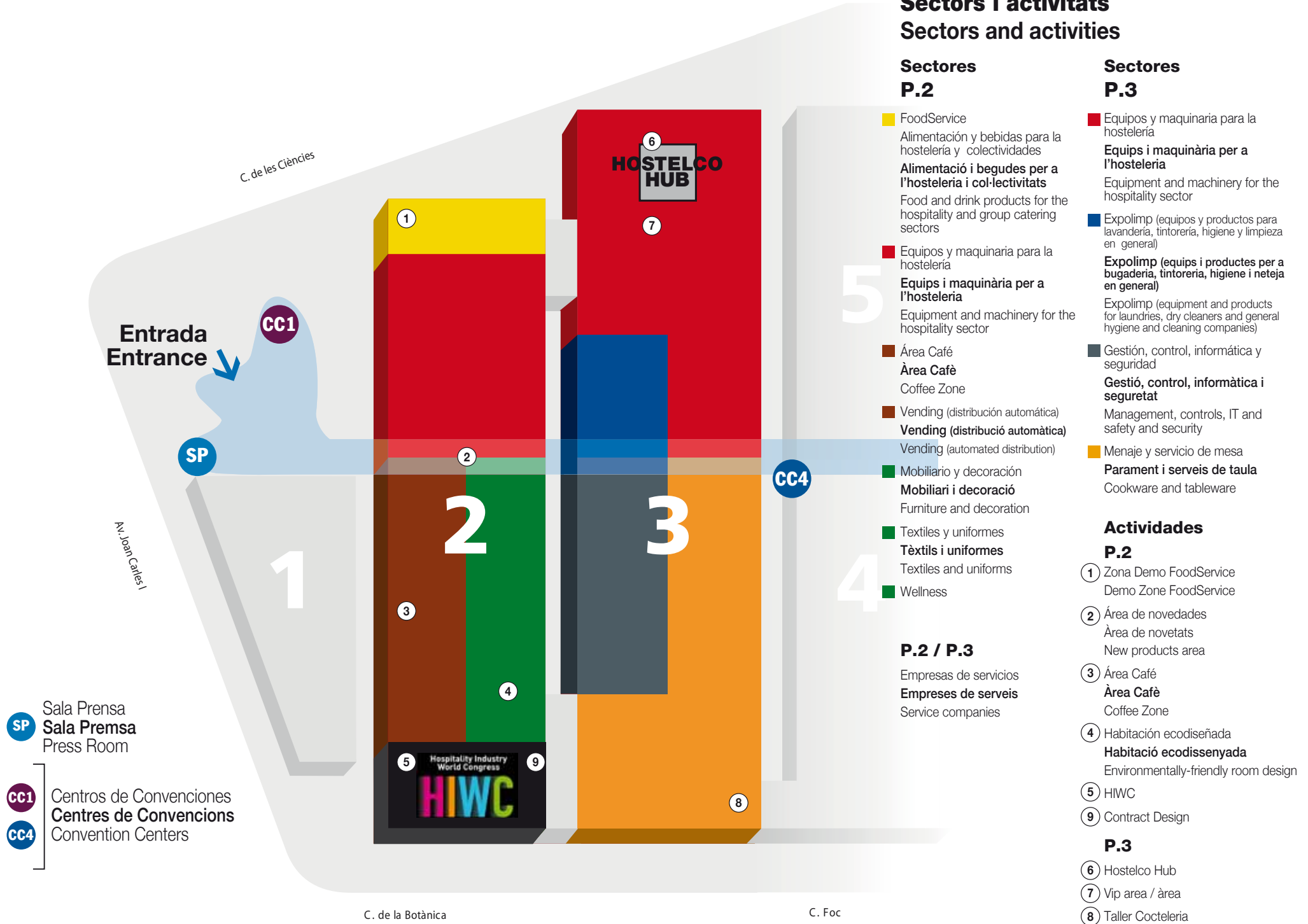
- ⑧ **Medas Beer**  
Bar-Cafetería 9:30-19:00 h
- ⑨ **Mediterranean**  
Restaurante 13:00-16:30 h
- ⑩ **El Tast**  
Bar-Cafetería 9:00-19:00 h
- ⑪ **Restaurant La Oca**  
Bar-Rte. 9:30-19:00 h

- ⑫ **Café Café**  
Bar-Cafetería 9:30-19:00 h

- ⑬ **Bar & Beer y Tapas**  
Bar-Cafetería 10:00-18:00 h

- ⑭ **Sandwich City**  
Bar-Cafetería 9:30-19:00 h

- ⑮ **Bier Garden**  
Bar-Cafetería 09:30-19:00 h



## Sectores P.2

**FoodService**  
Alimentación y bebidas para la hostelería y colectividades  
**Alimentació i begudes per a l'hosteleria i col·lectivitats**  
Food and drink products for the hospitality and group catering sectors

**Equipos y maquinaria para la hostelería**  
**Equips i maquinària per a l'hosteleria**  
Equipment and machinery for the hospitality sector

**Área Café**  
**Àrea Cafè**  
Coffee Zone

**Vending (distribución automática)**  
**Vending (distribució automàtica)**  
Vending (automated distribution)

**Mobiliario y decoración**  
**Mobiliari i decoració**  
Furniture and decoration

**Textiles y uniformes**  
**Tèxtils i uniformes**  
Textiles and uniforms

**Wellness**

## P.2 / P.3

**Empresas de servicios**  
**Empreses de serveis**  
Service companies

## Sectores P.3

**Equipos y maquinaria para la hostelería**

**Equips i maquinària per a l'hosteleria**  
Equipment and machinery for the hospitality sector

**Expolimp (equipos y productos para lavandería, tintorería, higiene y limpieza en general)**

**Expolimp (equips i productes per a bugaderia, tintoreria, higiene i neteja en general)**

Expolimp (equipment and products for laundries, dry cleaners and general hygiene and cleaning companies)

**Gestión, control, informática y seguridad**

**Gestió, control, informàtica i seguretat**

Management, controls, IT and safety and security

**Menaje y servicio de mesa**  
**Parament i serveis de taula**  
Cookware and tableware

## Actividades

### P.2

- ① Zona Demo FoodService  
Demo Zone FoodService
- ② Área de novedades  
Àrea de novetats  
New products area
- ③ Área Café  
Àrea Cafè  
Coffee Zone
- ④ Habitación ecodiseñada  
**Habitació ecodissenyada**  
Environmentally-friendly room design
- ⑤ HIWC
- ⑨ Contract Design

### P.3

- ⑥ Hostelco Hub
- ⑦ Vip area / àrea
- ⑧ Taller Cocteleria

**SP** Sala Prensa  
**Sala Premsa**  
Press Room

**CC1** Centros de Convencions  
**Centres de Convencions**

**CC4** Convention Centers

# Pavellón Pavelló Pavilion

# 2



## Relación Expositores Relació Expositors Exhibitors List

<b>A</b>		
ACV	A 156	
ADISA COCINAS	A 150	
AGRUPACION EMPRESAS VENDING	C 373	
ALIMENTOS CONGELADOS FRIMAN, S.A.	C 330	
ALLPURE	C 369	
ALTEX	B 234	
ALTRO, LTD	F 684	
ALUTEC DEL VALLES	E 556	
ARMAN TEKNIK TEKSTIL DOKUMA SAN VE	F 669	
AROMAT	C 353	
ART WELLNESS, S.L.	C375	
ASCASO FACTORY, S.L.U.	B 238	
ASSOCIACIO CATALANA IND. PARQUET	F 682	
ATRIAN BAKERS, S.L.	E 531	
AXEL TECNOLOGIA, S.L.	E 584	
AZACONSA, S.L.	C 361	
<b>B</b>		
BAMBO BLAU	G 745	
BARRISOL	E 584	
BCN TILES	E 584	
BEIJING ZHONGLIAN INTER. EXHIBITION	A 170	
BEIJING ZHONGLIAN INTER. EXHIBITION	G 807	
BEIJING ZHONGLIAN INTER. EXHIBITION	G 807	

BELDAGLASS, S.L.	D 474	
BELLSOLA, S.A.	F 627	
BH ESTILO	E 580	
BONDUELLE IBERICA, S.A.U.	C 330	
BOSCH MARIN, S.L.	G 747	
BRAGARD - KWINTET	F 688	
BRAHER INTERNACIONAL, S.A.	D 433	
BURMI	E 584	

<b>C</b>		
CAFE ARABO	B 261	
CAFEHAUS AG	C 353	
CAFENTO CATALUÑA, S.L.	B 265	
CAFES BOU	D 475	
CAFES NOVELL	B 252	
CAFES TORRELSA	C 356	
CAFFITA SYSTEM SPA	A 158	
CAPAROL ESPAÑA, S.L.	E 584	
CARMELA DECORACION S.L.	D 458	
CAVANOVA WINE, S.L.	F 633	
CERAMICAS SANT PANCRAC	B 253	
CHOCOLATE FONDUE, S.L.	C 317	
CIMBALI MAQUINAS PARA CAFE, S.L.	B 256	
CINO COFFEE MACHINE MFG CO., LTD	A 170	
COCINAS SALA	E 532	
COFFEETECH	B 254	
COYMA, S.L.	B 268	
COMERSA	C 338	
COMPAK COFFEE GRINDERS, S.A.	C 358	
CONFEX, S.A.	G 763	
CONSTRUCCIONES DEPORTIVAS CONDAL	C 375	
CONVA	E 566	
CORBY OF WINDSOR	F 674	
COT LIN	E 584	
COTTING GROUP	F 680	
CREARTE - ILCIS	D 464	
CREM INTERNATIONAL SPAIN S.L.U.	A 142	
CREPERIA DEL MAR	D 425	
CRIO SOLUTIONS	A 151	
CRISPIANS TRADING, S.L.	B 255	
CRYSTAL LINE, S.A.	B242	
CUP & SAUCER - ANGELO MESQUITA, LDA.	C 364	
CUTTING'S	C 324	

<b>D</b>		
DALLA CORTE SRL	B 262	
DECKFORMA, S.L.	F 654	
DECORAIMPORT ASIA	E 574	
DELICIAS SIN GLUTEN	C 329	
DF EXTERIORES	B 274	
DIANA CASADO, S.L.	B 257	
DIPROSUR S.C.P.	D 460	
DISFRUTESSEN	F 616	
DISTFORM	D 434	
DISTRENSA APLICACIONES INTEGRALES	E 544	
DUSCHOLUX IBERICA	F 663	

<b>E</b>		
ECUS	E 562	
EDICIONES PELDAÑO, S.A.	F 629	
EDICIONES Y ESTUDIOS, S.L.	C 319	
EFFIMER	E 529	
EL TALLER DE PIÑERO, S.L.	E 586	
ESPACIO CONTRACT	E 584	
ESPIGA BLANCA	C 325	
ETNANOL, S.L.	F 714	
EUNASA - HORECA SPARE PARTS	C 332	
EUREKA COFFEE, S.L.	F 678	
EUROCHEF, SRL	A 159	
EZPELETA	D 452	

<b>F</b>		
F.E.L.A.C.	A132	
FABRICA DE TECIDOS DO CARVALHO	E 592	
FESTIVALES DEL SUR	C 321	
FM INDUSTRIAL	B 232	
FONDOMAR 2012, S.L.	E 521	
FORUM CULTURAL DEL CAFE	B 277	
FRICOSMOS	F 638	
FRIT RAVICH, S.L.	D 428	
FRUCOSOL	F 632	

<b>G</b>		
GABARRO HERMANOS	B 281	
GARCIA CASADEMONT	D 432	
GEMME ITALIAN PRODUCERS	B 263	
GERIO	B 269	
GICARNS, S.L.	E 526	

GOURMAND SA	E 527	
GRANJAS LLEONART Y SUBIRANA, S.A.	D 424	
GRAPOS POSTMIXIRUPVERTRIEBS GMBH	E 522	
GROSFILLEX ESPAÑOLA, S.A.U.	E 552	
GRUPO CAFES BATALLA	C 365	
GRUPO IZZO / GRUPO IZZO	C 355	
GRUPO LA CAZUELA	F 620	

<b>H</b>		
HÁFELE HERRAJES ESPAÑA, S.L.	F 670	
HEGAR, S.A.	E 513	
HELADO ITALIANO MAGIC	E 518	
HOME & LIFE, S.L.	E 584	

<b>I</b>		
IASO, S.A.	F 652	
IBERITAL	C 344	
ILLY CAFFE	B 251	
INDUSTRIAS JOSE LUIS BLANCO, S.L.	F 635	
INFRICO	E 542	
INICIATIVAS Y PROYECTOS HOSTELEROS	F 624	
INNOVA HOTELS GRUP, S.L.	G 769	
INTERFACE	D 470	
INTERNATIONAL COOKING CONCEPTS	C 334	
INTERSERVICE PORCELANA, S.L.	A 166	
ISI CONTRACT	D 476	
ITV ICE MAKERS	B 242	

<b>J</b>		
JAMONES Y EMBUTIDOS LA BELLOTA	D 421	
JEMI, S.A.	C 350	
JOENFA - SKYLINEDESIGN	B 279	
JOSPER	E 528	

<b>K</b>		
KING'S BUFFETS, S.L.	D 446	
KOPAVI	D 419	

<b>L</b>		
LA SAN MARCO SPA	B 275	
LAKELAND DAIRIES (NI) LTD.	F 625	
LEBER FURNITURES, LTDA.	D 462	
LUIS CAPDEVILA	D 438	
LUX CAMBRA, S.L.	G 761	

<b>M</b>		
MACFRIN GROUP-COOKING SYSTEMS	E 550	
MAINCA - EQUIPAMIENTOS CARNICOS	A 138	
MAINHO	C 342	
MANCONTRACT	E 584	
MAR CASAL DECORACION, S.L.	E 584	

MARINA PROFESSIONAL PRODUCTS	C 369	
MARKIBAR INNOVACION, S.L.L.	B 266	
MARMOLES GOMEZ VERGEL - ADARTHIA	G 779	
MARTINEZ OTERO CONTRACT	E 584	
MASTERTENT	E 570	
MATACHANA	F 628	
MCM - MAQ. DE COCCION MODULAR	C 340	
MECABAN, S.A.	A 160	
MEGABLOK, S.A.	F 680	
MERITEM, S.A.	D 418	
MIL-TEK GLOBAL, S.L.	E 519	
MOLLETE Y PIQUITOS SAN ROQUE	C 320	
MORGUI CLIMA, S. L.	E 534	
MT SYSTEMS (MUNDO TOLDO, S.L.)	D 474	
MUEBLES ROMERO, S.A.	D 454	

<b>N</b>		
N & W GLOBAL VENDING SPAIN, S.L.	C 362	
NARDI	E 564	
NEUVAS TECNICAS DEL GAS, S.L.	G 743	
<b>O</b>		
OEP ELECTRICS	D 461	
OMS Y VIÑAS, S.R.C.	E 584	
ON BACK ON, LDA.	C 331	

<b>P</b>		
PANAMAR PANADEROS, S.L.	F 631	
PARK HOUSE	E 584	
PENTAIR WATER ITALY	B 249	
PERFIL PENINSULAR, S.L.	D 466	
PRIBAÑEZ, S.A.	E 584	
PRODUCTOS DIPPNER, S.L.	G 805	
PRODUCTOS VELARTE, S.L.	E 523	
PROMERCA, S.A.	D 471	
PS GROUP, ES	F 622	

<b>Q</b>		
QUALITY ESPRESSO, S.A.	B 250	
<b>R</b>		
R & D COMPONENTS SRL	B 273	
REPALIO ESPAÑA, S.A.	B 260	
REPAGAS, S.A.	D 450	
RESUJINSA	D 458	
ROCA	D 480	

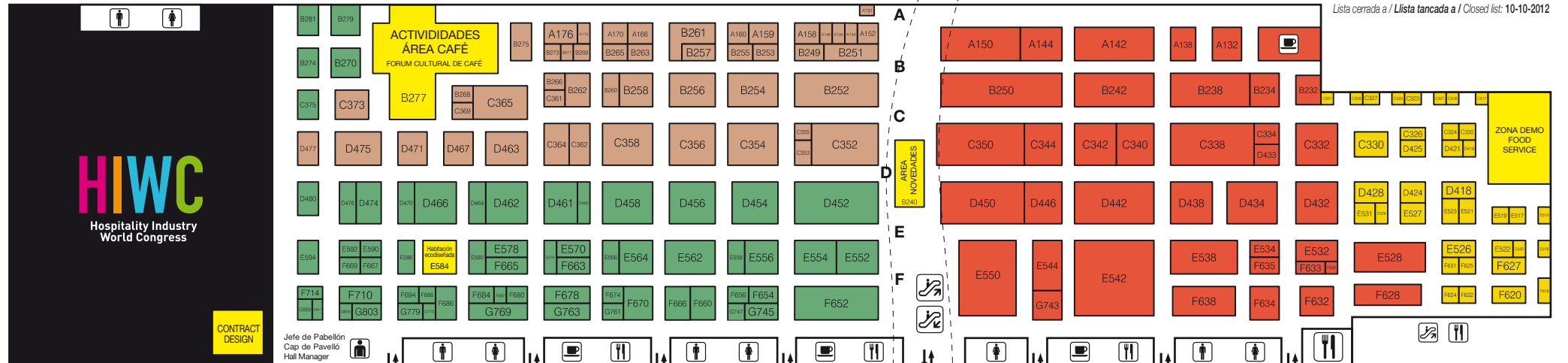
<b>S</b>		
SAECO IBERICA	B 258	
SAES THE PORTION COMPANY, S.L.	D 477	
SAMMIC, S.L.	D 442	

SAULA, S.A.	D 463	
SAUNAS INBECA, S.L.	E 578	
SAYL BARCELONA, S.L.	F 634	
SENCOTEL, S.L.	A 176	
SENCOTEL, S.L.	D 467	
SEPHRA	A 152	
SERRAGRUP	F 686	
SIDUL AÇUCARES	E 517	
SIGNULAR, S.L.	E 584	
SILLERIA VERGES, S.A.	D 456	
SIMON, S.A.	E 584	
SMARTWURST GMBH	E 520	
SOFOS ENERGIA, S.L.	F 694	
SOL Y LUNA, S.L.	G 773	
SOLUTIONS	F 665	
SPAZIALE, S.A.	C 354	
SPS. SISTEMAS DE PROTECCION SOLAR	B 270	
STAR STREET HOT-DOG INTEGRAL SERV.	C 326	
SUECOS	F 656	
SUITE MARGARITA BONITA	F 666	

<b>T</b>		
TEALAND	B 271	
TECHFOOD ESPAÑA	C 327	
THAWARU S.C.P.	E 584	
THE EXCLUSIVE BAR COMPANY	F 710	
TOLDIFUST	G 803	
TOLDOS MALLOL	E 594	
TOP NIMBOS, S.L.	F 667	
TUPINAMBA, S.A.	C 352	

<b>V</b>		
VAYOIL TEXTIL, S.A.	E 554	
VESCOM	E 558	
VIDRES I CRISTALLS BERNI, S.L.	E 584	
<b>W</b>		
WEGA	C 358	

<b>Y</b>		
YANGZHOU JIALONG TOURIST DAILY NECESSITIES CO., LTD	G 807	
YANGZHOU NEW LOTUS PLASTIC & DAILY CHEMICALS CO., LTD	G 809	
<b>Z</b>		
ZEBRA	E 590	
ZHONGSHAN CHENGTAI METAL CO.	A 174	
ZINGERLE METAL SPA	E 570	
ZUMEX GROUP, S.A.	E 538	
ZUMMO	A 144	



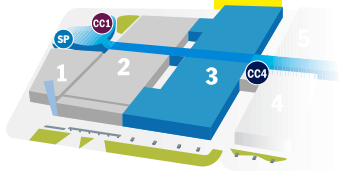
Lista cerrada a / Llista tancada a / Closed list: 10-10-2012



CONTRACT DESIGN  
Jefe de Pavellón  
Cap de Pavelló  
Hall Manager

# Pavellón Pavelló Pavilion

# 3



## Relación Expositores Relació Expositors Exhibitors List

4IPNET	A 178
<b>A</b>	
ACI GRUP INFORMATICA I ORGANITZACIO	C 355
ACORDE-DISTRIBUCION DE ARTICULOS CORTE Y DECORACION, SL	A 198
ALDO COZZI, S.A.S.	A 132
AMC ARTICULOS MENAJE PARA COLECTIVIDADES,S.L.	A 186
AMENITIES PACK, S.A.	C 370
ANALISIS Y SERVICIOS INTEGRALES PORT	C 346
ANCAP SPA	F 662
AQUA AMBIENT IBERICA	C 313
ARAVEN, S.L.	D 481
ARCON	A 164
ARCOS HERMANOS, S.A.	D 472

ARTAME - INDUSTRIA METALURGICA, S.A.	F 664
ARTIPAS	E 585
ASCEN	B 223
ASTARTE INFORMATICA S.L.	A 168
<b>B</b>	
BADAREGAL, S.A.	B 286
BAKE OFF ITALIANA SRL	C 308
BARTH GMBH - THERMO FUTURE BOX	A 114
BARTSCHER GMBH	B 214
BEELONIA GMBH	F 634
BEIJING ZHONGLIAN INTER. EXHIBITION	A 108
BEIJING ZHONGLIAN INTER. EXHIBITION	A 110
BELIX, SPRL	C 391
BEST PRODUCTS	C 376
BINZHOU SKY RAINBOW ELECTRICAL APPLIANCE CO., LTD	A 110
BLANCO CS GMBH + CO.KG	A 134
BOJ OLANETA, S.L.	C 395
BUENO HERMANOS, S.A.	F 679
BURELARTE, S.L.	E 572
<b>C</b>	
CAFFSA	D 444
CARBONELL COMPAÑIA ANONIMA	B 248
CARITAS DIOCESANA DE BARCELONA	G 783
CASA GAY, S.A.	E 572
CAVERIN SOLUTIONS	B 263
CB SRL	F 615
CDQ	B287
CHECK-IN INFORMATICA, S.L.	B 269
CH-SISTEMAS, S.L.	G 621
CIGOLINI GROUP SRL	E 576
CLINIMAX	A 144
CO. PRO. S.P.A.	B 211
CODENSA, S.L.	C 393
COLDKIT IBERICA S.A.	E 544

COLGED	F 632
COLLADO EXCLUSIVAS MAQUINARIA, S.L.	F 650
COMAS & PARTNERS	E 576
COM-GAS	C 320
CONSTRUCCIONES DOYVEN	A175
COREMO	B 256
CORTYFADER	A 142
CRUZ DE MALTA	E 582
CRYSTAL FREEZERS & COOLERS, S.A.	F 638
CT AUTOMATISMOS Y PROCESOS, S.L.	B 251
CUBIFORMA, S.L.	F 614
CUINER SOFTWARE PARA RESTAURACIÓN	B 265
CURT EDICIONES	A 151
<b>D</b>	
DAG STYLE S.R.L.	F 685
DAVID FREY HORECA SOLUTIONS	A 114
DE DAVIOTTEN BV	B205
DECOGOURMET, S.L.	G 616
DEGERMAN, S.L.	F 612
DEIN INTERCODER, S.A.	E 595
DIAMOND CATERING IBERICA, S.L.	D 428
DIRECTO ONLINE, S.L.	D 496
DISPOPACK VALLES, S.L.	A 184
DOMETIC GROUP	A 288
DUDSON	F 668
DUNI IBERICA, S.L.	C 386
<b>E</b>	
E.T.I., LIMITED	G 623
ECR & POS - POMIRA	A 154
EDIFRED	F 622
EDUCATUR	C 318
ELCOM	F 635
ELFRISEGRE, S.L.	C 317
ENOFRIGO, SPA	E 487
EPSON IBERICA	C 363

ESTIL CERAMIC DESING, S.L.	E 561
EUROMATIC TECHNOLOGY SRL	C 312
EUROPOCHETTE IBERICA, S.L.	B 288
<b>F</b>	
FERVIK	E 598
FEURER FEBRA GMBH	E 483
FINAR SPA	E 508
FLAMAGAS	B 267
FM ENVIRONMENTAL (MALTA) LTD	C 313
FRAIKIN	A 136
FRENOKS	B 222
FRESGADO	A167
FRIEDR.DICK GMBH & CO.KG.	G 777
FRITERMIA, S.A.	D 436
<b>G</b>	
G.I. GELATI S.R.L.	B 230
GARCIA DE POLU, S.A.	C 360
GAS NATURAL FENOSA	D 335
GASTROEQUIP	D 448
GI.METAL SRL	C 316
GIADOS INTERNATIONAL SRL	F 636
GICAR SRL	B 207
GIRBAU, S.A.	C 350
GIROPES, S.L.	A 126
GOFFRELANDIA MACHINES, S.L.	F 618
GRAM PRECISION, S. L.	F 631
GREMI DE TINTORERS I BUGADERS DE BARCELONA.	C 332
GRUNDIG	B 252
GRUPO CRISOL	D 452
GRUPO DALPER	C 380
GUERRERO CLAUDE	C 362
GUERRERO CLAUDE	C 364

<b>H</b>	
HIGENIA	A 194
HOBART GMBH	F 632
HOGAR TINTORERO, S.L.	B 242
HOST 2013- FIERA MILANO, S.P.A.	B 233
HOSTELCASH MURO, S.L.	E 581
HOSTELERIA Y ALIMENTACION EURO 2000	D 432
FLAMAGAS	E 578
HUMMER PRODUCTS	C387
<b>I</b>	
I.C.G. SOFTWARE	C 357
IBALIN AMENITIES, S.L.	G 765
IBLI MENAJE, S.A.	E 588
IFA, S.L.	F 678
IFI, S.P.A.	C 327
IGT MICROELECTRONICS, S.A.	B 274
IMA, S.L.	D 400
IMPORT HISPANIA, S.L.	D 411
INDUSEC S.A.	B 238
INDUSTRIAL CUBERTERA DE GALICIA	D 476
INNOGOURMET, S.L.	G 769
INOXIBAR, S.L.	F 663
INSTITUTO TECNOLÓGICO HOTELERO	F 613
INTERNACO, S.A.	C 310
INZACARD, S.L	A 158
IPESA, S.A.	G 614
IPSO SPAIN	C 335
ITALESSE SRL	G 767
ITEL - INSTITUTO TECNICO ESPAÑOL DE LIMPIEZA	C 333
<b>J</b>	
JIMO COOLING TECHNOLOGY	A 100
JTECH FRANCE	A 177
JUSMER, S.L.	C 340

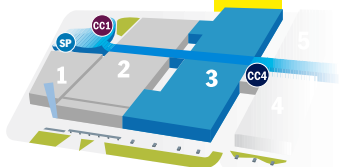
<b>K</b>	
KAYMET METAL IMLAT SAN VE TIC A.S	E 502
KITCHEN RENT, S.L.	E 504
KRUPPS SRL	F 644
<b>L</b>	
LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L.	D 466
LAFORJA SISTEMAS S.L.	A 160
LAVEZZINI SRL	E 531
LAYSTIL, S.A.	C 398
LF REPUESTOS HORECA S.L.U.	D 331
LILLEN AUSTRIA GMBH	G 781
LOTUS PROFESSIONAL	A 150
LYNCH ENTERPRISING, S.L.	A 152
<b>M</b>	
M5 IDEES & MERCATS, S.C.C.L	A 196
MANITOWOC FOODSERVICE IBERIA, S.A.U.	E 526
MANUFACTURAS MEDRANO, SA	E 560
MAPELOR, S.L.	D 486
MAQUINAS DE VACIO ORVED, S.L.	E 524
MASTRO GMBH	A 140
MEIRELES	B 215
MERF 2000, S.L.	F 654
MIBRASA	B 208
MICROS FIDELIO	B 271
MIRROR	E 532
MONTEIRO ELECTRO FABRIL, LDA	F 619
MORELLO FORNI, S.A.S.	D 410
MULTIVAC PACKAGING SYSTEMS SPAIN	E 494
MUNDO HOTEL SUPPLIES	F 625
MUNDO MUTFAK NATURAL VE AHSAP URUNL	F 625
MURO PAPEL, S.A.	D 478



Sigue la relación en la página siguiente  
Segueix la relació a la pàgina següent  
Follow the link on the next page

# Pavellón Pavelló Pavilion

## 3



## Relación Expositores Relació Expositors Exhibitors List

<b>N</b>	N.V. CORPORACION, S.L.	F 666
	NAPKIN SPAIN	B 299
	NEMOX INTERNATIONAL SRL	C 321
	NEW AIR SRL	A 112
	NPG	B 173
<b>O</b>	OKI SYSTEMS IBERICA, S.A.U.	B 284
	OLIS, S.P.A.	E 540
	OLITREM INDUSTRIA DE REFRIGERAÇÃO	E 520
	OMNITEC	B 258
	ONITY, S.L.	B 259
	OZGÜL MUTFAK ESYALARI SAN.VE.TIC	G 779
	OZOSYSTEMS CORPORATION, S.L.	B 225
	OZTIRYAKILER	A 124
<b>P</b>	PANASONIC ESPAÑA-SJC.	C 371
	PANASONIC MARKETING	F 656
	PAPEL PLAST PACK, S.L.	B 235
	PAPER CONVERTING, S.L.	D 479
	PAPSTAR IBERICA, S.L. S.COM.	B 283
	PARTNER TECH IBERIA	C 366
	PASABAHCE CAM SANAYII VE TICARET AS	B 231
	PGI/CHICOPEE	B 272
	PI ELECTRONIQUE ESPAÑA	E 500
	PI-MAK PILIC MAKINALARI SANAYI TIC.	F 642
	PIRON SRL	A 175
	POLISCAU	D 488
	PORCELANAS DA COSTA VERDE, S.A	E 556
	PORVASAL, S.A.	C 361
	POSIFLEX	F 682
	PROFIGAST E.K.	D 456
	PUJADAS	A 166
	PULSAVVOY, S.L.	G 625
<b>R</b>	RAHRBACH GMBH	D 487
	RAK PORCELAIN EUROP	G 622
	RAMON - TALLERES RAMON, SL	C 322
	RATIONAL IBERICA COOKING SYSTEMS	C 331
	RCM BARREDORAS INDUSTRIALES, S.L.	F 667
	REED BUSINESS INFORMATION	

RENZACCI SPA	B 247
RESISTENCIAS ELECTRIQUES ASTURGO	E 480
RIALPACK INDUSTRIES, S.L.	A 128
RO.IAL. SRL	C 389
ROBOT COUPE	B 220
ROLL DRAP	B 294
ROMAG, S.A.	E 550
ROSENTHAL GMBH	F 652
ROYAL PORCELAIN PUBLIC COMPANY	E 571
RUIFERPA, S.L.	B 203

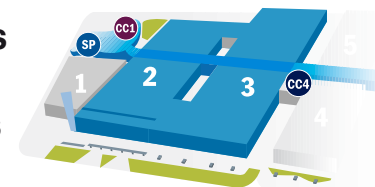
<b>S</b>	SACOPISA, S.L.	D 458
	SALTO SYSTEMS, S.L.	A 164
	SALVINELLI SRL	F 687
	SAMBONET PADERNO INDUSTRIE S.P.A.	F 652
	SANIMARKET	G 620
	SANTOS INNOVA, S.L.	F 648
	SAVEMAH HOSTELERIA, S.L.	C 330
	SCHICKER & SCHÄFER, GMBH	B 219
	SCHRADER GROSSKÜCHENTECHNIK	B 224
	SCHULTES MICROCOMPUTER	
	VERTRIEBS, GMBH & CO.KG	C 367
	SCOTSMAN ESPAÑA, S.L.U.	D 404
	SDS HISPANICA	C 385
	SELTSMANN WEIDEN PORZELANFABRIKEN	F 665
	SERGADI	F 671
	SENEPO INTERNATIONAL FAIRS INC.	F 623
	SHENZHEN KELIDA INDUSTRIAL CO., LTD	A 108
	SIAMI 1959 ARTE DE LA MESA, S.A.	F 658
	SIGHORE, S.L.	B 264
	SIHOT ESPAÑA	A 162
	SILESIA ESPAÑA, S.A.	F 602
	SIMAG DIV. FRIMONT S.P.A.	F 627
	SISTEMAS DE DESCANSO VIBRA CONFORT	F 620
	SISTEMAS DE ENVASADO ZERMAT, S.L.	D 400
	SONY	B 278
	SPHERE GROUP SPAIN, S.L.	B 295
	STAR KIMYA SAN.VE.TIC A.S.	A 106
	STOR, S.L.	B 290
	SULCUS SOLUTIONS, S.L.	A 174
	SUPREM-INOX	D 482
	SYS.SYSTEMFILTRATION, GMBH	F 598

<b>T</b>	TABLETECH, EL MENU DIGITAL	
	RESTAURANTES	A 167
	TAURUS PROFESSIONAL	F 621
	TECHOTEL S.A.S. PARITY RATE	B 266
	TECNITRAMO	C 344
	TECNO TROLLEY SYSTEM ESPAÑA, S.L.	E 586
	TEIN, S.L.	A 146
	TENSAI INDUSTRIA	E 486
	TESA-TALLERES DE ESCORIAZA	C351
	TESIPRO SOLUTIONS, S.L.	B 270
	TEXELMAN, S.L.	D 420
	TOLON MAKINA TEKSTIL GIDA SAN.VE TI	E 498
	TONDOENERGIA	F 594
	TOPHOTELPROJECTS GMBH	F 592
	TOSHIBA	B 281
	TOSHIBA EUROPA, GMBH	B 281
	TRUE FOOD INTERNATIONAL, INC.	D 416
	TUNISIE PORCELAINE	B 289

<b>U</b>	UNOX, SPA	F 616
<b>V</b>	VALKO S.R.L.	F 617
	VASOMADRID, S.L.	F 670
	VEGA ERWIN MÜLLER IBERICA S.L.U.	B 285
	VENPACK SUMINISTROS S.L.	C 399
	VESTIDEL, S.A.	A 190
	VIDRA FOC, S.A.	E 599
	VIDROCCEN, S.L.	A 196
	VIEJO VALLE	C356
	VILLEROY & BOCH HOTEL& RESTAURANT	E 562
	VINGCARD ELSAFE	A 156
	VIRTUS, SRL	A 140
	VISTA ALEGRE ATLANTIS, S.A.	D 462
<b>W</b>	WACOM & EDATALIA	
	SIGNATURE SOLUTIONS	A173
	WIFISAFE SPAIN, S.L.	A 178
	WINEEMOTION, SPA	G 610
	WINTERHALTER IBERICA, S.L.U.	D 417
	WMF ESPAÑOLA	E 552
	WOLPAST, S.L.	E 490
	WOT APPLICATIONS	B 203
<b>X</b>	XENOX MUSIC & MEDIA	B 257
<b>Y</b>	YINDU COOKING EQUIPMENT, S.L.	B 206
<b>Z</b>	ZODIAC STAINLESS PRODUCTS CO.	E 566

Lista cerrada a / Lista tancada a / Closed list: 10-10-2012

## Jornadas y actividades Jornades i activitats Seminars and activities



### 17-oct

#### El Pannier, nuevo motor para la restauración

#### El pannier, nou motor per a la restauració

The bread connoisseur, a new impetus for the restaurant sector

9:30-13:30h

• **CC4** Sala 4.3 (Sesión de pago)

#### El cóctel: la clave para tu negocio

#### El còctel: la clau pel teu negoci

The cocktail: the key to your business

• **P3** Stand F 688

#### Master Class

17.00-18.00h

Coctelería molecular: ¿mito o realidad?: aplicaciones fáciles para tu negocio.

#### Coctelería molecular: mite o realitat?: Aplicacions fàcils per al seu negoci.

Modern international cocktails  
New ways of updating the classic cocktails.

#### ESTACIÓN Nº 1

10:00-19:00h

Coctelería molecular (transformar las texturas de los cócteles clásicos)

#### Coctelería molecular (transformar les textures dels còctels clàssics)

Molecular cocktails (transforming the textures of classic cocktails)

#### ESTACIÓN Nº 2:

10:00-19:00h

Coctelería molecular sin alcohol: ideas para la carta de día.

#### Coctelería molecular sense alcohol: idees per a la carta del dia.

Alcohol-free molecular cocktails:  
great ideas for daytime menus

#### ESTACIÓN Nº 3

10:00-19:00h

Coctelería molecular en batidora para elaboraciones rápidas.

#### Coctelería molecular en batidora per elaboracions ràpides.

Molecular cocktail-making with blenders for ultra-fast concoctions

#### Habitación ecodiseñada: Espacio Contract "Una manera única de entender porqué un huésped de hotel valora el "punto green"

#### Habitació ecodissenyada Espai Contract "Una manera única d'entendre per què un hoste d'hotel valora el "punt green"

Environmentally-friendly room design

Contract space: "A unique way of understanding why hotel guests rate the Green Dot"

10:00-19:00h

• **P2** Stand E 584

#### Zona Demo - FoodService

Ahorro de costes y procesos en cocina gracias a la verdura congelada cocida al vapor

#### Estalvi de costos i processos en cuina gràcies a la verdura congelada cuïta al vapor

Cost savings and cooking processes thanks to frozen steamed vegetables

11:30-12:10h

• **P2** Zona Demo - FoodService

El GastroBar, un concepto de moda. ¿Cómo hacerlo funcionar? ¿Cómo hacerlo rentable?

#### El GastroBar, un concepte de moda. Com fer-ho funcionar? Com fer-ho rendible?

The GastroBar, a fashionable concept. How does it work? How to make it profitable?

12:30-13:10h

• **P2** Zona Demo - FoodService

Presentación de la Guía oficial de Buenas Prácticas de Manipulación para el sector Restauración

#### Presentació de la Guia oficial de Bones Pràctiques de Manipulació per al sector Restauració

Introducing the Official Guide Good Handling Practices for the catering sector

13:30-14:10h

• **P2** Zona Demo - FoodService

Presentación curso Pannier

#### Presentació curs Pannier

Presentation course Pannier

15:30-16:10h

• **P2** Zona Demo - FoodService

Ramos de Fruta: arte y bienestar

#### Rams de Fruita: art i benestar

Fruit Bouquets: art and wellness

17:30-18:10h

• **P2** Zona Demo - FoodService

#### Área Café:

Curso de café y cata para las escuelas de hostelería

#### Curs de café i tast per a les escoles d'hostaleria

Coffee and tasting course for catering schools

12:00-13:30

• **P2** Stand B 285

Mesa redonda: "La formación del café en las Escuelas de Hostelería"

#### Taula rodona: "La formació del café a les Escoles d'Hostaleria"

Round table debate: "Coffee training at Catering Schools"

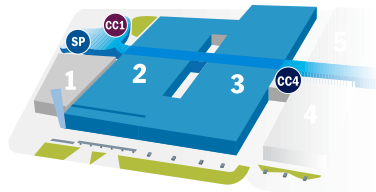
15:00-16:00h

• **P2** Stand B 285

# Jornadas y actividades

## Jornades i activitats

### Seminars and activities



#### 17-oct

### Mesa redonda café y salud

**Taula rodona cafè i salut**  
Round table debate: Coffee and Health  
**16:30-17:30h**  
• **P2** Stand B 285

### Linkedin Meeting

**17:30-19:00h**  
• **P3** Àrea VIP

### Jornadas Técnicas del Parquet

**Jornades Tècniques del Parquet**  
Technical Seminars on Parquet  
**10:30-14:00h**  
• **CC4** Sala 4.4

#### 18-oct

### El cóctel: la clave para tu negocio

**El còctel: la clau pel teu negoci**  
The cocktail: the key to your business  
• **P3** Stand F 668

### Master Class

**17:00-18:00h**  
Coctelería molecular: ¿mito o realidad?: aplicaciones fáciles para tu negocio.

**Coctelería molecular: mite o realitat?: Aplicacions fàcils per al seu negoci.**

Modern international cocktails  
New ways of updating the classic cocktails.

### ESTACIÓN Nº 1

**10:00-19:00h**  
Coctelería molecular internacional: una de las maneras de renovar los cócteles clásicos

**La coctelería internacional modernitzada: noves formes de revolucionar el cóctel clàssic.**

International molecular cocktails: a way of updating classic cocktails

### ESTACIÓN Nº 2:

**10h-19h**  
Formas originales de presentar y realizar cócteles sin alcohol: con enfoque frutal, natural, hacia el bienestar

**Formes originals de presentar i realitzar còctels sense alcohol: amb un enfocament afruitat, natural i cap al benestar.**

Original ways of making and presenting alcohol-free cocktails: a focus on fruit, natural produce and wellbeing

### ESTACIÓN Nº 3

**10h-19h**  
Decoración del cóctel: artísticas y también rápidas, todas muy espectaculares por Joseph Trotta

**Decoració del còctel: artístiques i també ràpides, totes molt espectaculars per Joseph Trotta**

Decorating cocktails: artistic and quick-fire options, all highly spectacular by Joseph Trotta

**Habitación ecodiseñada: Espacio Contract "Una manera única de entender porqué un huésped de hotel valora el "punto green"**

**Habitació ecodissenyada Espai Contract "Una manera única d'entendre per què un hoste d'hotel valora el "punt green"**

Environmentally-friendly room design  
Contract space: "A unique way of understanding why hotel guests rate the Green Dot"

**10:00-19:00h**  
• **P2** Stand E 584

### Zona Demo - FoodService

Ahorro de costes y procesos en cocina gracias a la verdura congelada cocida al vapor

**Estalvi de costos i processos en cuina gràcies a la verdura congelada cuita al vapor**

Cost savings and cooking processes thanks to frozen steamed vegetables

**11:30-12:10h**  
• **P2** Zona Demo - FoodService

Taller de Tapas Espiga Blanca. Productos: pan de montadito, minichapata clásica y pan de canapé.

**Taller de Tapes Espiga Blanca. Productes: pa de montadito, minichapata clàssica i pa de canapé.**

Tang Tapas Workshop Blanca. Products: montadito bread, bread minichapata classic canapé.

**13:30-14:10h**  
• **P2** Zona Demo - FoodService

Jornadas Planequip  
**Jornades Planequip**  
Planequip Seminars

**16:00-18:00h**  
• **P2** Zona Demo - FoodService

Entrega Premios Innovanta  
**Lliurament Premis Innovanta**  
Delivery Innovanta Awards  
**18:00-19:00h**  
• **P2** Zona Demo - FoodService

### Jornadas Planequip

**Jornades Planequip**  
Days Planequip  
**16:00-18:00h**  
• **P2** Zona Demo - FoodService

### Premios Innovanta y Excel 45

**Premis Innovanta i Excel 45**  
Innovanta y Excel 45 awards  
**18:00-19:00h**  
• **P2** Zona Demo - FoodService

**Jornada sobre Mercados Exteriores** Con responsables de asociaciones sectoriales de TUNEZ, POLONIA, BRASIL y RUSIA presentarán un análisis de sus mercados y darán a conocer los proyectos del sector hostelero que están en marcha en sus países.

**Jornades sobre Mercats Exteriors.** Amb responsables d'associacions sectorials de TUNISIA, POLONIA, BRASIL i RUSSIA presentaran una anàlisi dels seus mercats i donaran a conèixer els projectes del sector hostaler que estan en marxa als seus països.

Seminars on Foreign Markets. With industry associations responsible Tunisia, Poland, Brazil and Russia to submit an analysis of their markets and will announce the hospitality sector projects that are under way in their countries.  
**16:30-18:00h**  
• **Hostelco HUB**

**Personal Branding** (Desarrollo personal para proyectarse con éxito al cliente interno y externo)

**Desenvolupament personal per a projectar-se amb èxit al client intern i extern**  
Personal development to project successful internal and external customer  
**16:00-18:00**  
• **CC1** Sala 1.2

**El consumidor que vendrá:** Principales tendencias y oportunidades de negocio

**El consumidor que vindrà:** Principals tendències i oportunitats de negoci  
The consumer of the future: key trends and business opportunities  
**16:00-16:45h**  
• **Hostelco HUB**

**Como empezar a exportar con buen pie**

**Como empezar a exportar con buen pie**  
Como empezar a exportar con buen pie  
**18:00-19:00h**  
• **Hostelco HUB**

### Área Café:

Semifinal VII Campeonato Nacional de Baristas  
**Semifinal VII Campionat Nacional de Baristas**  
Semifinal VII National Barista Championship  
**10:30-19:15h**  
• **P2** Stand B 285

Barista party  
**Barista party**  
Barista party  
**19:30-20:30h**  
• **P2** Stand B 285

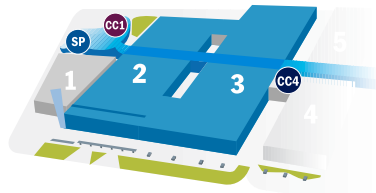
### Jornadas Técnicas del Parquet

**Jornades Tècniques del Parquet**  
Technical Seminars on Parquet  
**10:30-14:00h**  
• **CC1** Sala 1.2

# Jornadas y actividades

## Jornades i activitats

### Seminars and activities



19-oct

#### Encuentro Brasil-Europa

##### Encontre Brasil - Europa

Meeting Brazil - Europe

10:00-17:30h

- **Hostelco HUB**

#### El cóctel: la clave para tu negocio

##### El còctel: la clau pel teu negoci

The cocktail: the key to your business

- **P3** Stand F 668

##### Master Class

17:00-18:00h

Otras formas de entender el cóctel para diferenciarse: la Coctelería oriental y la coctelería vegetal  
Ponente: Gegan Kazarian

##### Altres formes d'entendre el còctel per a diferenciar-se: la Cocteleria oriental i la cocteleria vegetal. Ponent: Gegan Kazarian

Other ways to differentiate yourself with cocktails: oriental cocktails and plant cocktails  
Speaker: Gegan Kazarian

- **P3** Stand F 688

#### ESTACIÓN Nº 1

10:00-19:00h

Coctelería molecular aplicada a estilos de cocktail

##### Cocteleria molecular aplicada a estils de còctel.

Molecular cocktail-making applied to cocktail styles

#### ESTACIÓN Nº 2:

10:00-19:00h

Coctelería sin alcohol y bebidas saludables

##### Cocteleria sense alcohol i begudes saludables

Alcohol-free cocktail making and healthy drinks

#### ESTACIÓN Nº 3

10:00-19:00h

Coctelería oriental y vegetal en batidora para aplicaciones en caterings, banquetes, eventos, cadenas, restaurantes, etc.

##### Cocteleria oriental i vegetal en batidora per aplicacions a caterings, banquetes, events, cadenes, restaurants, etc.

Oriental and plant-based cocktails made with blenders for use in catering, banqueting, events, chains, restaurants, etc.

##### Habitación ecodiseñada: Espacio Contract "Una manera única de entender porqué un huésped de hotel valora el "punto green"

##### Habitació ecodissenyada Espai Contract "Una manera única d'entendre per què un hoste d'hotel valora el "punt green"

Contract space: "A unique way of understanding why hotel guests rate the Green Dot"

10:00-19:00h

- **P2** Stand E 584

#### Zona Demo - FoodService

Ahorro de costes y procesos en cocina gracias a la verdura congelada cocida al vapor

##### Estalvi de costos i processos en cuina gràcies a la verdura congelada cuita al vapor

Cost savings and cooking processes thanks to frozen steamed vegetables

11:30-12:10h

- **P2** Zona Demo - FoodService

Crujiente Ibérico

##### Cruixent Ibèric

Crispy Ibérico

12:30-13:10h

- **P2** Zona Demo - FoodService

La Revolución de los nuevos ingredientes de V gama

##### La Revolució dels nous ingredients de V gamma

The Revolution of the new ingredients of V range

13:30-14:10h

- **P2** Zona Demo - FoodService

El GastroBar, un concepto de moda. ¿Cómo hacerlo funcionar? ¿Cómo hacerlo rentable?

##### El GastroBar, un concepte de moda. Com fer-ho funcionar? Com fer-ho rendible?

The GastroBar, a fashionable concept. How does it work? How to make it profitable?

17:30-18:10h

- **P2** Zona Demo - FoodService

#### Área Café:

Conferencia con Joseph Rivera: La ciencia del gusto

##### Conferència amb Joseph Rivera: La ciència del gust

Conference with Joseph Rivera: The Science of Taste

11:00-13:30

- **P2** Stand B 285

VII Campeonato Nacional de Baristas

##### VII Campionat Nacional de Baristas

VII National Barista Championship

15:00-19:00h

- **P2** Stand B 285

#### Linkedin Meeting

17:30-19:00h

- **P3** Área VIP

#### Contract Design

Nuevo espacio conceptual dedicado a las últimas tendencias en decoración

#### Nou espai conceptual dedicat a les últimes tendències en decoració

New conceptual space featuring the latest trends in decoration

10:00-19:00 - Abierto al público a partir de las 17:30 h

- **P2** HIWC

#### Dalla Corte Coffee Education

15:30-18:00

- **CC1** Sala 1.3

20-oct

#### Área Café:

Concurso: "El mejor Café de Origen 2012"  
Premio al mejor café de origen 2012.

##### Concurs: "El millor Cafè d'Origen 2012" Premi al millor cafè d'origen 2012.

Competition: "The Best Coffee of Origin 2012"

Award for the best single origin coffee in 2012.

15:00-18:00

- **P2** Stand B 285

#### Dalla Corte Coffee Education

10:30-13:00

- **CC1** Sala 1.3

##### Habitación ecodiseñada: Espacio Contract "Una manera única de entender porqué un huésped de hotel valora el "punto green"

##### Habitació ecodissenyada Espai Contract "Una manera única d'entendre per què un hoste d'hotel valora el "punt green"

Contract space: "A unique way of understanding why hotel guests rate the Green Dot"

10:00-19:00h

- **P2** Stand E 584

#### Contract Design

Nuevo espacio conceptual dedicado a las últimas tendencias en decoración

##### Nou espai conceptual dedicat a les últimes tendències en decoració

New conceptual space featuring the latest trends in decoration

10:00-19:00 -

Abierto al público

Obert al públic

Open to the public

- **P2** HIWC

#### Linkedin Meeting

17:30-19:00h

- **P3** Área VIP

#### Zona Demo - FoodService

Paellador Group, especialistas en la elaboración y distribución de soluciones gastronómicas de calidad

##### Paellador Group, especialistes en l'elaboració i distribució de solucions gastronòmiques de qualitat

Paellador Group, specialists in the manufacture and distribution of quality culinary solutions

11:30-12:10h

- **P2** Zona Demo - FoodService

##### Gofepal, Barcelona Waffle

13:30-14:10h

- **P2** Zona Demo - FoodService

Presentación curso Pannier

##### Presentació curs Pannier

Presentation course Pannier

17:30-18:10h

- **P2** Zona Demo - FoodService

#### 6ª Edición del Concurso de Limpieza de Cristales

##### 6ena Edició del Concurs de Neteja de Vidres

6th Glass Cleaning Competition

16h

- Espina **P2 - P3**

#### El cóctel: la clave para tu negocio

##### El còctel: la clau pel teu negoci

The cocktail: the key to your business

- **P3** Stand F 688

##### Master Class

17:00-18:00h

Gin & Tonic, mil y una técnicas: el combinado de moda sigue en auge  
Ponente: Tupac Kirby

##### Gin & Tonic, mil i una tècniques Ponente: Tupac Kirby

Gin & Tonic, a thousand and one techniques  
Speaker: Tupac Kirby

#### ESTACIÓN Nº 1

10:00-19:00h

Coctelería del Gin&Tonic

##### Cocteleria del Gin&Tonic

Classic Gin & Tonic cocktail-making

#### ESTACIÓN Nº 2:

10:00-19:00h

Gin&Tonic sin alcohol

##### Gin&Tonic sense alcohol

Alcohol-free Gin & Tonic

#### ESTACIÓN Nº 3

10:00-19:00h

Gin&Tonic y variaciones con infusiones

##### Gin&Tonic i variacions amb infusions

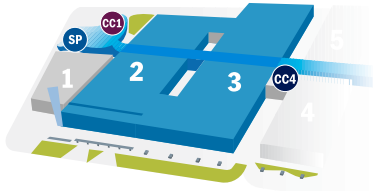
Gin & Tonic variations with infusions

+ 20 - 21 oct →

# Jornadas y actividades

## Jornades i activitats

### Seminars and activities



**¿Que opinan los clientes sobre su tintorería?**  
Opiniones, motivaciones y percepciones de los clientes de tintorería en el 2012.

**What customers are saying about your laundry? Reviews, motivations and perceptions of consumers Dry in 2012.**

Què opinen els clients sobre la seva Tintoreria? Opinions, motivacions i percepcions dels clients de tintoreria el 2012.

16:30 h

- **CC1** Sala 1.3

**21-oct**

**El cóctel: la clave para tu negocio**

**El còctel: la clau pel teu negoci**  
The cocktail: the key to your business

11:00-13:00h

- **P3** Stand F 688

#### Master Class

La cocteleria acrobática o "flair" increíble herramienta de marketing  
Exhibición de Flair por Leonardo Galvez y Eduardo Alonso

**Taller de "flair" (cocteleria acrobática) Exhibició de Flair amb Leonardo Galvez i Eduardo Alonso**

Acrobatic or 'flair' cocktail-making ¿an amazing marketing tool An exhibition of flair bartending by Leonardo Galvez and Eduardo Alonso

- **P3** Stand F 688

#### ESTACIÓN Nº 1

10:00-15:00h

Talleres de flair

#### Tallers de flair

Flair bartending workshops

#### ESTACIÓN Nº 2:

10:00-15:00h

Talleres de flair

#### Tallers de flair

Flair bartending workshops

#### ESTACIÓN Nº 3

10:00-15:00h

Talleres de flair

#### Tallers de flair

Flair bartending workshops

**Habitación ecodiseñada:**  
Espai Contract "Una manera única de entender porqué un huésped de hotel valora el "punto green"

**Habitació ecodissenyada**  
Espai Contract "Una manera única d'entendre per què un hoste d'hotel valora el "punt green"

Contract space: "A unique way of understanding why hotel guests rate the Green Dot"

10:00-19:00h

- **P2** Stand E 584

#### Zona Demo - FoodService

Presentación curso Pannier

#### Presentació curs Pannier

Presentation course Pannier

11:30-14:30h

- **P2** Zona Demo - FoodService

#### Área Café:

Cata de vino, aceite, chocolate y café

#### Tast de vi, oli, xocolata i café

Tasting sessions of wine, olive oil, chocolate and coffee

12:00-13:30

- **P2** Stand B 285

#### Contract Design

Nuevo espacio conceptual dedicado a las últimas tendencias en decoración

**Nou espai conceptual dedicat a les últimes tendències en decoració**

New conceptual space featuring the latest trends in decoration

10:00-15:00 -

**Abierto al público**

**Obert al públic**

**Open to the public**

- **P2** HIWC



**HOSTELCO**

Salón Internacional del Equipamiento para la restauración, hotelería y colectividades

**Saló Internacional de l'Equipament per a la restauració, hoteleria i col·lectivitats**

International Restaurant, Hotel and Community Equipment Exhibition

## Talleres de Coctelería / Tallers de cocteleria / Talleres de Cocteleria

	17-oct	18-oct	19-oct	20-oct	21-oct
<b>MASTER CLASS</b>	<p><b>17 - 18 h</b></p> <p>Cocteleria molecular: ¿mito o realidad?: aplicaciones fáciles para tu negocio. Ponente: Sergi Mediavilla</p> <p><b>Cocteleria molecular: mite o realitat?: Aplicacions fàcils per al seu negoci. Ponent: Sergi Mediavilla</b></p> <p>Modern international cocktails. New ways of updating the classic cocktails Speaker: Sergi Mediavilla</p>	<p>La cocteleria internacional modernizada: nuevas formas de revolucionar el cóctel clásico. Ponente: Rafael Martín</p> <p><b>La cocteleria internacional modernitzada. Noves formes de revolucionar el cóctel clàssic. Ponent: Rafael Martín</b></p> <p>Modern international cocktail-making: new ways of revolutionizing the classic cocktail. Speaker: Rafael Martín</p>	<p>“Otras formas de entender el cóctel para diferenciarse: la Cocteleria oriental y la cocteleria vegetal”. Ponente: Gegan Kazarian</p> <p><b>Altres formes d'entendre el cóctel per a diferenciar-se. La Cocteleria oriental i la cocteleria vegetal. Ponent: Gegan Kazarian</b></p> <p>Other ways to differentiate yourself with cocktails. Oriental cocktails and plant cocktails. Speaker: Gegan Kazarian</p>	<p>Gin &amp; Tonic, mil y una técnicas: el combinado de moda sigue en auge. Ponente: Tupac Kirby</p> <p><b>Gin &amp; Tonic, mil i una tècniques. Ponent: Tupac Kirby</b></p> <p>Gin &amp; Tonic, a thousand and one techniques Speaker: Tupac Kirby</p>	<p><b>11 - 13 h</b></p> <p>La cocteleria acrobática o “flair”, increíble herramienta de marketing. Exhibición de Flair por Leonardo Galvez y Eduardo Alonso</p> <p><b>Taller de “flair” (cocteleria acrobàtica) Exhibició de Flair amb Leonardo Galvez i Eduardo Alonso</b></p> <p>Acrobatic or “flair” cocktail-making an amazing marketing tool. An exhibition of flair bartending by Leonardo Galvez and Eduardo Alonso</p>
<b>ESTACIÓN Nº 1</b>	<p><b>10 - 19 h</b></p> <p>Cocteleria molecular (transformar las texturas de los cócteles clásicos)</p> <p><b>Cocteleria molecular (transformar les textures dels cóctels clàssics)</b></p> <p>Molecular cocktails (transforming the textures of classic cocktails)</p>	<p>Cocteleria molecular internacional: una de las maneras de renovar los cócteles clásicos</p> <p><b>Cocteleria molecular internacional: una de les maneres de renovar els cóctels clàssics.</b></p> <p>International molecular cocktails: a way of updating classic cocktails</p>	<p>Cocteleria molecular aplicada a estilos de cocktail</p> <p><b>Cocteleria molecular aplicada a estils de cóctel.</b></p> <p>Molecular cocktail-making applied to cocktail styles</p>	<p>Cocteleria del Gin&amp;Tonic</p> <p><b>Cocteleria del Gin&amp;Tonic</b></p> <p>Classic Gin &amp; Tonic cocktail-making</p>	<p><b>10 - 15 h</b></p> <p>Talleres de Flair en todas las estaciones de trabajo a lo largo de todo el día</p> <p><b>Tallers de Flair a totes les estacions de treball al llarg de tot el dia</b></p> <p>Flair bartending workshops at every workstation all day</p>
<b>ESTACIÓN Nº 2</b>	<p><b>10 - 19 h</b></p> <p>Cocteleria molecular sin alcohol: ideas para la carta de día</p> <p><b>Cocteleria molecular sense alcohol: idees per a la carta del dia.</b></p> <p>Alcohol-free molecular cocktails: great ideas for daytime menus</p>	<p>Formas originales de presentar y realizar cócteles sin alcohol: con enfoque frutal, natural, hacia el bienestar</p> <p><b>Formes originals de presentar i realitzar cóctels sense alcohol: amb un enfocament afruitat, natural i cap al benestar.</b></p> <p>Original ways of making and presenting alcohol-free cocktails: a focus on fruit, natural produce and wellbeing</p>	<p>Cocteleria sin alcohol y bebidas saludables</p> <p><b>Cocteleria sense alcohol i begudes saludables.</b></p> <p>Alcohol-free cocktail making and healthy drinks</p>	<p>Gin&amp;Tonic sin alcohol</p> <p><b>Gin&amp;Tonic sense alcohol</b></p> <p>Alcohol-free Gin &amp; Tonic</p>	<p><b>10 - 15 h</b></p> <p>Talleres de Flair en todas las estaciones de trabajo a lo largo de todo el día</p> <p><b>Tallers de Flair a totes les estacions de treball al llarg de tot el dia</b></p> <p>Flair bartending workshops at every workstation all day</p>
<b>ESTACIÓN Nº 3</b>	<p><b>10 - 19 h</b></p> <p>Cocteleria molecular en batidora para elaboraciones rápidas</p> <p><b>Cocteleria molecular en batidora per elaboracions ràpides.</b></p> <p>Molecular cocktail-making with blenders for ultra-fast concoctions</p>	<p>Decoración del cóctel: artísticas y también rápidas, todas muy espectaculares, por Joseph Trotta.</p> <p><b>Decoració del cóctel: artístiques i també ràpides, totes molt espectaculars. Ponent: Joseph Trotta</b></p> <p>Decorating cocktails: artistic and quick-fire options, all highly spectacular. Speaker: Joseph Trotta</p>	<p>Cocteleria oriental y vegetal en batidora para aplicaciones en caterings, banquetes, eventos, cadenas, restaurantes, etc</p> <p><b>Cocteleria oriental i vegetal en batidora per aplicacions a caterings, banquetes, events, cadenes, restaurants, etc</b></p> <p>Oriental and plant-based cocktails made with blenders for use in catering, banqueting, events, chains, restaurants, etc.</p>	<p>Gin&amp;Tonic e variaciones con infusiones</p> <p><b>Gin&amp;Tonic i variacions amb infusions</b></p> <p>Gin &amp; Tonic variations with infusions</p>	<p><b>10 - 15 h</b></p> <p>Talleres de Flair en todas las estaciones de trabajo a lo largo de todo el día</p> <p><b>Tallers de Flair a totes les estacions de treball al llarg de tot el dia</b></p> <p>Flair bartending workshops at every workstation all day</p>

Organiza: **HOSTELCO** Con la colaboración de:



Sponsors:



Actividades Área Café / Activitats Àrea Cafè / Coffee Zone activities

17-oct		18-oct		19-oct		20-oct		21-oct	
12 - 13,30 h	<p>Curso de café y cata para las escuelas de hostelería. Introducción sensorial de las propiedades organolépticas del café.</p> <p>Curs de cafè i tast per a les escoles d'hostaleria. Introducció sensorial de les propietats organolèptiques del cafè.</p> <p>Coffee and tasting course for catering schools. Sensorial introduction to the organoleptic properties of coffee.</p>	10,30 - 19,15 h	<p>Semifinal VII Campeonato Nacional de Baristas</p> <p>Semifinal VII Campionat Nacional de Baristes</p> <p>Semifinal VII National Barista Championship</p>	11 - 13,30 h	<p>Conferencia con Joseph Rivera: La ciencia del gusto. Información técnica sobre la composición química del café y su relación con la calidad.</p> <p>Conferència amb Joseph Rivera: La ciència del gust. Informació tècnica sobre la composició química del cafè i la seva relació amb la qualitat.</p> <p>Conference with Joseph Rivera: The Science of Taste. Technical information on the chemical composition of coffee and its relationship with quality.</p>				
15 - 16 h	<p>Mesa redonda: "La formación del café en las Escuelas de Hostelería" La opinión de los responsables de formación en las escuelas de hostelería, en torno al Café.</p> <p>Taula rodona: "La formació del cafè a les Escoles d'Hostaleria" L'opinió dels responsables de formació a les escoles d'hostaleria entorn del Cafè.</p> <p>Round table debate: "Coffee training at Catering Schools" The views of hospitality school teachers about coffee.</p>	19,30 - 20,30 h	<p>Barista party. Fiesta para celebrar los resultados de los Campeonatos Baristas</p> <p>Barista party. Festa per celebrar els resultats dels Campionats Baristes.</p> <p>Barista party. A party to celebrate the results of the Barista Championship</p>	15 - 19 h	<p>VII Campeonato Nacional de Baristas</p> <p>VII Campionat Nacional de Baristes</p> <p>VII National Barista Championship</p>	15 - 18 h	<p>Concurso: "El mejor Café de Origen 2012" Premio al mejor café de origen 2012.</p> <p>Concurs: "El millor Cafè d'Origen 2012" Premi al millor cafè d'origen 2012.</p> <p>Competition: "The Best Coffee of Origin 2012" Award for the best single origin coffee in 2012.</p>	12 - 13,30 h	<p>Cata de vino, aceite, chocolate y café</p> <p>Descubrir las similitudes que existen entre otros productos y el café.</p> <p>Tast de vi, oli, xocolata i cafè</p> <p>Descubrir les similituts existents entre altres productes i el cafè.</p> <p>Tasting sessions of wine, olive oil, chocolate and coffee. Discover the affinities between coffee and other products.</p>
16,30 - 17,30 h	<p>Mesa redonda café y salud</p> <p>Taula rodona cafè i salut</p> <p>Round table debate: Coffee and Health</p>								



## Zona Demo FoodService

	17-oct	18-oct	19-oct	20-oct	21-oct
<b>11,30-12,10 h</b>	Ahorro de costes y procesos en cocina gracias a la verdura congelada cocida al vapor <b>Estalvi de costos i processos en cuina gràcies a la verdura congelada cuita al vapor</b> Cost savings and cooking processes thanks to frozen steamed vegetables	Ahorro de costes y procesos en cocina gracias a la verdura congelada cocida al vapor <b>Estalvi de costos i processos en cuina gràcies a la verdura congelada cuita al vapor</b> Cost savings and cooking processes thanks to frozen steamed vegetables	Ahorro de costes y procesos en cocina gracias a la verdura congelada cocida al vapor <b>Estalvi de costos i processos en cuina gràcies a la verdura congelada cuita al vapor</b> Cost savings and cooking processes thanks to frozen steamed vegetables	Paellador Group, especialistas en la elaboración y distribución de soluciones gastronómicas de calidad <b>Paellador Group, especialistes en l'elaboració i distribució de solucions gastronòmiques de qualitat</b> Paellador Group, specialists in the manufacture and distribution of quality culinary solutions	Presentación curso Pannier <b>Presentació curs Pannier</b> Presentation course Pannier
<b>12,30-13,10 h</b>	El GastroBar, un concepto de moda. ¿Cómo hacerlo funcionar? ¿Cómo hacerlo rentable? <b>El GastroBar, un concepte de moda. Com fer-ho funcionar? Com fer-ho rendible?</b> The GastroBar, a fashionable concept. How does it work? How to make it profitable?		Crujiente Ibérico Cruixent Ibèric Crispy Ibérico		
<b>13,30-14,10 h</b>	Presentación de la Guía oficial de Buenas Prácticas de Manipulación para el sector Restauración <b>Presentació de la Guia oficial de Bones Pràctiques de Manipulació per al sector Restauració</b> Introducing the Official Guide Good Handling Practices for the catering sector	Taller de Tapas Espiga Blanca. Productos: pan de montadito, minichapata clásica y pan de canapé. <b>Taller de Tapes Espiga Blanca. Productes: pa de montadito, minichapata clàssica i pa de canapè.</b> Tang Tapas Workshop Blanca. Products: montadito bread, bread minichapata classic canapé.	La Revolución de los nuevos ingredientes de V gama <b>La Revolució dels nous ingredients de V gamma</b> The Revolution of the new ingredients of V range	Gofepal, Barcelona Waffle	
<b>15,30-16,10 h</b>	Presentación curso Pannier <b>Presentació curs Pannier</b> Presentation course Pannier	<b>16-18 h</b> Jornadas Planequip Jornades Planequip Planequip Seminars			
<b>17,30-18,10 h</b>	Ramos de Fruta: arte y bienestar <b>Rams de Fruita: art i benestar</b> Fruit Bouquets: art and wellness	<b>18-19 h</b> Entrega Premios Innovanta <b>Lliurament Premis Innovanta</b> Delivery Innovanta Awards	El GastroBar, un concepto de moda. ¿Cómo hacerlo funcionar? ¿Cómo hacerlo rentable? <b>El GastroBar, un concepte de moda. Com fer-ho funcionar? Com fer-ho rendible?</b> The GastroBar, a fashionable concept. How does it work? How to make it profitable?	Presentación curso Pannier <b>Presentació curs Pannier</b> Presentation course Pannier	

Sponsors:



18-oct		19-oct						
		Encuentro Brasil-Europa / Trobada Brasil-Europa / Brazil-Europe Meeting						
		10,00h	10,30h	12,00h	14,30h	15,45h		
<p><b>16,00-16,45 h</b></p> <p>El consumidor que vendrà: Principales tendencias y oportunidades de negocio</p> <p><b>El consumidor que vindrà: Principals tendències i oportunitats de negoci</b></p> <p>The consumer of the future: the main trends and business opportunities</p>	<p>Jornada sobre Mercados Exteriores</p> <p><b>Jornada sobre Mercats Exterior</b></p> <p>Seminar on Foreign Markets</p>	<p>Sesión de Bienvenida <b>Sessió de benvinguda</b></p> <p>Welcome Session</p> <p><b>Embajador Sr. Sergio B. Serra. Consulado General de Brasil en Barcelona</b></p> <p><b>Fira de Barcelona</b></p> <p><b>Presidente de Hostelco</b></p> <p><b>Sr. Javier Mirallas. Presidente. Cambra de Comerç Brasil Catalunya. Roca Sanitario S.A</b></p>	<p><b>Brasil - Hotelería y Turismo visión general</b></p> <p>¿Qué pasa en la economía de Brasil? ¿Cuál es el impacto de la recesión económica internacional en la economía brasileña? ¿Cómo está el sector de la hotelería y del turismo en Brasil y cuales son los pronósticos para los próximos años?</p> <p><b>Brasil- Hoteleria i Turisme visió general</b></p> <p>Què passa a l'economia de Brasil? Quin és l'impacte de la recessió econòmica internacional a l'economia brasilera? com està el sector hoteler i del turisme a Brasil i quins són els pronòstics per als propers anys?</p> <p><b>Brazil - a general overview of the Hotel and Tourism business</b></p> <p>What's happening in the Brazilian economy? What impact has the international recession had on the Brazilian economy? How is the hospitality and tourism sector in Brazil doing, and what is the forecast for the coming years?</p> <p><b>Ponentes / Ponents / Speakers:</b></p> <p><i>Nuno Constantino. Neoturis/CBRE</i> <i>Bruno Hideo Omori. Presidente. ABIH (Asociación Brasileña de Industria Hotelera)</i> <i>Miguel Mingorance. Analista comercial. Consulado General de Brasil en Barcelona</i></p>	<p><b>Cuales son las mejores oportunidades que el mercado de brasileño presenta?</b></p> <p>¿Qué tipo de inversiones constituyen la mejores oportunidad en Brasil? ¿Cuál es la visión que las empresas internacionales tienen del mercado de Brasil? ¿Será esta la década de las ciudades secundarias y terciarias? ¿Cuáles son los modelos de negocio más adecuados para el crecimiento de las redes hoteleras?</p> <p><b>Quines són les millors oportunitats que presenta el mercat de Brasil?</b></p> <p>Quin tipus d'inversions constitueixen les millors oportunitats a Brasil? Quina és la visió que tenen les empreses internacionals del mercat de Brasil? <b>Serà aquesta la dècada del desenvolupament de les segones o terceres ciutats?</b></p> <p><b>Quins són els models de negoci més adequats per al creixement de les xarxes hoteleres?</b></p> <p><b>What are the main opportunities offered by the Brazilian market?</b></p> <p>What kinds of investments offer the best opportunities in Brazil? What impression do international companies have of the Brazilian market? Will this be the decade of the development of the so-called secondary and tertiary cities? What are the best business models for growing hotel chains?</p> <p><b>Ponentes / Ponents / Speakers:</b></p> <p><i>Moderador / Moderator: Bruno Hideo Omori. ABIH</i> <i>Roberto Rotter. Presidente de FOHB (Forum Operadores Hoteleros de Brasil)</i> <i>Ricardo Domínguez. Director Ejecutivo. Resorts Brasil (Asociación brasileña de resorts)</i></p>	<p><b>Hoteles Servicio Limitado/ Hoteles Económicos</b></p> <p>¿Cuál es el potencial del mercado brasileño para esta tipología de hoteles? ¿Cómo se hace la "tropicalización" de un concepto estandarizado? ¿Cuáles son los principales obstáculos para el desarrollo de una red?</p> <p><b>Hotels servei limitat/Hotels econòmics</b></p> <p>Quin és el potencial del mercat brasiler per aquesta tipologia d'hotels? Com es fa la "tropicalització" d'un concepte estandarditzat? Quins són els principals obstacles per al desenvolupament d'una xarxa?</p> <p><b>Hotels Limited Service/Low-Cost market</b></p> <p>What is the potential of the Brazilian market for this kind of hotel? How do you - "tropicalize" a standardized concept? What are the main obstacles to developing a network?</p> <p><b>Ponentes / Ponents / Speakers:</b></p> <p><i>Moderador / Moderator: Nuno Constantino</i> <i>Amílcar Miélmiczuk. Business Development Director. Vert Hotéis</i> <i>Felipe Gomes Pinto. Director of Acquisitions and New Developments LATAM. Host Hotels</i></p>	<p><b>Mercado de hoteles Full Service (mercado medio y de lujo)</b></p> <p>¿Cuál es el potencial del mercado brasileño para esta tipología de hoteles? ¿Hasta dónde pueden ir los hoteles full service? ¿Capitales o ciudades secundarias? ¿Cómo viabilizar el desarrollo de hoteles full service compitiendo con productos inmobiliarios más rentables como oficinas o residencial? ¿Cuál es el papel de los hoteles en el desarrollo mix-use?</p> <p><b>Mercat d'hotels Full Service (mercado mitjà i de luxe)</b></p> <p>Quin és el potencial del mercat brasiler per aquesta tipologia d'hotels? Fins on poden arribar els hotels "full service"? Capitals o ciutats secundàries? <b>Com fer viable el desenvolupament d'hotels "full service" competint amb productes immobiliaris més rendibles com oficines o residencial?</b></p> <p>Quin és el paper que desenvolupen els hotels en el desenvolupament "mix-use"?</p> <p><b>The Full-Service hotel market (mid-range and high-end)</b></p> <p>What is the potential of the Brazilian market for this kind of hotel? What is the scope for full-service hotels? Capitals or secondary cities? How viable is it to develop full-service hotels in competition with more profitable real estate products such as offices and residential properties? What is the role of hotels in mixed-use developments?</p> <p><b>Ponentes / Ponents / Speakers:</b></p> <p><i>Moderador / Moderator: Eduardo Abreu. Neoturis/ CBRE</i> <i>José Perez-Barquero. NH LATAM Development Director. NH Hoteles</i> <i>Luis Araujo. CEO Hispanic America Host Hotels. Pestana</i> <i>Jorge Catarino. Director de Promoción y Desarrollo de Conceptos. Grupo Promovalor</i> <i>Josep Maria Bagudà Serenó. Director Gerente. SERHS Hotels</i></p>		
		<p><b>18-19 h</b></p> <p>Como empezar a exportar con buen pie</p> <p><b>Com començar a exportar amb bon peu</b></p> <p>How to get off on the right foot with exports</p>						

## TRACK 1

Miércoles 17 de Octubre  
Wednesday, October 17  
09:30 - 12:00 h

**Los nuevos caminos hacia la eficiencia y la rentabilidad hotelera**

**The new paths towards hotel efficiency and profitability**



El objetivo de este bloque es incrementar las cuotas de eficiencia, ergo de la rentabilidad, en el sector hotelero, a través del análisis de cuatro líneas de actuación consideradas estratégicas en el desarrollo y gestión de un proyecto hotelero.

The aim of this series of conferences is to increase efficiency, and hence profitability, in the hotel sector by analysing four lines of action which are regarded as strategic in the development and management of hotel projects.

## TRACK 2

Miércoles 17 de Octubre  
Wednesday, October 17  
15:00 - 17:15 h

**Expansión - Cómo crecer y a dónde ir ?**

**Expansion. How to grow and where to go?**



La internacionalización y expansión de las empresas es una de las alternativas básicas y fundamentales para seguir creciendo en una coyuntura como la actual, por lo que, en el planteamiento estratégico que ello supone es fundamental valorar cómo y dónde crecer. En este sentido presentamos dos grandes bloques geográficos representado por la mayor parte de los países BRIC, Asia y América Latina.

The internationalization and expansion of companies is one of the most basic and important options if we are to continue growing in a market such as the current one, so a key part of strategic planning is knowing how and where to grow. In this respect we are presenting two main geographical areas which represent most of the BRIC countries: Asia and Latin America.

## TRACK 3

Jueves 18 de Octubre  
Thursday, October 18  
09:30 - 11:45 h

**Las personas y el cambio: La nueva inteligencia del éxito**

**People and change: the new intelligence of success**



Las personas o recursos humanos son consideradas el principal activo en la industria turística en general, y en especial en el sector hotelero, por ello su adecuada gestión y adaptación a las nuevas tendencias y situaciones coyunturales es clave para que las empresas puedan seguir hablando de éxito. La venta y la satisfacción final de los clientes, en la empresa de servicios, depende de las personas.

People, or human resources, are regarded as the main asset in the tourism industry in general and in the hotel sector in particular; this means that optimum management and the ability to adapt to new trends and situations is crucial for companies to continue enjoying success. Sales and customer satisfaction in a service company depend on its people.

## TRACK 4

Jueves 18 de Octubre  
Thursday, October 18  
15:00 - 17:45 h

**La comercialización y el marketing, en cambio total**

**Sales and marketing, undergoing total change**



La evolución de la tecnología ha entrado de lleno en el sector turístico, y uno de los campos en los que ha tenido mayor impacto, y sigue evolucionando a un ritmo vertiginoso, es en los canales de comercialización y distribución del producto turístico... La obsolescencia tecnológica en la coyuntura actual, y en el sector turístico en concreto, puede ser sinónimo de pérdida de competitividad y condenar al fracaso cualquier proyecto empresarial.

The evolution of technology has reached every corner of the tourism sector, and one of the areas in which it has had the greatest impact, and continues to evolve at a dizzying rate, is in the sales and distribution channels of tourism products. Technological obsolescence in the current situation, particularly in the tourism sector, can be synonymous with a loss of competitiveness and condemn any business project to failure.

## TRACK 5

Viernes 19 de Octubre  
Friday, October 19  
09:30 - 12:15 h

**Los 5 sentidos del spa como fuente de negocio en los establecimientos hoteleros**

**The spa concept: a profitable business avenue for hotels**



El objetivo de este bloque es demostrar la importancia de una buena conceptualización y definir las bases correctas para que el Spa o el espacio wellness -herramienta imprescindible en la estrategia de desarrollo de los establecimientos hoteleros actualmente- sea una línea de negocio rentable sin perder su esencia como espacio emocional.

This series of talks is centred on the importance of a well-conceived idea and will outline how to ensure that a spa or wellness area is profitable whilst retaining all the essence of a space of emotional wellbeing.



**Empresas / Empreses / Companies**

<u>ANÁLISIS Y SERVICIOS INTEGRALES PORT</u>	P3 - C346
<u>CAFES SAULA</u>	P2 - D463
<u>DISTFORM</u>	P2 - D434
<u>GABARRO HERMANOS</u>	P2 - B281
<u>GIRBAU</u>	P3 - C350
<u>IBERITAL</u>	P2 - C344
<u>JAMONES Y EMBUTIDOS LA BELLOTA</u>	P2 - D421
<u>JOENFA_SKYLINE</u>	P2 - B279
<u>QUALITY ESPRESSO</u>	P2 - B250
<u>RESUINSA</u>	P2 - B458
<u>RIALPACK</u>	P3 - A128
<u>ROCA SANITARIO</u>	P2 - D480
<u>TEIN_COVELECTRONIC</u>	P3 - A146
<u>TOP NIMBOS</u>	P2 - F667
<u>WOLPAST</u>	P3 - E490
<u>ZUMMO</u>	P2 - A144

**SALLÓ SPHERE**

Es un sistema de lavado inteligente para lavavajillas profesionales e industriales que permite olvidar la dosificación del detergente y del abrillantador, ya que es un todo en uno. Con el simple gesto de introducir una unidad en su lavavajillas podrá hacer más de 200 lavados de manera cómoda y eficaz.

Es una esfera de pasta multicomponente solidificada que contiene detergente y abrillantador. La combinación de sus ingredientes activos nos ha llevado a conseguir un producto completo y eficiente desde el primer proceso de lavado al último.

**SALLÓ SPHERE**

És un sistema de rentat intel·ligent per rentavaixelles professionals i industrials que permet oblidar la dosificació del detergent i l'abrillantador, ja que és un tot en un. Amb el simple gest d'introduir una unitat en el seu rentavaixelles podrà fer més de 200 rentats de manera còmoda i eficaç.

És una esfera de pasta multicomponent solidificada que conté detergent i abrillantador. La combinació dels seus ingredients actius ens ha portat a aconseguir un producte complet i eficient des del primer procés de rentat a l'últim.

**SALLÓ SPHERE**

This is a smart washing system for professional and industrial dishwashers which lets you forget about measuring out detergent and rinse aid, as it provides everything in one product. Simply pop one into the dishwasher for more than 200 convenient and efficient wash cycles.

Sallosphere is a ball of multicomponent solidified paste which contains both detergent and rinse aid. The combination of active ingredients means that the product performs efficiently from the first wash through to the last.

**ANALISIS Y SERVICIOS INTEGRALES PORT**

info@aseriport.com  
www.aseriport.com

**Christeysn junto con Aseriport presenta Gentle Care a los profesionales de la limpieza textil en primicia para España**

Una intensiva investigación condujo al desarrollo de una gama de productos premium denominada **PRO-FIT, exclusiva para la limpieza en seco y mojado**. La alta calidad de estos productos especializados permite eliminar las manchas sin esfuerzo, a menudo hace que el desmanchado previo sea redundante y el acabado bastante más fácil. Un gran paso adelante para la eficiencia de la limpieza textil profesional.

**Christeysn juntament amb Aseriport presenta Gentle Care als professionals de la neteja tèxtil en primícia per Espanya**

Una intensiva investigació va conduir al desenvolupament d'una gamma de productes premium anomenada **PRO-FIT, exclusiva per a la neteja en sec i mullat**. L'alta qualitat d'aquests productes especialitzats permet eliminar les taques sense esforç i l'acabat bastant més fàcil. Un gran pas endavant per a l'eficiència de la neteja tèxtil professional.

**Christeysn and Aseriport are presenting Gentle Care for the first time in Spain to professional textile cleaners.**

Intensive research has led to the development of a premium product range called **PRO-FIT, targeted specifically at wet and dry cleaning**. These high quality products remove stains effortlessly, often making pre-spotting redundant, and allow for much easier finishing. This is a great step forward for professional textile cleaners' efficiency.

**ANALISIS Y SERVICIOS INTEGRALES PORT**

info@aseriport.com  
www.aseriport.com



### PREMIUM BOURBON

100% arábica.

La legendaria y escasa variedad bourbon, unida a un especial tueste, da como resultado una taza muy dulce con fuerza y aroma intenso con notas de chocolate, caramelo y frutos secos, con un cuerpo y estructura excepcional.

El café mas exclusivo de café saula y del mercado.

### PREMIUM BOURBON

100% arábica.

La llegendaria i escassa varietat bourbon, unida a una especial torrefacció, dona com a resultat una tassa molt dolça amb força i aroma intens amb notes de xocolata, caramel i fruits secs, amb un cos i estructura excepcional.

El cafè més exclusiu de cafè Saula i del mercat.

### PREMIUM BOURBON

100% Arabica.

The legendary and very rare Bourbon variety, treated with a special roasting method, results in a very sweet yet strong cup of coffee with intense aromatic notes of chocolate, caramel and nuts and exceptional body and structure.

The most exclusive coffee on the market, by Café Saula.



### TEK THERM COMPACT

Equipo de precisión y de reducidas dimensiones para cocciones a bajas temperaturas.

**La evolución del termostato de inmersión.** Gracias a la patente **TSC** conseguimos más precisión obteniendo excelentes resultados y realizar cocciones a baja temperatura, con o sin bolsa, mediante su control de humedad. Además, su reducido tamaño lo hace mucho más versátil, pudiéndolo instalar en cualquier espacio de la cocina.

**MTC Multi Time Control.** Es una función con la que podrá gestionar cada nivel con temporizadores diferentes. Esto proporciona una mayor flexibilidad en la cocción de múltiples tipos de alimentos durante las horas punta (ideal para carta de menús).

### TEK THERM COMPACT

Equip de precisió i de reduïdes dimensions per coccions a baixes temperatures.

**L'evolució del termostat d'immersió.** Gràcies a la patent **TSC** aconseguim més precisió obtenint excel·lents resultats i realitzar coccions a baixa temperatura, amb o sense bossa, mitjançant el seu control d'humitat. A més, el seu reduït tamany el fa molt més versàtil, podent instal·lar en qualsevol espai de la cuina.

**MTC Multi Time Control.** És una funció amb la qual podrà gestionar cada nivell amb temporitzadors diferents. Això proporciona una major flexibilitat en la coccio de múltiples tipus d'aliments durant les hores punta (ideal per carta de menús).

### TEK THERM COMPACT

Piece of small-scale, precision equipment designed for cooking at low temperatures.

**The evolution of the immersion thermostat.** Thanks to the **TSC** patent we have managed to achieve greater precision and excellent results in low-temperature cooking with or without bags by controlling the level of humidity. Its compact size makes it much more versatile as it can be installed in any part of the kitchen.

**Multi Time Control (MTC).** This function allows you to manage every level with different timers. This gives you much greater flexibility when simultaneously cooking several different types of foods at peak times (ideal for handling different items).



SAULA, S.A.  
info@cafesaula.com  
www.cafesaula.com

DISTFORM  
info@distform.com  
www.distform.com

**Nuevo FLOORLINE:** suelos para momentos perfectos.

Una historia lógica y metódica. ¿Quién no ha vivido esos momentos perfectos? Cuando todo marcha como uno desea, cuando uno se siente bien consigo mismo y con el mundo... Exactamente esos son los momentos que busca alcanzar EGGER a través de FLOORLINE.. Por medio de "My perfect one", hemos creado una historia que genera emociones y recuerdos positivos.

**Nou FLOORLINE:** sòls per moments perfectes.

Una història lògica i metòdica. Qui no ha viscut aquests moments perfectes? Quan tot va com un desitja, quan un se sent bé amb si mateix i amb el món ... Exactament aquests són els moments que busca aconseguir EGGER a través de FLOORLINE .. Mitjançant "My perfect one", hem creat una història que genera emocions i records positius.

**New FLOORLINE:** floors for the perfect moment in time.

A logical and methodical story. Who hasn't experienced one of those perfect moments? When everything goes just as you want it to, when you feel great about yourself and at peace with the world... it is precisely those times that EGGER seeks to evoke with FLOORLINE.. With "My Perfect One" we've created a story that arouses positive emotions and happy memories.



**GABARRÓ HERMANOS, S.A.**  
ventas@gabarro.com  
www.gabarro.com

## SECADORES ECODRYER

(13kg / 33kg). 20% de ahorro en cada ciclo.

Los nuevos secadores ED de Girbau rentabilizan uno de los procesos que más energía y costes suponen para la lavandería y lo consiguen de dos maneras: por una parte, con distintos avances como el flujo de aire Transflow, el Heat Capture System (retención de calor puerta de doble cristal y doble panel), el Speed Control (posibilidad de programar la velocidad de rotación del tambor en cada fase del secado) o el Humidity Control (sistema de control de humedad fiable y preciso). Los secadores también están disponibles en versión monedero para auto-servicios

## ASSECADORS ECODRYER

(13 kg / 33kg). 20% d'estalvi en cada cicle.

Els nous assecadors ED de Girbau rendibilitzen un dels processos que més energia i costos suposen per a la bugaderia i ho aconsegueixen de dues maneres: d'una banda, amb diferents avenços com el flux d'aire Transflow, el Heat Capture System (retenció de calor porta de doble vidre i doble panell), el Speed control (possibilitat de programar la velocitat de rotació del tambor en cada fase de l'assecat) o el humidity control (sistema de control d'humitat fiable i precís). Els assecadors també estan disponibles en versió moneder per autoserveis

## ECODRYER DRYERS

(13 kg/33 kg) 20% savings on every cycle.

The new ED dryers by Girbau make one of the most energy-inefficient and costly processes for laundries more cost-effective in two ways: firstly, by means of state-of-the-art systems such as the Transflow air flow, the Heat Capture System (which retains heat with a double-panelled, double-glazed door), the Speed Control (the option of programming the drum rotation speed at every phase of the drying process) and the Humidity Control (an accurate and reliable humidity control system). The dryers are also available in a coin-slot version for self-service laundries.



**GIRBAU GROUP**  
girbau@girbau.es  
www.girbau.es

**IBERITAL**

**INTENZ EXCELENTE DISEÑO AL MEJOR PRECIO**

Intenz, combina un precio económico con un diseño excelente, elaborado totalmente en Barcelona. Un modelo con acabados perfectos en acero en todas sus gamas que incorpora, entre muchas otras particularidades, una apertura frontal que permite un fácil acceso al interior y una salida del agua caliente anti-salpicaduras. Intenz ha sido creada para satisfacer a aquellos amantes de los cafés más intensos.

**INTENZ EXCEL·LENT DIS·SENY AL MILLOR PREU**

Intenz, combina un preu econòmic amb un disseny excel·lent, elaborat totalment a Barcelona. Un model amb acabats perfectes en acer en totes les seves gammes que incorpora, entre moltes altres particularitats, una obertura frontal que permet un fàcil accés a l'interior i una sortida de l'aigua calenta anti-esquitxades. Intenz ha estat creada per satisfer a aquells amants dels cafès més intensos.

**INTENZ EXCELLENT DESIGN AT THE BEST PRICE**

Entirely designed in Barcelona, the new Intenz is a high quality model with a perfect finish in stainless steel in all its range. Intenz combines a low price with an excellent design exclusively elaborated in Barcelona. With perfect steel finishes across all ranges, a front panel allowing easy access to the interior and an anti-splash hot water outlet, Intenz is designed to satisfy lovers of the most intense coffees.



**IBERITAL**  
iberital@iberital.com  
www.iberital.com



**CRUJIENTE IBÉRICO**

Es un snack natural para tomar a cualquier hora del día y disfrutar de la exquisita combinación de dos productos de lo más saludables.

El Jamón Ibérico y La Regañá, un pan crujiente bajo en calorías y elaborado de forma artesanal. Un nuevo concepto de snack ibérico que marida dos de nuestros productos más sanos y universales, el pan y el jamón.

**CRUJIENTE IBÉRICO**

És un snack natural per prendre a qualsevol hora del dia i gaudir de l'exquisida combinació de dos productes d'allò més saludables.

El Pernil Ibèric i La Regañá, un pa cruixent baix en calories i elaborat de forma artesanal. Un nou concepte de snack ibèric que marida dos dels nostres productes més sans i universals, el pa i el pernil.

**CRUJIENTE IBÉRICO**

Is a natural snack containing a delicious combination of healthy ingredients and is ideal for eating at any time of day.

Iberian cured ham and La Regañá, a crispy, low-calorie artisan bread, together form a new concept of Spanish snack which combines two of our healthiest and most universally-loved products: bread and ham.



**JAMONES Y EMBUTIDOS LA BELLOTA**

info@jamoneslabellota.com  
www.jamoneslabellota.com

#### AIRE FRESCO

Muebles hechos en estructura de aluminio totalmente tratado para exterior y recubiertos con una fibra sintética también garantizada.

Estamos utilizando 3 modelos en fibra sintética que son Rehau, Viro, Ecolene dichas fibras están totalmente garantizadas para el intemperie los rayos UVI y los diferentes cambios climatológicos. Todos los cojines que se fabrican están preparados para el agua.

#### AIRE FRESC

Mobles fets en estructura d'alumini totalment tractat per a exterior i recoberts amb una fibra sintètica també garantida.

Estem utilitzant 3 models en fibra sintètica que són Rehau, Viro, Ecolene aquestes fibres estan totalment garantides per al intempèrie els raigs UVI i els diferents canvis climatològics. Tots els coixins que es fabriquen estan preparats per a l'aigua.

#### FRESH AIR

Our furniture is made from an aluminium structure which is fully treated for outdoor use and coated in synthetic fibre which is also guaranteed for exteriors.

We use three different types of synthetic fibre – Rehau, Viro and Ecolene – which are fully guaranteed for outdoor use against UV rays and climate variations. All the cushions are manufactured in water-resistant fabric.



#### JOENFA SKYLINE

[www.sky-linedesign.com](http://www.sky-linedesign.com)  
[www.joenfa.es](http://www.joenfa.es)

#### RUBY PRO ELECTRÓNICA

Gama de máquinas Ruby y Ruby Pro, diseñadas por Ramón Benedito y fabricadas en la factoría barcelonesa de Quality Espresso, S.A.

Las máquinas Ruby incorporan la tecnología de las máquinas profesionales de Quality Espresso. Realizan una perfecta extracción del café espresso tanto si se emplean cápsulas, monodosis o café molido. Equipadas con grupos macizos de latón, calderas de cobre y resistencias de entre 1500 y 2500w, lo que permite la mejor calidad en el café en taza. Pueden conectarse a la red o funcionar de forma autónoma mediante un depósito interior.

Está disponible en 1 y 2 grupos y en color negro y rojo.

#### RUBY PRO ELECTRÒNICA

Gamma de màquines Ruby i Ruby Pro, dissenyades per Ramon Benedito i fabricades a la factoria barcelonina de Quality Espresso, S.A.

Les màquines Ruby incorporen la tecnologia de les màquines professionals de Quality Espresso. Realitzen una perfecta extracció del café espresso tant si s'utilitzen càpsules, monodosi o café mòlt. Equipades amb grups massissos de llautó, calderes de coure i resistències d'entre 1500 i 2500W, el que permet la millor qualitat al café en tassa. Poden connectar-se a la xarxa o funcionar de forma autònoma mitjançant un dipòsit interior.

Está disponible en 1 i 2 grups i en color negre i vermell.

#### RUBY PRO ELECTRONICS

The Ruby and Ruby Pro range of machines designed by Ramón Benedito and manufactured at the Barcelona factory of Quality Espresso, S.A.

The Ruby espresso machines feature the technology of Quality Espresso's professional coffeemakers. They efficiently extract the espresso coffee whether using capsules, pods or ground coffee. The machines feature solid brass groups, copper boilers and heating elements of 1500 or 2500w to produce the finest cup of coffee. They can either be connected to the network or operate independently from an interior tank.

Available in 1 or 2 groups in black and red.



#### QUALITY ESPRESSO S.A.

[info@qualityespresso.net](mailto:info@qualityespresso.net)  
[www.qualityespresso.net](http://www.qualityespresso.net)

#### MANTELERÍA ACABADO “HIGH DEFINITION”

Principalmente se consigue que un tejido de mantelería compuesto en su gran mayoría por algodón 100% y un pequeño porcentaje de poliéster 100%, tenga un aspecto visual de poliéster 100%.

De esta manera se consigue una mantelería con un brillo especial como si fuera de poliéster 100%, pero con las particularidades propias del algodón 100% como son la resistencia a los lavados industriales, la suavidad...etc

#### ESTOVALLES ACABAT “HIGH DEFINITION”

Principalment s'aconsegueix que un teixit de joc de taula compost en la seva gran majoria per cotó 100% i un petit percentatge de polièster 100%, tingui un aspecte visual de polièster 100%.

D'aquesta manera s'aconsegueix una estovalles amb una brillantor especial com si fos de polièster 100%, però amb les particularitats pròpies del cotó 100% com són la resistència als rentats industrials, la suavitat ... etc

#### “HIGH DEFINITION” FINISH TABLEWARE

This finish is achieved by giving a tablecloth made primarily from cotton with a small percentage of polyester the visual appearance of 100% polyester.

This gives the tablecloth a special gloss as if it were made entirely from polyester, yet with the properties of 100% cotton such as resistance to industrial laundering, softness, etc.



#### TOALLA JACQUARD PIQUÉ

La toalla de rizo ref. JACQUARD PIQUÉ, ha sido fruto de una larga investigación en cuanto a diseño consiguiendo una especial configuración del rizo en forma de granos de arroz.

Este inusual diseño del propio rizo le da un toque de elegancia, que a su vez, estimula los poros en el secado y mantiene la capacidad de absorción de las toallas de rizo tradicionales.

Los jaretos lisos en los extremos permiten la incorporación de logos o anagramas en jacquard, en tramas de color o bien mediante bordado.

#### TOVALLOLA JACQUARD PIQUÉ

La tovallola de ris ref. JACQUARD PIQUÉ, ha estat fruit d'una llarga investigació pel que fa a disseny aconseguint una especial configuració del ris en forma de grans d'arròs.

Aquest inusual disseny del propi ris li dóna un toc d'elegància, que alhora, estimula els poros en l'assecatge i manté la capacitat d'absorció de les tovalloles de ris tradicionals.

Els jaretos llisos en els extrems permeten la incorporació de logos o anagrames en jacquard, en trames de color o bé mitjançant brodat.

#### JACQUARD PIQUE TOWELS

The JACQUARD PIQUE pile towel is the result of extensive research into its design to achieve a special pile configuration in the shape of rice grains.

This unusual pile design gives the towel a stylish look and at the same time stimulates the pores and matches the absorption capacity of towels with a traditional pile.

The smooth fabric trim at each end allow logos or initials to be incorporated in jacquard, in colour blocks, or by embroidery.





### TERMOSELLADORA MANUAL SEMI-AUTOMÁTICA EQUIPADA CON SISTEMA DE BARRIDO DE GAS.

Características generales:

- Máquina semi-automática para el envasado de producto en barquetas.
- Con esta forma de envasado es posible sellar de forma higiénica y estanca de los productos.
- Se mejora la conservación.
- Se da una presentación óptima al producto, si bien este modelo no envasa al vacío.
- Opción de molde multiforma.
- Activación automática de la soldadura cuando se inserta el molde.
- Arrastre automático del film de sellado.
- Control electrónico de la temperatura con avisador acústico de fin de ciclo.
- Conexión posterior rápida del gas.

### TERMOSEGELLADORA MANUAL SEMI-AUTOMÀTICA EQUIPADA AMB SISTEMA DE ESCOMBRAT DE GAS.

Característiques generals:

- Màquina semiautomàtica per a l'envasat de producte en barquetes.
- Amb aquesta forma d'envasat és possible segellar de forma higiènica i estanca dels productes.
- Es millora la conservació.
- Es dona una presentació òptima al producte, tot i que aquest model no envasa al buit.
- Opció de motlle multiforma.
- Activació automàtica de la soldadura quan s'insereix el motlle.
- Arrossegament automàtic del film de segellat.
- Control electrònic de la temperatura amb avisador acústic de fi de cicle.
- Connexió posterior ràpida del gas.

### MANUAL SEMI-AUTOMATIC HEAT SEALER WITH GAS SCANNING TECHNOLOGY

General characteristics:

- Semi-automatic machine for packaging products in trays.
- This packaging method makes airtight, hygienic sealing.
- Improves product storage.
- Allows for optimum product presentation, though this model does not vacuum pack.
- Multi-form mould option.
- The heat-sealing is activated automatically when the mould is inserted.
- Automatic feed of the sealing film.
- Electronic temperature control with acoustic warning at the end of the cycle.
- Rapid gas connection on the back.



**RIALPACK INDUSTRIES, S.L.**  
rialpack@rialpack.com  
www.rialpack.com



### IN-TANK MERIDIAN

Roca revoluciona de nuevo el mundo del baño con el sistema In-Tank, que por primera vez integra la cisterna en el inodoro. Simplicidad, estética y facilidad de instalación se unen en una sola pieza.

In-Tank marca el comienzo de una nueva era en el mundo del baño.

Los inodoros de nueva generación In-Tank Meridian, no necesitan la instalación de una cisterna ni de una placa de accionamiento para su funcionamiento. El propio inodoro incorpora un tanque integrado y sistema de accionamiento.

Su novedosa estética formal marca nuevas tendencias en el concepto clásico de inodoro, avanzando un paso más hacia el futuro.

Los inodoros In-Tank Meridian forman parte de la extensa colección de baño Meridian.



**ROCA SANITARIO, S.A.**  
info@roca.es  
www.roca.es

### IN-TANK MERIDIAN

Roca revoluciona de nou el món del bany amb el sistema In-Tank, que per primera vegada integra la cisterna al vàter. Simplicitat, estètica i facilitat d'instal·lació s'uneixen en una sola peça.

In-Tank marca el començament d'una nova era en el món del bany.

Els inodoros de nova generació In-Tank Meridian, no necessiten la instal·lació d'una cisterna ni d'una placa d'accionament per al seu funcionament. El mateix vàter incorpora un tanc integrat i sistema d'accionament.

La seva nova estètica formal marca noves tendències en el concepte clàssic de vàter, avançant un pas més cap al futur.

Els inodoros In-Tank Meridian formen part de l'extensa col·lecció de bany Meridian.



### IN-TANK MERIDIAN

Roca has once again revolutionized the world of bathrooms with its In-Tank system, which for the first time incorporates the cistern inside the WC. Simplicity, good looks and ease of installation, all in a single piece.

In-Tank marks the start of a new era in the bathroom world.

The new generation In-Tank Meridian toilets do not need a cistern to be installed or a flush handle for them to work. The WC itself has an integrated tank and activation system.

This new look sets a new trend in the classic concept of WCs, taking a step towards the future.

The In-Tank Meridian WC is part of the extensive Meridian bathroom range.

## TEIN CONVECTRONIC

### DISPENSADOR DE AEROSOL LES MULTI-FUNCIONAL

Este es un dispensador de aerosoles multi-funcional controlado por un circuito integral.

El mecanismo ha adoptado un diseño innovador que permite combinar la enorme calidad del producto con un bajo consumo.

Las funciones del dispensador, una vez programado, permite una pulverización deseada durante el intervalo de tiempo elegido.

El aparato es adecuado para su uso en todo tipo de viviendas, hoteles, oficinas, edificios públicos, etc. Su uso con un recambio de ambientador, ayuda a mejorar la calidad ambiental en los lugares cerrados, limpiar las partículas de la suciedad en suspensión, además de combatir los malos olores y el ambiente a tabaco.

### DISPENSADOR D'AEROSOLS MULTI-FUNCIONAL

Aquest és un dispensador d'aerosols multi-funcional controlat per un circuit integral.

El mecanisme ha adoptat un disseny innovador que permet combinar l'enorme qualitat del producte amb un baix consum.

Les funcions del dispensador, un cop programat, permet una polvorització desitjada durant l'interval de temps escollit.

L'aparell és adequat per al seu ús en tot tipus d'habitacles, hotels, oficines, edificis públics, etc. El seu ús amb un recanvi de ambientador, ajuda a millorar la qualitat ambiental en els llocs tancats, netejar les partícules de la brutícia en suspensió, a més de combatre les males olors i l'ambient a tabac.

### MULTI-FUNCIONAL DIS- PENSER OF AEROSOLS

East is a multi-functional dispenser of aerosols controlled by an integral circuit.

The mechanism has adopted an innovative design that allows to combine the enormous quality of the product with a low consumption.

The functions of the dispenser, once programmed, it allows a pulverization wished during the interval of chosen time.

The device is adapted for his use in all kinds of housings, hotels, offices, public buildings, etc. His use with a refill of air-freshener, helps to improve the environmental quality in the closed places, to clean the particles of the dirt in suspension, beside attacking the bad smells and the environment tobacco.



TEIN CONVECTRONIC

Stand P3 - A 146



### CONVERTIMOS 2 CAMAS EN 1 CAMA DE MATRIMONIO

Nuestro novedoso TOPPER esta compuesto de 2 piezas:

1) Pondremos solo el TOP NIMBOS, si el colchón es blando ó ya es de viscoelástica, confeccionado con ALGODÓN 100% de la máxima calidad, relleno de fibra hueca siliconada TACTO PLUMA, le dará la sensación de dormir en una nube, además de proteger su colchón.

2) Si su colchón es duro, entonces recomendamos el NIMBOS TOPPER VISCO, que además del TOP NIMBOS, lleva una colchoneta de 4 cm. de viscoelástica, que podrá quitar cuando tenga necesidad de lavar el TOP NIMBOS que es lavable a 40°.

### CONVERTIM 2 LLITS EN 1 LLIT DE MATRIMONI

El nostre nou TOPPER està compost de 2 peces:

1) Posarem només el TOP NIMBOS, si el matalàs és tou o ja és de viscoelàstica, confeccionat amb COTÓ 100% de la màxima qualitat, farcit de fibra buida siliconada TACTE PLOMA, li donarà la sensació de dormir en un núvol, a més de protegir el seu matalàs.

2) Si el seu matalàs és dur, llavors recomanem el NIMBOS TOPPER VISCO, que a més del TOP NIMBOS, porta un matalàs de 4 cm. de viscoelàstica, que podrà treure quan tingui necessitat de rentar el TOP NIMBOS que és rentable a 40°.

### WE TURN 2 SINGLE BEDS INTO 1 DOUBLE BED

Our innovative TOPPER comprises two pieces:

1) You only need the TOP NIMBOS if you have a soft or viscoelastic mattress. Made from 100% high quality COTTON, filled with FEATHER TOUCH hollow silicone fibre, it gives you the feeling of sleeping on a cloud as well as protecting your mattress.

2) If you have a hard mattress, we recommend the NIMBOS TOPPER VISCO, which as well as the TOP NIMBOS has a 4 cm thick padded viscoelastic mat which is removable whenever you need to wash the TOP NIMBOS, which is machine washable at 40°.



TOP NIMBOS, S.L.  
clientes@topnimbos.com  
www.topnimbos.com

Stand P2 - F 667



### **HORNO PIZZA PEQUEÑO SIN HUMOS**

Horno doble con base de cocción con piedra refractaria certificada para alimentos.

Dotado de puerta acristalada y con luz interior.

Resistencias en cielo y platea con doble termostato para la regulación individual del cielo y la platea.

Los 2 hornos son totalmente independientes en su funcionamiento.

Fabricados totalmente en acero inoxidable.

### **FORN PIZZA PETIT SENSE FUMS**

Forn doble amb base de coccio amb pedra refractària certificada per aliments.

Dotat de porta envidrada i amb llum interior.

Resistències a cel i platea amb doble termòstat per a la regulació individual del cel i la platea.

Els 2 forns són totalment independents en el seu funcionament.

Fabricats totalment en acer inoxidable.

### **COMPACT SMOKE-FREE PIZZA OVEN**

A double oven with a refractory stone cooking base certified for use with food.

Glazed door with interior light.

Ceiling and bedplate heating elements with double thermostat for the individual regulation of the ceiling and bedplate.

The two ovens operate completely independently.

Manufactured 100% in stainless steel.



**WOLPAST, S.L.**  
wolpast@wolpast.com  
www.wolpast.com

Stand P3 - E 490



### **Z1 LA MÁQUINA MÁS PEQUEÑA DE LA FAMILIA ZUMMO**

Idónea para locales con barras reducidas. Presenta el sistema de exprimido Zummo, corta la fruta por la mitad y extrae el jugo sin destruir la corteza, obteniendo un zumo libre de aceites y ácidos. Destaca su máxima seguridad, display informativo, cubeta recoge cortezas de gran capacidad y ahorro energético con sistema STAND BY de serie.

### **Z1 LA MÀQUINA MÉS PETITA DE LA FAMÍLIA ZUMMO**

Idònia per a locals amb barres reduïdes. Presenta el sistema de espremut Zummo, talla la fruita per la meitat i extreu el suc sense destruir l'escorça, obtenint un suc lliure d'olis i àcids. Destaca la seva màxima seguretat, display informatiu, cubeta recull escorces de gran capacitat i estalvi energètic amb sistema STAND BY de sèrie.

### **Z1 THE MOST COMPACT MACHINE IN THE ZUMMO FAMILY**

Ideal for premises with limited bar space. The Zummo juicing system cuts the fruit in half and extracts the juice without damaging the peel, resulting in a delicious juice free from citrus oils and acids. Standout features include optimized safety devices, an informative display, a large-capacity peel bin and energy savings with a STAND BY system as standard.



**ZUMMO**  
zummo@zummo.es  
www.zummo.es

Stand P2 - A 144



# HOSTELCO



**Fira Barcelona**

Avda. Reina M<sup>a</sup> Cristina s/n 08004 Barcelona - Tel. 902 233 200 / +34 93 233 20 00  
[www.hostelco.com](http://www.hostelco.com)