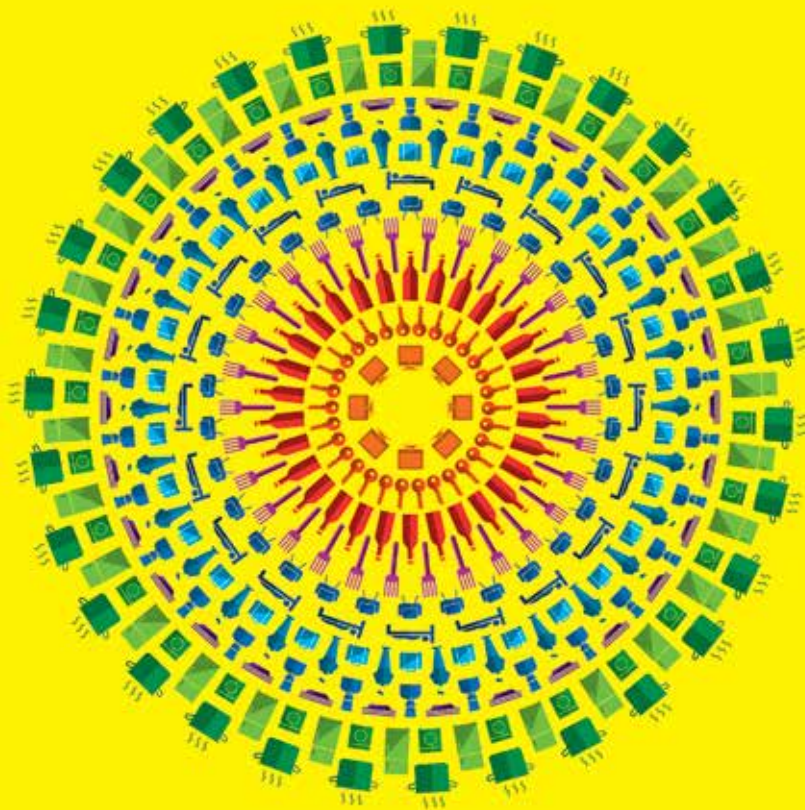


GUÍA DEL VISITANTE  
GUÍA DE NOVEDADES

GUIA DEL VISITANT  
GUIA DE NOVETATS

VISITORS GUIDE  
NEW PRODUCTS GUIDE

2014



# HOSTELCO

HOSTING INNOVATION. CREATING SOLUTIONS.

20 - 23 / 10 / 2014

Recinto / Recinte / Venue / Gran Via



BARCELONA HOSTING WEEK  
HOSTELCO & FORUM GASTRONÒMIC & BARFORUM BCN



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

MAIN PARTNER:



INSTITUCIONAL / INSTITUTIONAL:



COLABORADORES / COL-LABORADORS / COLLABORATORS:



GLOBAL:



MEDIAPARTNER:



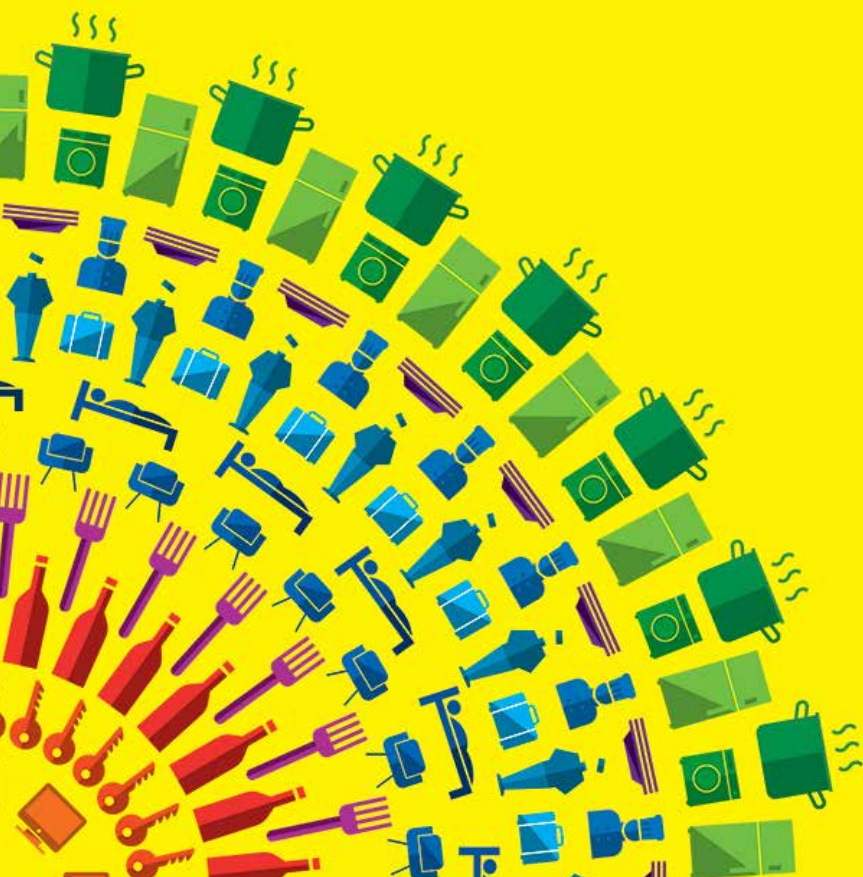
# BARCELONA HOSTING WEEK

HOSTELCO & FÒRUM GASTRONÒMIC & BARFORUM BCN

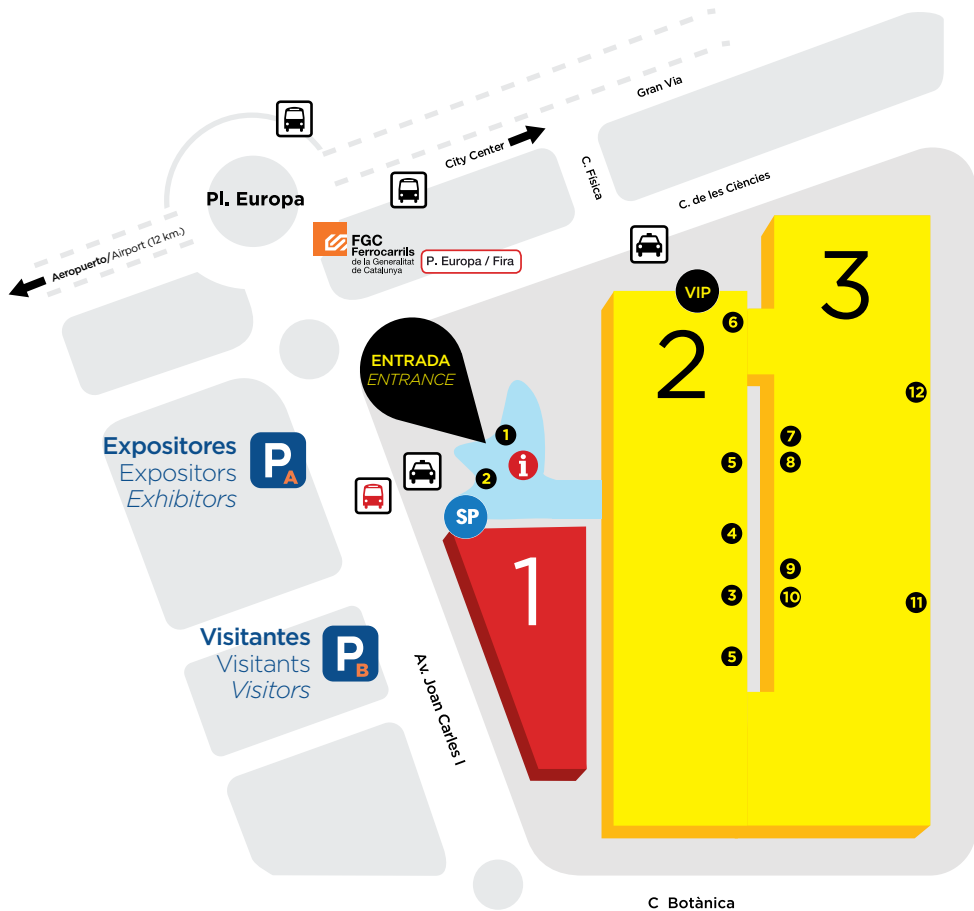


# HOSTELCO

HOSTING INNOVATION. CREATING SOLUTIONS.



<b>INFORMACIÓN DE INTERÉS</b> INFORMACIÓ D'INTERÈS <i>INFORMATION OF INTEREST</i>	<b>6</b>	
<b>PLANO SECTORES Y ACTIVIDADES</b> PLÀNOL SECTORS I ACTIVITATS <i>SECTORS AND ACTIVITIES MAP</i>	<b>8</b>	
<b>EXPOSITORES</b> EXPOSITORS <i>EXHIBITORS</i>	<b>10</b>	
<b>ESPACIOS</b> ESPAIS <i>AREAS</i>	<b>16</b>	
<b>BE MOVING</b>	<b>19</b>	
<b>HOSPITALITY BUSINESS EVENT IN BARCELONA</b>	<b>23</b>	
<b>PROGRAMA JORNADAS Y ACTIVIDADES</b> PROGRAMA JORNADES I ACTIVITATS <i>SEMINARS AND ACTIVITIES PROGRAM</i>	<b>30</b>	
<b>ÀREA DE NOVEDADES</b> ÀREA DE NOVETATS <i>NEW PRODUCT AREA</i>	<b>31</b>	
<b>BARCELONA GOURMET HOSTELCO</b>	<b>49</b>	



**Información**  
Informació  
Information



**Sala de Prensa**  
Sala de Premsa  
Press Room



**Sala VIP**  
Sala VIP  
VIP Room



**La estación Pl. Europa-Fira de los FGC conecta cada 6 minutos Pl. Espanya con Pl. Europa (Recinto Gran Vía) 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 Center) every 6 minutes; travel time 5 minutes.*



**Las líneas H12 / L80 / L87 conectan el Recinto de Gran Vía con Pl. Espanya.**

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

*The bus lines H12 / L80 / L87 connect the Gran Via Exhibition Center with Pl. Espanya.*



**Bus gratuito desde Recinto Gran Vía <> Aeropuerto.**

Bus gratuït des de Recinte Gran Via <> Aeroport.

*Free bus from the Gran Via Venue <> Airport.*

**Horario / Horari / Timetable:**  
**Aeropuerto / Aeroport / Airport > Fira:**  
**8:30h - 20:15h (30min)**  
**Fira > Aeropuerto / Aeroport / Airport:**  
**8:30h - 20:15h (30min)**



**Av. de Joan Carles I**  
**Visitantes / Visitants / Visitors**



**Parada Taxis / Parada Taxis / Taxi station**

## HALL

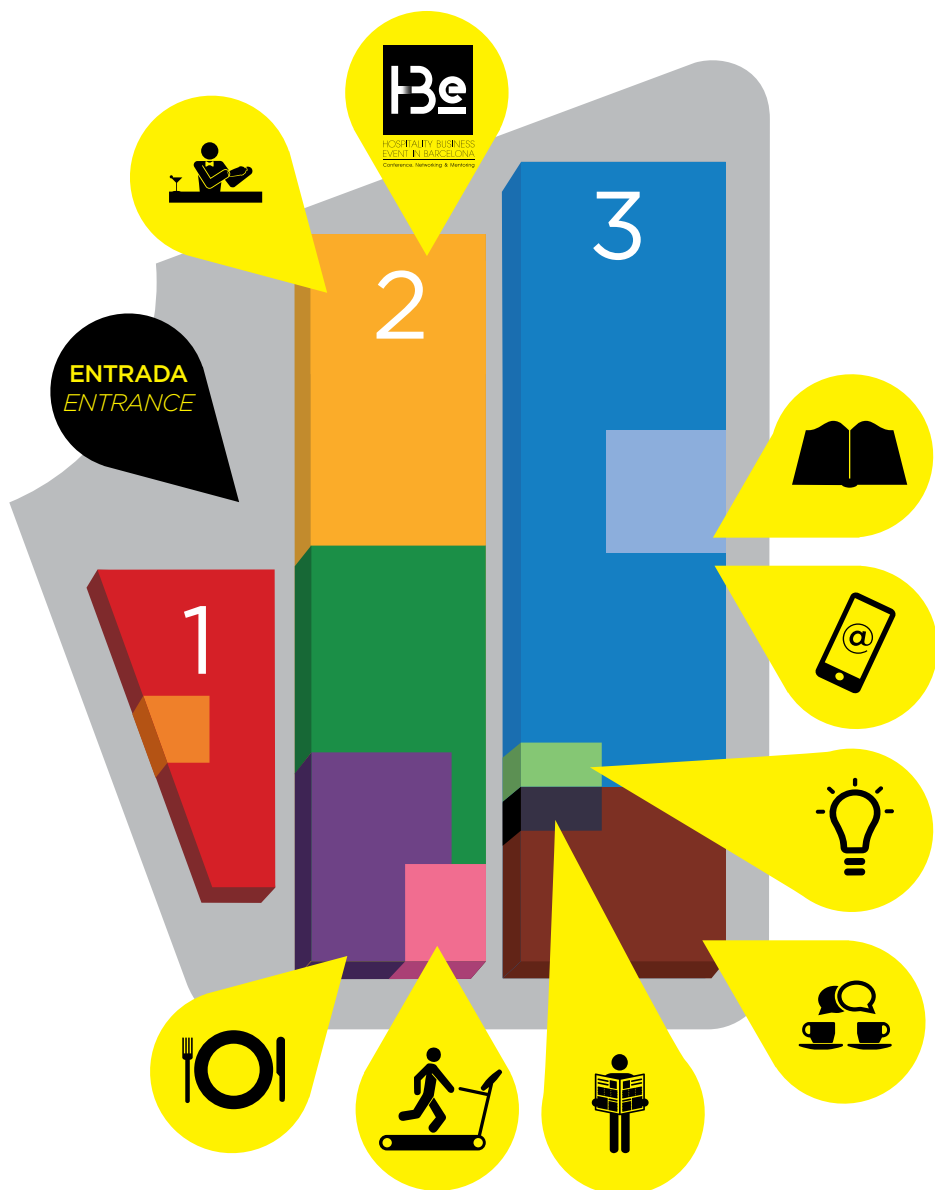
- 1 Nucló**  
Rte. Gastronómico / 13:00-16:00h
- 2 Caffriccio**  
Bar-Cafetería / 9:00-15:00h

## P2

- 3 La Piazzeta**  
Bar-Cafetería / 9:30-18:00h
- 4 G-food fast food**  
Bar-Cafetería / 9:30-19:00h
- 5 "G" Rias de Galicia**  
Restaurante / 13:00-16:00h
- 6 Wok wok**  
Asian Buffet / 13:00-16:00h

## P3

- 7 Leo Boeck**  
Fast food - coffee shop / 9:30-19:00h
- 8 G-food 2Go**  
Take away - coffee shop / 9:30-18:00h
- 9 G-food ast food**  
Bar-Cafetería / 9:30-19:00h
- 10 Ready to Eat**  
Fast food - coffee shop / 9:00-19:00h
- 11 Caffriccio Bar**  
Coffee Shop / 9:00-19:00h
- 12 Bier Garden**  
Fast food - coffee shop / 9:00-19:00h





1

Fòrum Gastronòmic

Barforum Barcelona

2

**Menaje y servicio de mesa, textiles y uniformes**  
Parament i servei de taula, tèxtils i uniformes  
*Household and table service, textiles and uniforms*

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

**Gestión, control, informática y seguridad**  
Gestió, control, informàtica i seguretat  
*Management, control, computing and security*

Àrea Fitness / Àrea Fitness / *Fitness Area*

3

**Equipos y maquinaria para hostelería**  
Equips i maquinària per a hostaleria  
*Catering machinery and equipment*

ExpoLimp

**Àrea café, vending, heladería y panadería**  
Àrea cafè, vending, gelateria i fleca  
*Coffee Area, Ice cream and bakery*



Àrea de novedades / Àrea de novetats /  
*New Products Area*



Library by FNAC



Àrea fitness / Àrea fitness / *Fitness Area*



Àrea IOT / Àrea IOT / *IOT Area*



Press Corner



Cook Trends



Forum café / Fòrum cafè / *Coffee Forum*



Demo de Cócteles / Demos de Còctels /  
*Cocktail demonstrations*



Hospitality Business Event in Barcelona



AJUNTAMENT TREMP
ALMA TEA & HERBAL INFUSIONS
ANEC DE L'EMPORDÀ
ARTURO SANCHEZ
BARRY CALLEBAUT
BODEGAS MARQUES DE VIZHOJA
BRIDOR
CR.D.O.P DEHESA DE EXTREMADURA
CABREIROA
CAFÉS NOVELL
CAFFÈ FANTINI
CALIDLCE
CAP D'URDET
CASA DA PRISCA
CASA DE LOS MUÑECOS
CELLER CAIRATS
CELLER COOPERATIU GANDESA
CELLER DE CAPCANES
CINGLES BLAUS
CLOS GALENA
COCAPA, LA COCA DE FOLGUERIOLES
CONFECCIONS OLIVA CSTY
CUCILLOS HOCHO
CULTURA MEZCAL
D.O RIBEIRO
D.O.P SIURANA

DAMM
DENOMINACIÓ D'ORIGEN EMPORDÀ
DIPUTACIÓ DE BARCELONA
DIPUTACIÓ DE PONTEVEDRA
EL LICOR DEL BRUIDA
EL PETIT OBRADOR SLU (EL PESOL)
EUROVANILLE
FAI NATUR S.L
FORMATGE COINGA MAHÓN-MENORCA
FORN DE PA CAN PUIG
FRIT RAVISH
FRUCTUS - HORTET DEL BAIX
FRUITA BLANCH
GALLINA BLANCA
GELAND / GURMALIA
GICARN
GIRONDA LK BITRONIC
GRANJA BRUNET
GURMEVINS
GUZMAN GASTRONOMIA
HEGAR
INNOGOURMET
KOPPERT CRESS
KVIJRES
LA BOELLA
LES FLORES DE MONSENY
LES VERGERS BOIRON
L'OLI DEL MAR
MASTER MARTINI IBERICA
MEZCAL AMORES
MEZCAL KOCH EL DE OAVACA
MOÛ DE RAFELET

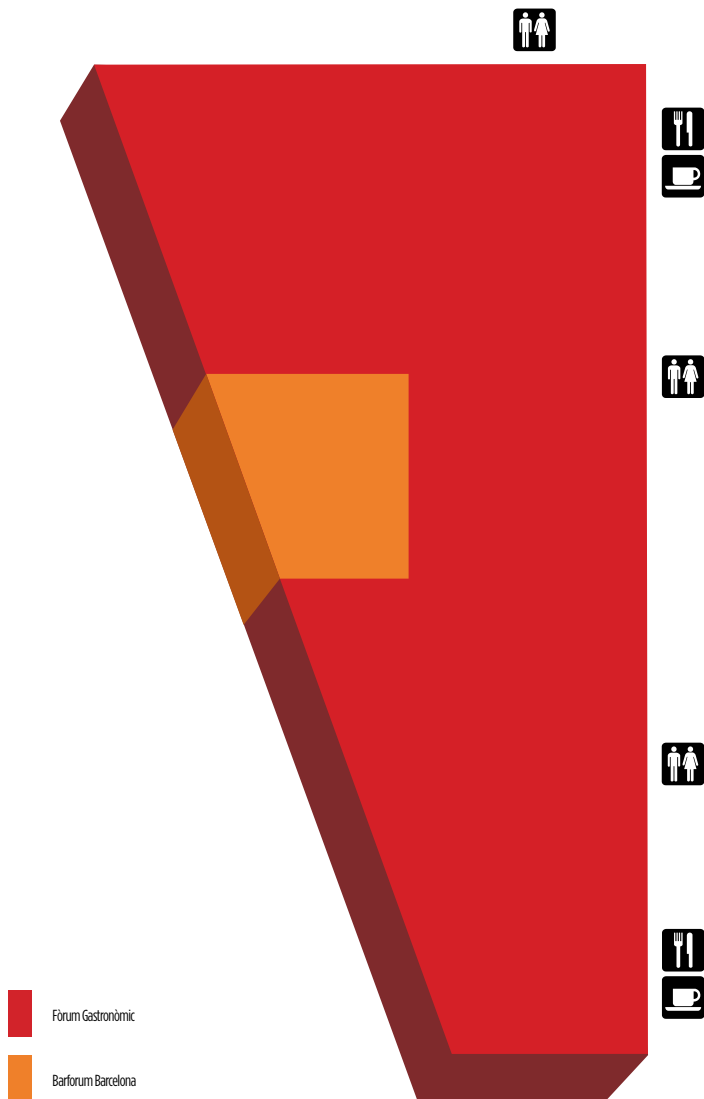
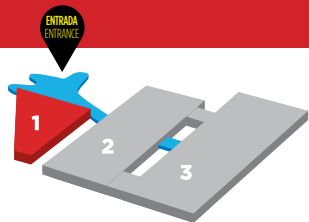
MONTAGUD EDITORS
MONTEBRE scrl
MUSSONS
NATURA WATER
OELUM EULIMEN
OLI MIG JORN
OLIVAS
ORIGEM TRANSMONTANA
OSONA TERRA
PAELLADOR GROUP - MERITEM
PALACIO DE LOS OLIVOS
PASTISERIA RODELLAS
PICK'D PACK
PORDANSA
PORTAL BERGUJEDÀ EMPRESA D'INSERCIÓ, SL
REIXAGO AGRÍCOLA I RAMADERA, SL
ROUGÉ
SABORS
SAMBUCUS
SERHS FOOD
SOSA INGREDIENTS, SL
TERRES DE LLUM I LLUM DEL MEDITERRANI
TOKYOYA
TORCLUM, Oli d'oliva verge extra
TRITICUM
TRITRODEUM
TUPINAMBOGROUP
TURISME CAMBRILS
UNILEVER
VILAR RIBA
YLLA 1878 sl
ZELLANDIA

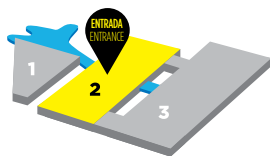


AJUNTAMENT TREMP
ALMA TEA & HERBAL INFUSIONS
ANEC DE L'EMPORDÀ
ARTURO SANCHEZ
BARRY CALLEBAUT
BODEGAS MARQUES DE VIZHOJA
BRIDOR
CR.D.O.P DEHESA DE EXTREMADURA
CABREIROA
CAFÉS NOVELL
CAFFÈ FANTINI
CALIDLCE
CAP D'URDET
CASA DA PRISCA
CASA DE LOS MUÑECOS

CELLER CAIRATS
CELLER COOPERATIU GANDESA
CELLER DE CAPCANES
D.O RIBEIRO
D.O.P SIURANA
DAMM
DENOMINACIÓ D'ORIGEN EMPORDÀ
DIPUTACIÓ DE BARCELONA
DIPUTACIÓ DE PONTEVEDRA
EL LICOR DEL BRUIDA
EL PETIT OBRADOR SLU (EL PESOL)
EUROVANILLE
FAI NATUR S.L
FORMATGE COINGA MAHÓN-MENORCA
FORN DE PA CAN PUIG
FRIT RAVISH
FRUCTUS - HORTET DEL BAIX
FRUITA BLANCH
GALLINA BLANCA
GELAND / GURMALIA
GICARN

GIRONDA LK BITRONIC
GRANJA BRUNET
GURMEVINS
GUZMAN GASTRONOMIA
HEGAR
INNOGOURMET
KOPPERT CRESS
KVIJRES
MEZCAL AMORES
ORIGEM TRANSMONTANA
OSONA TERRA
PAELLADOR GROUP - MERITEM
PALACIO DE LOS OLIVOS
PASTISERIA RODELLAS
PICK'D PACK
PORDANSA
PORTAL BERGUJEDÀ EMPRESA D'INSERCIÓ, SL
REIXAGO AGRÍCOLA I RAMADERA, SL





<b>A</b>	4ECLIMA DESARROLLO, S.L.	C352
	A62- AMENITIES EXCLUSIVOS, SA	F643
	ACORDE-DISTR. ARTICULOS CORTE-DECORACION	C340
	ALEXALO HOGAR Y HOSTELERIA, S.L.	F635
	ALIMARINET	C388
	ALLERGEN TYPE ICONS	D482
	ALTRO, LTD	C362
	ALUTEC DEL VALLES	F657
	AMENITIES PACK, S.A.	D440
	ARTIPAS	B230
	ASOCIACION CLUB DIR	E520
ASSHEUER & POTT, GMBH&CO, KG	D450	
AVAILPRO	A176	
AVANCE APORTA S.L	F639	
AXEL TECNOLOGIA, S.L.	C352	
AXEL TECNOLOGIA, S.L.	D484	
<b>B</b>	BADAREGAL, S.A.	D422
	BALLIU EXPORT, S.A.	C368
	BAMBO BLAU	C361
	BAMBOO LLIUM, S.L.	E577
	BARRISOL	C352
	BAT ACCESSORI IBERICA, S.L.	F659
	BEIJING CENTURY TRADE CO.LTD	A156
	BEIJING CENTURY TRADE CO.LTD	C321
	BEIDAGLASS, S.L.	D470
	BEST PRODUCTS	D439
	BIOLOGICA TECNOLOGIA MEDICA, S.L.	G776
BITRONIC	D488	
BODYTONE	E581	
BOY BON AMENITIES	C352	
BRAGARD	B236	
BUENO HERMANOS, S.A.	E557	
BURELAIRTE, S.L.	C330	
<b>C</b>	CAPAROL ESPAÑA, S.L.	C352

CAPDELL	C352	
CASA GAY	C330	
CASH-KEEPER, S.L.	C377	
CASIO ESPAÑA, S.L.	D480	
CATALANA DE TOLDOS, S.A.	C358	
COESENS,SERVICIOS Y SOLUCIONES PACKAGING	F633	
COLCHON DUPEN, S.A.	E565	
COLCHON LAVY	C352	
COM-LED BARCELONA	E568	
COMOTEX	E578	
CONVA	E557	
COTLIN	C352	
CLINER SOFTWARE PARA RESTAURACION	B274	
<b>D</b>	CURT EDICIONES, S.A.	D473
	DAG STYLE S.R.L.	A140
	DATABAG GROUP SL	A173
	DECOR BON	B262
	DECORIMPORT ASIA	A161
	DIGILABEL - PRINTING SOLUTIONS LDA	F627
	DIPROSLUR	C364
	DISNA	B240
	DISPOPACK VALLES, S.L.	C320
	DOMETIC GROUP	C373
	DOMOTICUS INMOTICA Y DOMOTICA	C380
DUAL LINK - MIOLAB	A178	
DUSCHOLUX IBERICA	E566	
DYNAMIC S.A.	D450	
<b>E</b>	ECR & POS, S.L.	C374
	ECLIS	F651
	EL TALLER DE PIÑERO, S.L.	C370
	ELCO DATA	C386
	ELSAFE ESPAÑA, S.A.	C384
	ENCAPCA SL	C323
	EPSON IBERICA	B275
	ESPACIO CONTRACT	C352
	ESTIL CERAMIC DESING, S.L.	F645
	EUREKA FLOORING, S.L.	E561
	EUROPAVI	G770
EUROPOCHETTE IBERICA, S.L.	D436	
EXPORTCAVE, S.L.	C233	
<b>F</b>	EXPRESSOFT TECHNOLOGY	A176
	FABRICA DE SILLAS JALLS	F667

FEDE	A169	
FERVIK	E521	
FIM UMBRELLAS	D469	
FIRST PACK	F619	
FLEXEURN	B254	
FLEXEURN	C352	
FLINTI	B270	
FORBO PAVIMENTOS, S.A.	D435	
FRANCISCO SEGARRA	D468	
FREGOLINA, S.L.	F623	
FREINOTEL LDA.	E533	
FRIES PACK SYSTEM	B276	
<b>G</b>	G. VERMES SECURIT, B.V.	D450
	GARCIA DE POLI, S.A.	D443
	GHESSU BATH	E575
	GLOBAL SERVICE B8M	C352
	GOBEL S.A.S	D450
	GREENDESIGN	B266
	GREMIO DE RESTAURACIO DE BARCELONA	G725
	GROSFILLEX ESPAÑOLA, S.A.U.	E551
	GRUNDIG	D486
	GRUP SOLETI & LABELLING (DIV. LABELFOOD)	A186
	GRUPO LAMADRID	C352
GUERRERO CALUDE	D450	
GUILLÉN FERRERO, S.L.	B220	
<b>H</b>	HAMILTON BEACH	D450
	HELP BATTERY	E594
	HERMEX IBERICA	A159
	HEXAGONE	E586
	HIGENIA	C328
	HOBBY FLOWER	C352
	HORECA CONSULTANTS KFT	G768
	HOTELGASH MURO, S.L.	D419
	HOTELSHOP, S.L.	D420
	I.C.G. SOFTWARE	D474
	<b>I</b>	IBELSA
IBERCAM YECLA CB		G762
IFA, S.L.		A134
IMCOVEL		E539
IN&OUT MOBILIARIO HOSTELERIA		F653
INALUS FLAMELESS CANDLES		E580
INBECA WELLNESS EQUIPMENT		C352
INDUSTRIAL ZAPATERA, S.A.		D433

Gestión, control, informática y seguridad  
 Gestió, control, informàtica i seguretat  
 Management, control, computing and security

Área Fitness / Area Fitness / Fitness Area

Menaje y servicio de mesa, textiles y uniformes  
 Parament i servei de taula, tèxtils i uniformes  
 Household and table service, textiles and uniforms

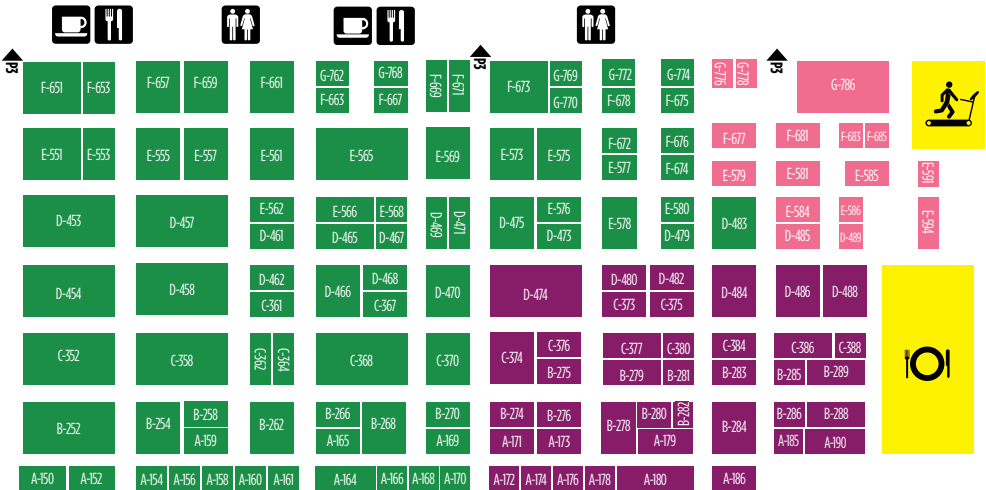
Mobiliario y decoración / Wellness  
 Mobiliari i decoració / Wellness  
 Furniture and decoration / Wellness

 <small>HOSPITALITY BUSINESS EVENT   BARCELONA</small> <small>CONFERENCES, SEMINARS &amp; MEETINGS</small>	 C313	 F-619	 G-723 F-621 F-623	 G-725 F-627 F-633	F-635 F-639	 F-643	F-645 F-649
		F-618 E-519	E-521 E-523	F-528 F-532 E-531 E-535	E-537 E-539	E-543	E-549
		D-419	E-520 D-421 D-423	D-425 D-433	D-439	D-443	D-449
		D-420	D-422 C-323 D-424	D-434	D-436 D-440	D-444	D-450
		C-320	C-322 C-324	C-328 C-330	C-340	C-346	C-350
		C-319 B-220	C-321 C-233 B-226	B-230 B-228	B-236 A-135	B-240	B-246
		A-126	A-130 A-132 A-134	A-136 A-140 A-148			

J	INDUSTRIAS BETIK, S.A.	F352
	INDUSTRIAS LORENZO, S.A.	B276
	INDUSTRIAS TEYCO, S.L.	E569
	INTELCARD SPA	A174
	INTERFACE	D466
	IODEKA OUTDOOR FURNITURE	D465
	IRABIA	C322
	ISI CONTRACT	F661
	JACUZZI BATH-ROOM ESPAÑA S.L.	D475
	JANSEN DISPLAY IBERIA, S.L.	A164
	JATON RIBES, S.L.	C352
	JIEFEIAO TOURISM-PLASTIC PRODUCTS C	A156
	JOENFA	D457
	JOHNSON HEALTH TECH IBERICA, S.L.	G778
	JOHNSON HEALTH TECH IBERICA, S.L.	G786
	JOOL DESIGN, S.L.L.U.	C352
	JUSMER, S.L.	E545
L	LACOR MENAJE PROFESSIONAL, S.L.	E549
	LAFORIA	B278
	LAYSTIL, S.A.	E519
	LILLEN AUSTRIA GMBH	F328
	LKS CONTRACT	C352
	LUMINARA	A160
M	LUX CAMBRA, S.L.	D467
	M C M	B284
	MANTEGRAL	A855
	MAPELOR, S.L.	C346
	MAR CASAL DECORACION, S.L.	C352
	MARTINEZ TIERO CONTRACT	C352
	MELTING POT DI ROSALIA BRAMBILLA	C324
	MENUSHOP	A148
	MICROS	D479
	MIGUELEZ	F673
	MODULAR OCIO- INSTORE KIDS CORNERS	F674
	MOHEDA & RAVAL SL	D421
	MOVES GENTIL, LDA	F669
	MUEBLES ROMERO, S.A.	D458
	MURO PAPEL, S.A.	D454
N	MY MOSAICIN	F671
	NANOPACK	A126
	NAPKINSPAIN	A154
	NARDI	E555
	NETIP	B282

O	OMNITEC	A171
	ONITY, S.L.	B279
P	ORACLE MICROS	D479
	PARTY FIESTA	F621
	PERFYPLAST, S.L.	F663
	PERGO	E573
	PIKOLIN	D454
	PLANCHAS DE GOMA INDUSTRIAL, SA	E579
	PLUST COLLECTION A BRAND OF EUROPLAST S	D471
	PORVASAL, S.A.	D444
	POSLAWU	A190
	PROMOINGENIO	A150
	PROYECTOS Y DESARROLLOS DE SEGURIDAD, S.L.	D485
Q	PUJADAS	C350
	PULSAYVOY, S.L.	A172
	QUALIQUE I RUBBERMAID	B246
	QUARSELAU	E576
R	RADIAL REDONDA	G774
	RAFITEXTIL	C319
	RAK PORCELAIN EUROPE	E523
	RENAULT	A200
	RESUNISA	B250
	ROLLER GRILL INTERNATIONAL, S.A.	D450
	ROOM BAR	B255
	RUBBEREX SP	A152
S	SALON PISCINA	E584
	SALTER	E585
	SALVINELLI SRL	A140
	SAMBONET PADERNO INDUSTRIE, SPA	D450
	SDS HISPANICA - POLIBOX	D452
	SERASTONE	C352
	SERENISSIMA INFORMATICA ESPAÑA, S.L.	B281
	SIGHORE, S.L.	C375
	SIGNULAR, S.L.	C352
	SINGULAR MARKET	E562
	SISSWA GMBH	F685
	SOLA SWITZERLAND EU LTD.	E535
	SOLISISTEME ESPAÑA, CEPI S.L.	F672
	SPS, SISTEMAS DE PROTECCION SOLAR, S.L.	D453
	STAR TRAC	F677
	SUECOS	A135

T	SULCUS SOLUTIONS, S.L.	A180
	TABLETECH	B286
	TALASUR GROUP	B252
	TEJIDOS Y COMPLEMENTOS DELMANS, S.L.	A136
	TELEGM.TV	F683
	TELLIER S.A.S.	D450
	TERMINALES COMPRAS ONLINE, S.L.U.	B280
	TESA	A179
	TOLDIFUST	D462
	TOP NIMBOS	A165
	TOPLUDI, S.L.	A170
	TOUCH IBERICA TECHNOLOGY, S.A.	B288
	TRAFIC MAT Y MAS S.L.	A166
	URBAN CITIES HOME, S.L.	C352
U	UTENDI, IBERICA S.L.	F676
V	VALENCIA RATTAN	B268
	VASOMADRID, S.L.	D424
	VAYOIL TEXTIL, S.A.	D449
	VENPAK SUMINISTROS S.L.	F618
	VENTIDUE	E531
	VESSCOM HISPANIA, S.L.	D461
	VESTILE, S.A.	D423
	VIDROS CERRAMIENTOS DE CRISTAL, S.L.	E569
	VIEMAT SUMINISTRADORA, S.L.	F675
	VINGCARD ELSAFE	C316
	VISTA ALEGRE ATLANTIS, S.A.	F649
W	WET-MAP	G725
	WIFSAFE	B283
	WILSON SPORTING GOODS E.	F681
	WOODOBY	A158
Y	YANGZHOU TRANSMILE DAILY CHEMICAL C	C321
	YUP!, CHARGE	A150
Z	ZHENDER GROUP	D489
	ZINGERLE METAL, ESPAÑA, S.L.	C367
	ZODIAC STAINLESS PRODUCTS CO.	B234

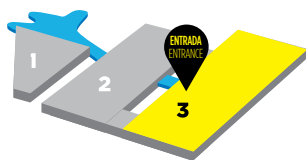


ESPACIOCONTRACT  
SOLUCIONES EN MUEBLES



TALASUR GROUP

A-200



<b>A</b>	ACO PRODUCTOS POLIMEROS, S.A.U.	A140
	ADIPUS COCINAS INDUSTRIALES SL	B238
	ADRIATIC SEA AQUARIUM & EQUIPMENT SRL	D448
	ALDO COZZI, S.A.S.	B210
	ALIBERINOX SL	E529
	ALMAR, S.R.L.	E594
	ALPHA BRASS CONTROLS, INC.	A118
	ALTEX	C373
	ANALISIS Y SERVICIOS INTEGRALES PORT, SL	E547
	APLIVEN	A189
	AREA COOLING SOLUTIONS, SAU	E518
	AREA NOVEDADES	B270
	ARISTARCO	D454
	ASCASO FACTORY S.L.L.	D468
	ASYTEC DISPENSERS LIMITED	F633
	AUTOMATED VENDING	B230
<b>B</b>	BARTH GMBH	C315
	BAXTRAN	C325
	BEELONIA GMBH	E521
	BISVA SRL	G725
	BLANCO PROFESSIONAL GMBH + CO KG	C320
	BRAHER INTERNACIONAL, S.A.	E567
	BRIEL	C388
	BUGADERIES D'AUTOSERVEI DE CATALUNYA, SL	E535
<b>C</b>	CAFES TEMPLO FOOD SERVICES S.L.U	D493
	CAFFE MOLINARI	B279
	CARBONELL COMPAÑIA ANONIMA	D457
	CARITAS DIOCESANAS	E597
	CARPIGIANI HORECA, S.L.L.U.	D494

	GAVANOVA WINE, S.L.	B268
	GAYSER, S.L.	D454
	CB SRL	B217
	CELEBI GIDA UURLUNERI PAZSANTIC(LTD,STI)	E526
	CEM	B252
	CEPSA COMMERCIAL PETROLEO, S.A.	F648
	CERAMICAS SANT PANCRACÉ CAFE +	B285
	CHARVET	D453
	CHIARUGI 1952 S.R.L.	G724
	CHUBU CORPORATION	F643
	CIEC OVERSEAS EXHIBITION CO. LTD.	F649
	CLUB CAR	E519
	COFFEE TECH	D486
	COM-GAS	B223
	COMPAX QUALITY GRINDERS, S.A.	E587
	COMPA SL	E573
	COZUM MUTZAK SANVE TIC A.S.	F622
	CREM INTERNATIONAL SPAIN S.L.U.	C360
	CRISPINS TRADING, S.L.	B289
	CRYSTAL FREEZERS & COOLERS, S.A.	F641
	CRYSTAL LINE, S.A.	D455
	CLUBFORMA, S.L.	C319
<b>D</b>	DALLA CORTE, IBERICA SLU	C382
	DANONE	B286
	DEGERMAN, SL	A120
	DELSAMS TORREFACCIO ARTESANA DE CAFES	D497
	DESARROLLO CREATIVO PARA EVENTOS Y	D489
	DIFORM	D463
	DISTRIBUCIONES SEYMO, SL	F645
	DOCSA S.R.L.	E515
	DOSILET BY INTERCOOK	E563
	DRINKTECHS	A114
<b>E</b>	EDICIONES PELDAÑO, S.A.	E576
	EDICIONES Y ESTUDIOS, SL	B281
	ELCOM	F628
	ELIVEND	A197
	ENGINYERIA PROINSFRED, S.L.	B236

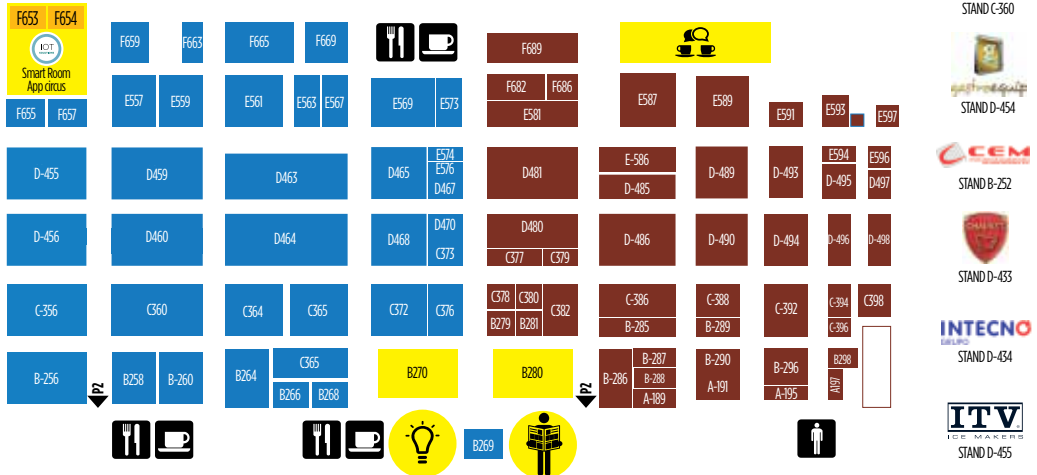
	ENVIRONMENTAL PRODUCTS & SERVICES LTD.	F630
	EUREKA - CONTI VALERIO S.R.L.	F686
	EUROCHEF, SRL	C377
	EUROCORT AVERBE, S.L.	F629
	EUROMATIC TECHNOLOGY SRL	B212
<b>F</b>	F.E.L.A.C	F657
	FM INDUSTRIAL	C364
	FNAC	F651
	FRIGICOLL, S.A.	C340
	FRITERMIA, S.A.	D452
	FRUCOSOL	F659
<b>G</b>	FURMIS - TOMASZ FURMANSKI	D412
	GACHES QUIMIE IBERICA	F632
	GARCIA & CASADEMONT, S.A.	E569
	GAS NATURAL PENOSA	B242
	GASTROEQUIP (HEFRL S.L.)	D454
	GASTROPROJECT SL	D425
	GELATOPLANET S.L.U	C394
	GELMATIC OFICINA COMERCIAL EN ESPAÑA	D498
	GICAR SRL	B215
	GIRBAU, S.A.	D451
	GNODI SERVICE SRL	G728
	GORRELANDIA MACHINES, S.L.	A116
	GRAM PRECISION, S. L.	A142
	GREMI DE TINTORERS I BUGADERS DE BCN	F636
	GRUPO CAFES BATALLA	E589
	GUANGDONG XINGNING REFRIGERATION EQUIP.	F623
	GUANGZHOU ETION ELECTROMECHANICAL CO.	F649
	GUAYADIS, S.L.	C316
<b>H</b>	HISPACK	E591
	HOBART, GMBH	C344
	HOGAR TINTORERO, S.L.	E541
	HOSHIZAKI EUROPE BV SUJOURS SALEN ESP	D434
<b>I</b>	IBARTENDER	D434
	IBERITAL	E557
	IFL S.P.A.	D496
	ILLY CAFFE	E581



F607	F615	F617	F619	F609	F623	G74	G75	G77	G78	F629	F631	F633	F635	F641	F643	F644	F645	F647	F649	F651
F606	F616	F618	F620	E520	F622	F624	F626	F628	E526	E529		F630	F632	F636	F648	E547		D-451		
F611	E515		E519		E521	E525		E527		E531		E533	E535		E541					
E511	E-518		D419		D421	D425		D433			D-437			D-451						
D412	D414	D418		D422	D426	D434			D440	D-448		D-452		D454						
	C315	C319		C321	C323	C325					C341									
C314	C316	C318	C320	C-324	C328		C-330	C334		C340		C344		C-352						
B25	B217	B219	B221	B-222	B-226		B-230	B-232		B-236	B-238		B-242	B-248		B-252				
B20	B212	B216	B218	A-120	A-126		A-130	A-140		A-142										
A-112	A-114	A-116	A-118																	
										B-251										



IMA, S.L.	D422	MORGUI CLIMA, S.L.	D467	SANTOS GRUPO	C328
IMPORT HISPANIA, S.L.	D421	MOVILFRIT	C376	SALUA, S.A.	E596
INDUSTRIAS JOSE LUIS BLANCO, S.L.	D470	NEMOX INTERNATIONAL SRL	D434	SAVL BARCELONA, S.L.	B260
INFOEDITA COMUNICACION PROFESIONAL, SLU	B266	NINGBO YINZHOU JISHIGANG KITCHENWARE FAC	F619	SERNOACA	E511
INFRICO	D464	NISSAN ESPAÑA, S.A.	F665	SERTEC PESAGE, S.L.	A130
INFRIGRUP	B230	NOSTRUM	C396	SHANDONG YUFENG KITCHENWARE CO., LT	F647
INTECON GRUPO	D434	NUUEVAS TECNICAS DEL GAS, S.L.	B258	SHANGHAI WEIHA EXHIBITION SERVICE/CO.LT	F647
ITALSAN, S.L.	F644	OLUS	D434	SHENZHEN KEUDA INDUSTRIAL CO.LTD.	F621
ITH SMART ROOM	F653	OLITREM INDUSTRIA DE REFRIGERACAO,S.A.	C324	SILESA ESPAÑA, S.A.	F631
ITV	D455	OMS Y VINAS	C332	SIMAG DIV. FRIMONT S.P.A.	F611
ITW ESPAÑA, S.A.	C344	ORACLE MICROS	F654	SMART ROOM	F653
JAKE-FRUIT & JAKE-CAFE	B288	ORANFRES AAT SPA	B 269	SNACKCAR GROUP BCN S.L.	B286
JEMLSA	C356	OZGLUL MUTFAK ESYALARI SAN VE TICLTD,STI	F616	SPAZIALE, S.A.	D480
JIMO COOLING TECHNOLOGY	C318	PANABAD	B296	SWEET&CHOCOLATE	F682
JOSFER	B256	PANAMAR PANADEROS, S.L.	A185	SYS SYSTEMFILTRATION GMBH	F635
KARACABAKIR MUTFAK ELAMANLARI GIDASAN	C314	PEGADA VERDE LDA	E574	TT TRADING SRL	F620
KARADENIZ, S.L.	E533	PENTAIR WATER ITALY	C379	TECFRIGO, S.P.A.	C392
KAYALAR CAGAS ENDUSTRIYEL MUTFAK SAN,V	E516	PIRA CHARCOAL OVENS AND BARBECUES,S.L.	B230	TECHFOOD BY SOGABE SRL	A126
KING'S BUFFETS, S.L.	B264	PIRON SRL	D421	TERMO WASH	F624
KRUPPS SRL	C341	PRESS CORNER	B280	TEVEK, S.L.	F669
L2G SAS	C325	PRIMAGAS ENERGIA, S.A.LL	B219	TORRELSA CAFES	D490
LAVAZZA	D489	PRIMER	D434	TUPINAMBA, S.A.	D481
LAVIZZINI SRL	C321	PROMERCA, S.A.	F689	UNIX PROFESIONAL ESPAÑA,SLU	B226
LUIS CAPDEVILA	E559	QUALITY ESPRESSO, S.A.	D456	USOBIO	G727
MACFRIN GROUP-COOKING SYSTEMS, S.L.	C365	R & D COMPONENTS SRL	E593	VELJA SRL	C380
MAINHO	D460	RANCILO ESPAÑA,S.A.	C386	VENIX S.R.L.	B232
MANITOWOC FOODSERVICE IBERIA, S.A,U	D414	RESISTENCIAS ASTURGO	F618	VIANEN KVS	E531
MAQUINAS DE VACIO ORVED, S.L.	E527	REVENA	A191	VIRTUS, SRL	B218
MARKIBAR INNOVACION, S.L.L	C378	RIALPACK INDUSTRIES, S.L.	B221	WEGA ESPAÑA, S.L.	E587
MCM - MAQUINARIA DE COCCON MODULAR	E561	ROBERT BOSCH ESPAÑA, S.L,U	B251	WINTERHALTER IBERICA, S.L,U.	D419
MEIKO MASCHINENBAU GMBH & CO. KG	F626	ROBOT COUPE	D418	WOLPASTI, S.P.A.	B220
MERRELES	B216	ROMAG, S.A.	C352	YONHO EUROPA, S.L.	C334
METALTECNICA PRODUZIONI SRL	E525	RUEJAS ARSA	F617	ZANOLLI DR. SRL	D434
MIBRASA	B248	RUIFERPA, S.L.	E520	ZUMEX GROUP,S.A.	D465
MIRROR	C372	SAECO IBERICA	D485	ZUMMO	F655
MODULAR PROFESSIONAL SRL	C330	SAES THE PORTION COMPANY, S.L.	D495	ZUMOVAL	F663
MOLINOS MODO	B287	SALON HISPACK	E591		
MORELLO FORNI, S.A.S.	D426	SAMMIC, S.L.	D459		



STAND C-360



STAND D-454



STAND B-252



STAND D-453



STAND D-454



STAND D-455



## ÀREA DE NOVEDADES / ÀREA DE NOVETATS / NEW PRODUCT AREA

Un espacio donde las empresas expositoras presentan sus novedades en productos, componentes y accesorios relacionados con el sector de la hotelería, la restauración, colectividades y limpieza.

Un espai on les empreses exposidores presenten les seves novetats en productes, components i accessoris relacionats amb el sector de l'hoteleria, la restauració, col·lectivitats i neteja.

*A place where exhibitors present their latest products, components and accessories for the hotel, restaurant, contract catering and cleaning industry.*



## LIBRARY by FNAC

En Hostelco estará habilitada la zona Library FNAC. Librería profesional con títulos sobre la hostelería y su amplia biblioteca economía y empresa.

A Hostelco estarà habilitada la zona Library by FNAC. Llibreria professional amb títols sobre la hostaleria i la seva amplia biblioteca d'economia i empresa.

*There will be enabled a Library area by FNAC. Professional library with titles about hotel industry and its extensive library about economics and business.*



## ÀREA FITNESS / ÀREA FITNESS / FITNESS AREA

Un espacio organizado con la colaboración de la publicación Body Life donde estarán presentes distribuidores de equipamiento y servicios para la práctica de la actividad física. En este espacio se recrearán dos modelos de gimnasio adaptados a las distintas necesidades que se le pueden presentar a un hotel, en función de las medidas, la estrategia de negocio, etc.

Un espai organitzat amb la col·laboració de la publicació BodyLife on estaran presents distribuïdors d'equipament i serveis per a la pràctica de l'activitat física. En aquest espai es recrearan dos models de gimnasos adaptats a les diferents necessitats que se li pot presentar a un hotel, en funció de les mides, l'estratègia de negoci, etc.

*In this area, organised in collaboration with Body Life magazine, you'll find the distributors of equipment and services for fitness and exercise. It will also be set up to replicate two models of gyms suitable for different hotels depending on size, business strategy, etc.*



## ÀREA IOT - INTERNET OF THINGS SOLUTIONS

**SMART HOTEL:** En el Área IOTS de Hostelco podrá ver la simulación de un Smart Hotel dotado de IOT technologies y contactar con proveedores del sector IOT. Un área de 80m2 donde se presentará una simulación de un Smart Hotel dotado de IOT technology: desde el Front Desk, el dormitorio, hasta un showroom con soluciones IOT concretas.

Y si le interesa, en el HBe un experto del sector IOT presentará las tendencias, oportunidades y retos que ofrece IOT a la industria de la hotelería y de la restauración.

**APPCIRCUS@HOSTELCO:** En esta misma área, el martes 21 de octubre a las 12h, tendrá lugar el AppCircus@Hostelco, un concurso que reunirá diez aplicaciones móviles punteras relacionadas con el sector de la hostelería, y que competirán en directo ante un jurado de expertos compuesto por Ismael Vallvé, co-fundador de Onfan; Christian Rodríguez, fundador de ByHours.com y Manel Casas, Director de Expansión del Gremio de Hoteles de Barcelona.

**BE MOVING TECNOLÒGIC BY IOTS:** Como visitante de Hostelco tiene la oportunidad de participar en el Be Moving Tecnològic. Un Tour por los Hoteles Majestic, Villa Emilia y Andante de Barcelona con implementaciones IOTS basadas en tecnología NFC y control inalámbrico.

Consulte los horarios Be Moving en la parrilla de actividades.







**SMART HOTEL:** A l'àrea IOTS d'Hostelco hi podrà veure una simulació d'un smart hotel dotat de tecnologies IOT i contactar amb proveïdors del sector IOT. Una àrea de 80 m2 on es presentarà una simulació d'un smart hotel dotat de tecnologia IOT: des del front desk, el dormitori, fins a un showroom amb solucions IOTS concretes.

I si li interessa, a l'HBe un expert del sector IOT presentarà les tendències, oportunitats i reptes que ofereix IOTS a la indústria de l'hoteleria i de la restauració.

**APPCIRCUS@HOSTELCO:** En aquesta mateixa àrea, el dimarts 21 d'octubre a les 12h tindrà lloc l'AppCircus@hostelco, un concurs que aplegarà deu aplicacions mòbils líder relacionades amb el sector de l'hoteleria, i que competiran en directe davant un jurat d'experts compost per Ismael Vallvé, cofundador d'Onfan, Christian Rodríguez, fundador de ByHours.com, i Manel Casas, director d'Expansió del Gremi d'Hotels de Barcelona.

**BE MOVING TECNOLÒGIC DE IOTS:** Com a visitant d'Hostelco té l'oportunitat de participar en el Be Moving tecnològic. Un tour pels hotels Majestic, Villa Emilia i Andante de Barcelona amb implementacions IOTS basades en tecnologia NFC i control sense fil.

Consulti els horaris Be Moving a la graella d'activitats.

*SMART HOTEL: In Hostelco's IOTS Area you will be able to see a simulation of a Smart Hotel fitted with IOT technologies and contact IOT industry suppliers. An area covering 80 m2 where a simulation of a Smart Hotel fitted with IOT technology will be presented: from the Front Desk and bedrooms to a showroom with specific IOTS solutions. And if you are interested, at the HBe an IOT industry expert will present the trends, opportunities and challenges IOTS offers the hotel and the restaurant industry.*

*APPCIRCUS@HOSTELCO: The AppCircus@Hostelco will be held in the same area at noon on Tuesday, 21 October. It is a contest that will bring together ten leading mobile apps for the hospitality industry which will compete live before a jury of experts consisting of Ismael Vallvé, co-founder of Onfan, Christian Rodríguez, founder of ByHours.com and Manel Casas, Expansion Director at the Barcelona Hotels Trade Association.*

*TECHNOLOGICAL BE MOVING BY IOTS: As a Hostelco visitor you have the chance to take part in Technological Be Moving. A tour of the Majestic, Villa Emilia and Andante hotels in Barcelona with IOTS implementations based on NFC technology and wireless control.*

*Check the Be Moving timetable on the activities schedule.*



## PRESS CORNER

**Un espacio donde se mostrarán publicaciones especializadas en los sectores de la hotelería y la restauración. Podrá echar un vistazo a las últimas publicaciones para estar al día de las últimas noticias del sector.**

Un espai on es mostraran publicacions especialitzades en el sectors de l'hoteleria i la restauració. Podrà fer una ullada a les últimes publicacions per estar al dia de les últimes notícies del sector.

*An area displaying hotel and restaurant trade publications. You can browse through the latest publications to keep abreast of the latest industry news.*



## COOK TRENDS

**Un espacio gastronómico donde se reúnen reproducciones in situ de distintos modelos de restauración con la oferta más innovadora. Diseñado como una plaza, podrá saborear toda la oferta y aprovecharlo para hacer un break o, si lo prefiere, para seguir haciendo networking.**

Un espai gastronòmic on es reuneixen reproduccions in situ de diferents models de restauració amb l'oferta més innovadora. Dissenyat com una plaça, podrà gaudir i tastar tota l'oferta i aprofitar per fer un break o si ho prefereix per seguir fent networking.

*A food area which recreates various restaurant models and the very latest innovations in situ. Designed as a court, you will be able to try everything on offer and take a break or just continue networking.*



## FORUM CAFÉ / FÒRUM CAFÈ / COFFEE FORUM

Un espacio donde podrá asistir a conferencias sobre el café, catas y degustaciones. Por otra parte, el Fórum Cultural del Café reunirá a los finalistas de los campeonatos de 2014 convocados en todas las comunidades autónomas en el IX Campeonato de Baristas. Todos ellos deberán demostrar su habilidad en la preparación de los distintos tipos de café y sus conocimientos sobre este producto.

Un espai on podràs assistir a conferències, tasts i degustacions sobre el cafè. Per altra banda, el "Fórum Cultural del Cafè" reunirà als finalistes dels campionats de 2014 convocats a totes les comunitats autònomes en el IX Campionat de Baristas. Tots ells hauran de demostrar la seva habilitat en la preparació dels diferents tipus de cafè i els seus coneixements sobre aquest producte.

*A place where you can attend coffee seminars and tasting sessions. Plus the Coffee Cultural Forum will bring together the finalists in the 2014 heats from every autonomous community in Spain in the 9th Barista Championship. All of them will be tasked with demonstrating their skills in preparing different types of coffees and tested on their coffee knowledge.*



## COCTELERÍA / COCTELERIA / COCKTAIL

Un espacio donde encontrar a los mejores bartenders haciendo demostraciones y talleres relacionados con el mundo del cóctel. Este espacio también acogerá el campeonato de los International Brand Ambassador Awards 2014, en el que se escogerán a los embajadores internacionales de las categorías de whisky, vodka, ron, tequila, ginebra y bebidas sin alcohol. También tendrán lugar las III Jornadas de Consumo Responsable, el único acontecimiento europeo sobre este tema. Bartenders internacionales exhibirán sus habilidades en varias demostraciones de flair bartending y darán conferencias sobre las últimas tendencias en coctelería.

Un espai per trobar els millors bartenders fent demostracions i tallers relacionats amb el món del cóctel. Aquest espai també acollirà el campionat dels International Brand Ambassador Awards 2014, en el qual s'escolliran els ambaixadors internacionals de les categories de whisky, vodka, ron, tequila, ginebra i begudes sense alcohol. També tindran lloc les III Jornades de Consum Responsable, l'únic esdeveniment europeu sobre aquest tema. Bartenders internacionals exhibiran les seves habilitats en diverses demostracions de flair bartending i donaran conferències sobre les últimes tendències en cocteleria.

*A place where you will find the best bartenders shows and workshops about the world of cocktails. This area will also host the International Brand Ambassador Awards 2014 championship where international ambassadors in the whisky, vodka, rum, tequila, gin and alcohol-free drinks categories will be chosen. The 3rd Responsible Consumption Seminars will also be held, the only European event of its kind. International bartenders will showcase their skills in various demonstrations of flair bartending and give talks on the latest trends in cocktail-making.*



HOSPITALITY BUSINESS EVENT IN BARCELONA  
Conference, Networking & Marketing

## HOSPITALITY BUSINESS EVENT IN BARCELONA

Expertos procedentes de todo el mundo darán a conocer de primera mano las nuevas tendencias y lo más nuevo en innovación de la industria hotelera y, por primera vez, de la restauración y sectores afines (fitness, seguridad y exportación).

Un espacio donde podrá encontrar casos prácticos y modelos de éxito avalados por expertos del sector con quien podrá dialogar, intercambiar ideas y buscar soluciones, así como generar nuevas alianzas beneficiosas para su negocio.

Experts vinguts d'arreu del món donaran a conèixer de primera mà les noves tendències i l'últim en innovació de la indústria hotelera i per primer cop, de la restauració i sectors afins (Fitness, seguretat i exportació). Un espai on podrà trobar casos pràctics i models d'èxit avalats per experts dels sectors amb els que podrà dialogar, intercanviar idees i buscar solucions, així com generar noves aliances beneficioses pel seu negoci.

*Experts from around the world will share firsthand the new trends and the latest innovations in the hotel industry and, for the first time ever, in the restaurant and related sectors.*

*A place where you can find case studies and successful models backed by industry experts with whom you can talk, exchange ideas and find solutions, as well as build new partnerships that will be beneficial for your business.*



**Circuitos organizados por hoteles de Barcelona que tienen un nuevo concepto de negocio, una nueva tecnología aplicada o son singulares.**

Tours organitzats per hotels de Barcelona que tenen un nou concepte de negoci, una nova tecnologia aplicada o són singulars.

*Tours around Barcelona hotels which have a new business concept, use new technology or are unique.*



## 1. HOTELES SINGULARES / HOTELS SINGULARS / UNIQUE HOTELS:

**Circuito por establecimientos singulares que poseen una serie de características que los hacen especialmente particulares y exquisitos.**

Tour per establiments singulars que reuneixen un seguit de característiques que els fan especialment particulars i exquisits.

*Tour around unique establishments which have a number of features that make them special and stylish.*

**RUTA / RUTA / ROUTE:**

### **Mercer Hotel Barcelona GL (17:30h)**

**El hotel Mercer Hotel Barcelona recupera un patrimonio de gran valor histórico para la ciudad de Barcelona, la muralla romana de Barcino.**

L'hotel Mercer Hotel Barcelona recupera un patrimoni de gran valor històric per a la ciutat de Barcelona, la muralla romana de Barcino.

*The Mercer Hotel Barcelona recovers some of Barcelona's great historical heritage, the Barcino Roman Wall.*

### **Neri Hotel & Restaurant 4\* (18:15h)**

**El Neri es el único Relais & Châteaux de Barcelona.**

El Neri és l'únic Relais & Chateaux de Barcelona.

*The Neri is the only Relais & Chateaux hotel in Barcelona.*

### **Hotel España 4\* (19:00h)**

**Una joya del modernismo catalán, reforma realizada por Lluís Domènech i Montaner.**

Joya del modernisme català, reformat per Lluís Domènech i Montaner.

*A jewel of Catalan modernism, it was refurbished by Lluís Domènech i Montaner.*



**FECHA / DATA / DATE:**  
1 tour / dia / dia / day 20, 21, 22, 23 Oct.

**HORA INICIO / HORA INICI / STARTING TIME:**  
17:30h.

**TRANSPORTE / TRANSPORT / TRANSPORT:**  
A pie. / A peu. / On foot.

**PRECIO / PREU / PRICE:**  
Gratis. / Gratuït. / Free.

Acompañante proporcionado por Hostelco.  
Acompanyant proporcionat per Hostelco.  
Guide provided by Hostelco.

Max. 10 pax



## 2. BE MOVING TECNOLÓGICA / BE MOVING TECNOLÒGICA / TECHNOLOGICAL BE MOVING:

RUTA / RUTA / ROUTE:

### Majestic Hotel & Spa Barcelona GL

El Internet de las Cosas (Internet of things) y las tecnologías de avance van más allá del espacio digital. En esta visita podremos ver implementaciones en el mundo físico necesarias para cerrar el círculo de la interacción M2M (máquina a máquina) y conseguir una integración automatizada e inteligente.

Internet de les Coses (Internet of Things) i les tecnologies d'avançada van més enllà de l'espai digital. En aquesta visita podrem veure implementacions al món físic necessàries per tancar el cercle del M2M (interacció màquina a màquina) i aconseguir una integració automatitzada i intel·ligent.

*Internet of Things and advanced technologies go beyond the digital realm. On this tour we will see the physical world implementations needed to close the M2M (machine-to-machine) interaction circle and achieve automated smart integration.*

### Villa Emilia Barcelona 4\*

La tecnología NFC (Near-Field Communications) de conexión inalámbrica se presenta cada vez más como una alternativa a las llaves de plástico del hotel durante esta década. Esta tecnología móvil permite realizar un check-in automático sin necesidad de pasar por la recepción y ofrece mayores niveles de seguridad y comodidad, así como la oportunidad de integrarse en servicios digitales y *contactless*.

La tecnología NFC (Near Field Communications) de connexió inalàmbrica es presenta progressivament com a alternativa a les claus d'hotel plàstiques durant aquesta dècada. Aquesta tecnologia mòbil permet realitzar un check-in automàtic sense necessitat de passar per la recepció, ofereix majors nivells de seguretat i conveniència, i l'oportunitat d'integració a serveis digitals i *contactless*.

*Wireless NFC (Near Field Communication) technology has been emerging as an alternative to plastic hotel keys over the last ten years. This mobile technology enables automatic check-in without going to the front desk and provides higher levels of security and convenience and the option to integrate digital and contactless services.*



FECHA / DATA / DATE:

22 Oct.

HORA INICI / HORA INICI / STARTING TIME:

18:00h.

TRANSPORT / TRANSPORT / TRANSPORT:

Autobús. / Autobús. / Bus.

PRECIO / PREU / PRICE:

Gratis. / Gratuït. / Free.

Acompañante proporcionado por Hostelco.

Acompanyant proporcionat per Hostelco.

Guide provided by Hostelco.

Max. 10 pax

### Hotel Andante 4\*

El Internet de las Cosas (Internet of things) da pie a conceptos innovadores como el aparcamiento colaborativo. Este concepto representa una excelente oportunidad para el hotelero de crear fuentes de ingresos incrementales optimizando recursos de aparcamiento ociosos, a la vez que mejora su imagen y posiciona su marca en el ámbito de la sostenibilidad y las ciudades inteligentes (Smart Cities).

Internet de les Coses (Internet of Things) dona motiu a conceptes innovadors com el Pàrquing Col·laboratiu. Aquest concepte representa una excel·lent oportunitat per a l'hotel·ler de crear fonts d'ingressos incrementals optimitzant recursos de pàrquing ociosos alhora que millora la seva imatge posicionant la seva marca en l'àmbit de la sostenibilitat i les ciutats intel·ligents (Smart Cities).

*Internet of Things leads to innovative concepts such as online parking marketplaces. This concept is an excellent opportunity for hoteliers to create incremental revenue streams by optimising idle parking resources while improving their image by positioning their brand in the sustainability and smart cities field.*

### Hotel W Barcelona GL

Refrigerio y espacio habilitado para ampliar sus contactos.

Refrigeri i espai habilitat per ampliar els seus contactes.

*Drinks and space for Networking.*

Punto de encuentro: se recogerá al grupo fuera del recinto, en el punto donde está ubicada la torreta que indica la parada del bus que conecta el aeropuerto y Hostelco / Plaza Europa. Precio: gratuito. Previa inscripción y exclusivo para visitantes sujetos al programa de compradores.

Punt de trobada: es recollirà al grup fora del recinte, en el punt on està ubicada la torreta que indica la parada del bus que connecta l'aeroport i Hostelco / Plaça Europa. Preu: gratuït. Previa inscripció i exclusiu per a clients subjectes al programa de compradors.

*Meeting Point: the group will be picked up outside of the venue, at the point where the turret indicating the bus stop that connects the airport and Hostelco/Plaza Europa is located. Price: free. Prior registration and exclusive to visitors subjected to the programme of buyers.*

### 3. NOCHES HOSTELCO / NITS HOSTELCO / HOSTELCO NIGHTS:

El visitante de Hostelco podrá disfrutar de espacios exclusivos de networking en los hoteles de Barcelona de alta categoría y de un descuento del 10% en su consumición presentando la entrada del salón.

El visitant d'Hostelco podrà gaudir d'espais exclusius de networking als hotels de Barcelona d'alta categoria i d'un descompte del 10% en la seva consumició presentant l'entrada del Saló.

*Hostelco visitors can enjoy exclusive networking areas in upmarket Barcelona hotels and 10% off their drink by presenting their Show ticket.*

#### RUTA / RUTA / ROUTE:

##### Hotel Pulitzer 4\*

Pau Claris, 150 08009 Barcelona

##### Claris GL

Pau Claris, 150 08009 Barcelona

##### Le Meridien Barcelona GL

La Rambla, 111 08002 Barcelona

##### W Barcelona GL

Pl. de la Rosa dels Vents, 1 08039 Barcelona

FECHA / DATA / DATE:

NOCHES / NITS / NIGHTS: 20, 21, 22, 23 Oct.

TRANSPORTE / TRANSPORT / TRANSPORT:

A pie. / A peu. / Walking.

PRECIO / PREU / PRICE:

Gratis. / Gratuït. / Free.



**R** Restauración / Restauració / Restaurant**F** Fitness**H** Hotelería / Hoteleria / Hotel Industry**E** Exportación / Exportació / Export**S** Seguridad y vigilancia / Seguretat i vigilància / Safety and surveillance

Zona HBe / HBe Area - 20/10 - 10.00h - 11.00h

**R**

## 1.1. Reinventarse: Tendencias en modelos de negocio para restaurantes

Reinventar-se: Tendències en models de negoci per a restaurants

*Reinventing yourself: Trends in business models for restaurants*

La jornada tiene como objetivo exponer las principales tendencias en formatos y modelos de negocio que están aplicando los restaurantes actualmente.

La jornada té com a objectiu exposar les principals tendències en formats i models de negoci que estan aplicant els restaurants actualment.

*The seminar aims to outline the principal trends in business formats and models currently being applied in restaurants.*

**MODERADOR / MODERATOR:****David Peguero** - Director of CETT Consultants and Director of Corporate Development at the CETT GROUP**PONENTE / PONENT / SPEAKER:****Marta Fernández Guadaño** - Head of the Gastroeconomy

portal, author of the book REIVENTORES, lecturer in Business Models at the BCC

**Carles Tejedor** - Head Chef (By13 Restaurant, OLIMOTION)

Zona HBe / HBe Area - 20/10 - 11.15h - 12.15h

**R**

## 1.2. Claves para estar presentes en internet: cómo y por qué

Claus per estar present en internet: com i per què

*The keys to an internet presence: how and why*

Desde la perspectiva de la reputación on line y del ejemplo de una estrategia de marketing on line, se expondrá qué herramientas pueden utilizar los restaurantes y qué estrategias seguir.

Des de la perspectiva de la reputació online i de l'exemple d'una estratègia de màrqueting online, s'exposaran les eines que poden utilitzar els restaurants i quines estratègies seguir.

*An expert in gastronomic marketing will be explaining which tools restaurants can use and which strategies to follow.*

**MODERADOR / MODERATOR:****Enric López** - Lecturer and director of the CETT-UB master's degree in e-Tourism**PONENTE / PONENT / SPEAKER:****Rafael González** - Vivential Value.**Juan Carlos Arriaga** - Sales & Marketing Manager, SAGARDI GROUP

Zona HBe / HBe Area - 20/10 - 12.30h - 13.30h

**R**

## 1.3. Alianzas con los proveedores: una estrategia para ser más eficientes

Aliances amb els proveïdors: una estratègia per ser més eficients

*Partnerships with suppliers: a strategy for increased efficiency*

El objetivo de la sesión es conocer las ventajas e inconvenientes de las alianzas entre restaurantes y proveedores como uno de los factores clave del éxito en los negocios de hostelería.

L'objectiu de la sessió és conèixer els avantatges i inconvenients de les aliances entre restaurants i proveïdors com un dels factors clau de l'èxit en els negocis d'hostaleria.

*The aim of the session is to study practical cases of alliances between restaurants and suppliers, the advantages and drawbacks.*

**MODERADOR / MODERATOR:****Nan Ferreres** - Director of the Hotel & Catering School and coordinator of the bachelor's degree course in Gastronomic and Culinary Sciences, CETT- UB

Zona HBe / HBe Area - 20/10 - 16.00h - 17.00h **R**

## 1.4. Cómo optimizar los ingresos gracias a la gestión de la capacidad y los precios de un restaurante

Com optimitzar els ingressos gràcies a la gestió de la capacitat i els preus d'un restaurant

*How to optimize revenue through capacity and price management*

La sessió presenta las principales estrategias que debe seguir un restaurante para conseguir más ingresos mediante la optimización de su capacidad y la gestión de los precios.

**MODERADOR / MODERATOR:**

**Gloria Sanmartin** - Consultant and lecturer on Revenue Management at CETT

La sessió presenta les principals estratègies que ha de seguir un restaurant per aconseguir més ingressos mitjançant l'optimització de la seva capacitat i la gestió dels preus.

**PONENTE / PONENT / SPEAKER:**

**Josep M<sup>a</sup> Vallmadella** - HORECA SOLUTIONS and [www.gestionrestaurantes.com](http://www.gestionrestaurantes.com)  
**Eduard Ros** - Deputy Restaurants and Catering Director of Moritz

*This session aims to explain a case which demonstrates how managing a restaurant's capacity and prices has made it possible to optimize revenue.*

Zona HBe / HBe Area - 20/10 - 17.15h - 18.00h **R**

## 1.5. Las intolerancias alimentarias: el reto de convertirlas en una oportunidad

Les intoleràncies alimentàries: el repte de convertir-les en una oportunitat

*Food intolerance: how to transform it into an opportunity*

Aumentar los ingresos, fidelizar al cliente, mejorar el posicionamiento, son objetivos que cualquier restaurante necesita trabajar para sobrevivir en el competitivo sector de la restauración.

**MODERADOR / MODERATOR:**

**Montserrat Saperas** - Cuisine and Gastronomy Research Department, CETT

Augmentar els ingressos, fidelitzar al client, millorar el posicionament, són objectius que qualsevol restaurant necessita treballar per sobreviure en el competitiu sector de la restauració.

**PONENTE / PONENT / SPEAKER:**

**Alfons Costa** - Allergychef  
**Enric Millà** - Gastronomic consultant for the restaurant El Filete Ruso

*Catering businesses can take advantage of this as an opportunity to specialize or personalize the cuisine they offer to their customers.*

Zona HBe / HBe Area - 20/10 - 18.15h - 19.00h **R**

## 1.6. Estrategias de franquicia para la restauración: reconversión, diversificación y expansión

Estratègies de franquícia per a la restauració: reconversió, diversificació i expansió

*Franchise strategies for restaurants: conversion, diversification and expansion*

Conoceremos cómo un profesional de la hostelería puede utilizar la franquicia para hacer negocio.

**MODERADOR / MODERATOR:**

**Emma Pla** - Consultora en CETT Consultors

Conèixerem com un professional de l'hostaleria pot utilitzar la franquícia per fer negoci.

**PONENTE / PONENT / SPEAKER:**

**Adrián Soler Selga** - Director General FDS Consulting

*Learn how hospitality professionals can use franchising to do business.*



Zona HBe / HBe Area - 21/10 - 10.00h - 10.45h



## 2.1. Cómo lanzar y consolidar un modelo de negocio disruptivo y global en la industria hotelera gracias a la tecnología

Com llançar i consolidar un model de negoci disruptiu i global en la indústria hotelera gràcies a la tecnologia

*How to launch and consolidate a disruptive global business model in the hotel industry*

Internet of Things (IOT) se va implantando poco a poco en nuestra sociedad, pero el primer paso para ello y para que tenga éxito, es escuchar al consumidor, saber qué usa, cómo lo usa y cuándo.

L'Internet of Things (IOT) es va implantant poc a poc a la nostra societat, però el primer pas per a això i per a que tingui èxit, és escoltar al consumidor, saber què utilitza, com ho utilitza i quan.

The Internet of Things (IOT) is gradually taking root in our society, but the first step to ensure its success is to listen to consumers and understand what they use, how they use it and when they use it.

**PONENTE / PONENT / SPEAKER:**  
**Christian Rodríguez** - Fundador & Chairma a *Byhours.com*  
**Toni Raurich i Marcet** - *Strategic partnerships EMEA en Booking.com*

**Manel Casals** - Director General Gremi d'Hotels de Barcelona  
**Ismael Vallvé** - CEO Onfan

Colabora / Col.labora / In collaboration with:



Zona HBe / HBe Area - 21/10 - 11.30h - 12.45h



## 2.2. Optimización de los costes y eficiencia energética

Optimització dels costos i eficiència energètica

*Optimization of costs and energy efficiency*

No todo es cuestión de inversión, sino de la gestión apropiada de los recursos. Optimizar las compras y gestionar los recursos energéticos son factores clave en la gestión hotelera para mantener u optimizar la rentabilidad del negocio.

No tot és qüestió d'inversió, sinó de la gestió apropiada dels recursos. Optimitzar les compres i gestionar els recursos energètics són factors clau en la gestió hotelera per mantenir o optimitzar la rendibilitat del negoci.

Not everything is a matter of investment, but rather the right management of resources. Optimizing purchases and managing energy resources are key factors in hotel management to maintain and/or maximize the profitability of the business.

**MODERADOR / MODERATOR:**  
**Bruno Hallé** - *Magma HC partner*

**PONENTE / PONENT / SPEAKER:**  
**Salvador Serra** - *Consultant for Coperama - Senior Vice President of Procurement at NH.*  
**Eduardo Olano** - *CEO, Auna*  
**Ignasi Uño** - *Co-Founder of Twentytú Hi-tech Hostel*

Zona HBe / HBe Area - 21/10 - 15.15h - 16.15h



## 2.3. Herramientas para vender más y mejor: Posicionamiento, Reputación online y Big Data

Eines per vendre més i millor: Posicionament, Reputació online i Big Data

*Tools for selling bigger and better: positioning, online reputation and big data*

Estrategias de posicionamiento SEO y SEM. ¿Qué es la reputación online? ¿Por qué es tan importante? ¿Cómo trabajar la reputación online?.

Estratègies de posicionament SEO i SEM. Què és la reputació en línia? Per què és tan important? Com treballar la reputació online?.

SEO and SEM positioning strategies. What is an online reputation? Why is it so important? How do you manage your online reputation?.

**MODERADOR / MODERATOR:**  
**Cinta Massó** - *General Manager Hotelsconsulting*

**PONENTE / PONENT / SPEAKER:**  
**Ronald Friedlander** - *CEO ReviewPro.*  
**Jaume Marín** - *Sales & Marketing Manager, Costa Brava-Girona Tourist Board*  
**Charo García Silgo** - *Owner and Manager of Apartosuites Jardines de Sabatini*

Zona HBe / HBe Area - 21/10 - 16.30h - 17.30h



## 2.4. El Gran dilema: la venta a través de canales directos, las OTA's o los metabuscadores

El Gran dilema: la venda a través de canals directes, les OTA's o dels metacercadors  
*The big dilemma: selling through direct channels, OTAs and metasearch engines*

En la sesión se expondrán las principales estrategias de estas compañías, cómo gestionar mejor su contratación y optimizar su uso. Las OTA'S han revolucionado la comercialización hotelera en el siglo XXI y han permitido el acceso a los mercados internacionales a todo tipo de hoteles.

**MODERADOR / MODERATOR:**  
Toni Mascaró - CEO e-Mascaró

En la sessió s'exposaran les principals estratègies d'aquestes companyies, com gestionar millor la seva contractació i optimitzar el seu ús. Les OTA'S han revolucionat la comercialització hotelera en el segle XXI i han permès l'accés als mercats internacionals a tota mena d'hoteles.

*Today's session explores the main strategies of these companies, how to better manage their contracting and optimize their use. OTAs (online travel agencies) have revolutionized hotel marketing in the 21st century and have given all kinds of hotels access to international markets.*

**PONENTE / PONENT / SPEAKER:**

**Luis Hurtado de Mendoza** - Director Key Accounts  
EMEA Expedia Global Partner Group

**Javier Delgado Muerza** - Director EMEA, Travel TA Google

**Mercedes Sánchez** - Territory Manager Business Listings

Spain & Portugal Tripadvisor  
**Pablo Delgado** - CEO Mirai

Zona HBe / HBe Area - 21/10 - 17.45h - 18.45h



## 2.5. La externalización de servicios, en busca de una mayor rentabilidad

L'externalització de serveis, a la recerca d'una rendibilitat més gran  
*Outsourcing of services in search of greater profits*

La externalización de los servicios permite una mayor adaptación de la gestión del negocio a las necesidades reales de la demanda. En la jornada se evaluará si su coste es elevado, cuando tiene sentido su contratación, qué servicios se están externalizando y cómo afecta a la calidad y el servicio al cliente la incorporación de este tipo de empresas en nuestros hoteles.

**MODERADOR / MODERATOR:**  
Bruno Hallé - Partner Magma HC

L'externalització dels serveis permet una major adaptació de la gestió del negoci a les necessitats reals de la demanda. A la jornada s'avaluarà si el seu cost és elevat, quan té sentit la seva contractació, quins serveis s'estan externalitzant i com afecta la qualitat i el servei al client la incorporació d'aquest tipus d'empreses als nostres hotels.

*Outsourcing services makes it easier to adapt the management of a business to the real needs of demand. This seminar evaluates whether this cost is too high, when it makes sense to outsource, what services are being outsourced and how the incorporation of these kinds of companies in our hotels affects customer service and quality.*

**PONENTE / PONENT / SPEAKER:**

**Juan Manuel González** - General Manager, PDQ Spain

**Javier Manchón** - CEO Cluster

**Oscar Molina** - Business Development Manager, Sodexco

Zona HBe / HBe Area - 22/10 - 10.00h - 11.00h



## 3.1. El posicionamiento y gestión de hoteles pequeños

El posicionament i gestió d'hoteles petits  
*The positioning and management of small hotels*

En la jornada se expondrán cuáles son esos aspectos claves para que la explotación de este tipo de negocios sea una historia de éxito, experiencias y casos reales.

**PONENTE / PONENT / SPEAKER:**  
Isabel Llorens - Founder of Rusticae

A la jornada s'exposaran quins són aquests aspectes clau perquè l'explotació d'aquest tipus de negocis sigui una història d'èxit, experiències i casos reals.

*This seminar will discuss the key aspects for managing this kind of business successfully along with real-life experiences and case studies.*

Zona HBe / HBe Area - 22/10 - 11.15h - 12.15h **H**

### 3.2. Nuevos modelos de comercialización para hoteles independientes: consorcios - franquicias

Nous models de comercialització per a hotels independents: consorcis - franquícies

*New marketing models for independent hotels: consortiums and franchises*

Las consorcios y las franquicias son una alternativa en la comercialización hotelera, y en la jornada se expondrán qué aportan al hotelero, cómo optimizar el servicio, el coste de acceder a estas empresas y ROI que pueden aportar a un hotelero.

**MODERADOR / MODERATOR:**  
Albert Grau - *Magma HC*

Els consorcis i les Franquícies són una alternativa a la comercialització hotelera, i en la jornada s'exposaran què aporten a l'hotelero, com optimitzar el servei, el cost d'accedir a aquestes empreses i ROI que poden aportar a un hotelero.

**PONENTE / PONENT / SPEAKER:**  
Javier Garro - *CEO Sercotel*  
Geoff Andrew - *COO World Hotels*  
Pierre Frédéric Roulot - *CEO Louvre Hotels*

*Consortiums and franchises are another alternative in hotel marketing, and this seminar will explain what they offer the hotelier, how to optimize the service, the cost of getting access to these companies and the ROI they might offer hoteliers.*

Zona HBe / HBe Area - 22/10 - 12.30h - 13.45h **H**

### 3.3. El mercado Ruso: la revolución de los años 2013 y 2014, y previsiones del 2015

El mercat rus: la revolució dels anys 2013 i 2014, i previsions del 2015

*The Russian market: the revolution of 2013-2014, and forecasts for 2015*

En la jornada se expondrán las principales pautas para la gestión de este cliente, desde el momento de la captación y contratación con los grandes operadores hasta la gestión de su estancia.

**PONENTE / PONENT / SPEAKER:**  
Lars Von der Wettern - *General Manager, Solutions Hl.*  
Félix Martí Sempere - *Office Manager Resuinsa*

A la jornada s'exposaran les principals pautes per a la gestió d'aquest client, des del moment de la captació i contractació amb els grans operadors fins a la gestió de la seva estada.

*This seminar discusses the main guidelines for managing this particular client segment from the time of capturing and contracting with tour operators through to the management of their stay.*

Zona HBe / HBe Area - 22/10 - 16.00h - 17.15h **H**

### 3.4. Los nuevos consumidores de ocio: ¿cómo satisfacer a esta nueva demanda? Los Millennials

Els nous consumidors d'oci: com satisfer a aquesta nova demanda? Els Millennials

*The new leisure consumers: how to satisfy this new demand? the Millennials*

La generación Millennial está formada por los jóvenes nacidos entre principios de los años 80 y principios de la década de los 2000. La tecnología no es un añadido para ellos, sino que forma parte de su estilo de vida, explotan las redes sociales al máximo.

**PONENTE / PONENT / SPEAKER:**  
Florencia Cueto - *TSI Sant Ignasi - URL Esade*  
Gas Natural

La generació Millennial està formada pels joves nascuts entre principis dels anys 80 i principis de la dècada 2000. La tecnologia no és un afegit per a ells, sinó que forma part del seu estil de vida, exploten les xarxes socials al màxim.

The Millennial Generation is made up of young people born between the early 1980's and the early 2000's. Technology is not an add-on for them but rather part of their lifestyle, and they use social media to the full.

Zona HBe / HBe Area - 22/10 - 17.30h - 18.30h

H

### 3.5. Cómo optimizar las compras de equipamiento de mi hotel: Procurement Services

Com optimitzar les compres d'equipament del meu hotel: Procurement Services

*Procurement service How to optimize your hotel's equipment purchases: Procurement Services*

La participación de empresas de procurement especializadas en la gestión de las inversiones a realizar en términos de FF&E (mobiliario y equipamiento) y en rehabilitaciones, pueden significar ahorros significativos que redundan en la mejor rentabilidad del negocio.

**MODERADOR / MODERATOR:**  
Manel Casals - General Manager,  
Barcelona Hotel Association

La participació d'empreses de procurement especialitzades en la gestió de les inversions a realitzar en termes de FF & E (mobiliari i equipament) i en rehabilitacions, poden significar estalvis significatius que redunden en la millor rendibilitat del negoci.

*The involvement of specialized procurement companies in managing the investments to be made in terms of FF&E (furniture, fixtures and equipment) and renovations can lead to significant savings which, in turn, impact the profitability of the business.*

**PONENTE / PONENT / SPEAKER:**  
Penny DeGraffenried - CEO DeGraffenried  
purchasing International  
Juan José Moreno Iñiguez - CEO DISHOT  
Jorge Merino - CEO Proffetional

Zona HBe / HBe Area - 23/10 - 11.45h

F

### 4.1. La inversión eficiente y diferencial

La inversió eficient i diferencial

*Efficient and differential investment*

Actualmente contar con un espacio para el entrenamiento físico es el tercer factor de decisión más determinante después del precio y la ubicación.

Actualment comptar amb un espai per a l'entrenament físic és el tercer factor de decisió més determinant després del preu i la ubicació.

*Having a space for physical training is currently the third most important determining factor after price and location.*

Zona HBe / HBe Area - 23/10 - 10.00h - 10.45h

E

### 5.1. Primera Exportación: un reto asumible para cualquier Pyme

Primera Exportació: un repte assumible per a qualsevol Pime

*First Exportation: a challenge any SME can meet*

Cómo realizar un plan de exportación: analizar las potencialidades, definir objetivos, concretar estrategias y materializar la exportación.

Com realitzar un pla d'exportació: analitzar les potencialitats, definir objectius, concretar estratègies i materialitzar l'exportació.

How to draw up an export plan: examine the potential, set targets, specify strategies and start exporting.

**PONENTE / PONENT / SPEAKER:**  
Mercè Llorià Montaner - Dolce Vital Spa Manager

Colabora / Colabora / In collaboration with:



Zona HBe / HBe Area - 23/10 - 12.00h - 13:00h

S

## 6.1 Seguridad personal de clientes y viajeros al utilizar piscinas y zonas deportivas y de wellness.

Seguretat personal de clients i viatgers a l'utilitzar piscines i zones esportives i de wellness.

*Personal safety of guests and travellers using pools, sports and wellness facilities.*

Los accidentes e incidentes ocurridos a visitantes y usuarios son una importante fuente de gastos o de conflictos legales para los gestores de piscinas e instalaciones deportivas o de wellness. Además tienen una importante influencia en la reputación y en la rentabilidad, no sólo a corto sino también a largo plazo.

Els accidents i els incidents que els passen als visitants i usuaris són un important cost o conflicte legal per als gestors de piscines i instal·lacions esportives i de wellness. A més, tenen molta influència en la reputació i la rendibilitat, no només a curt sinó que també a llarg termini.

*Accidents and incidents happening to visitors and guests are a major source of monetary burdens or severe legal conflicts for the operators of swimming pools, sports and/or wellness installations. They influence reputation and profits not only momentarily but even on longer periods.*

PONENTE / PONENT / SPEAKER:

Melanie Gerhard - Chairwoman Crisis-Management/Operations DER Touristik, Speaker of DRV-Group "Poolsafety"

Helmut Ständer - CEO SiSSWA, Chairman of technical committees for Sports, Playground and Leisure equipment and facilities on national and European level

Michael Spoenlein - COO SiSSWA, Project manager for national and international Investigation

Zona HBe / HBe Area - 23/10 - 13.00h-13.45h

S

## 6.2 Últimas tecnologías de vídeo seguridad al servicio de un hotel. Más allá de la vigilancia.

Últimes tecnologies en vídeo seguretat al servei d'un hotel.

Més enllà de la vigilància.

*The latest video-surveillance technologies for hotels: going beyond security.*

En su esfuerzo de optimizar la seguridad, los gestores de hoteles se enfrentan a dos retos: cómo evitar que la seguridad sea una barrera para la estancia de los huéspedes, y cómo rentabilizar la inversión en sistemas de seguridad. Durante la ponencia, dirigida a directores de seguridad, TI, gerentes de hoteles y consultores especializados, presentaremos nuevos usos de los sistemas de videovigilancia para aplicaciones hoteleras: sistemas de gestión de colas, tráfico, actividad en el parking, activación de luces y dispositivos.

En el seu esforç per optimitzar la seguretat, els gestors d'hoteles s'enfronten a dos reptes: com evitar que la seguretat sigui una tanca per l'estància dels hostes, y com rendibilitzar la inversió en sistemes de seguretat. Durant la ponència, dirigida a directores de seguretat, TI, gerents d'hoteles i consultors especialitzats, presentarem nous usos dels sistemes de videovigilància per aplicacions hoteleres: sistemes de gestió de cues, tràfic, activitat al pàrquing, activació de llums i dispositius.

In their efforts to optimize security, hotel managers are faced with two challenges: how to prevent security becoming a hindrance to guests during their stay, and how to maximize their investment in security systems. In this presentation, aimed at security managers, IT managers, hotel managers and specialist consultants, we will be introducing the new video-surveillance systems for use in hotels: queue management systems, traffic management, car park surveillance, and activation of lights and other devices.

PONENTE / PONENT / SPEAKER:

Francisco García Latorre - EMEA Head of Business Development for the hotel sector. Bosch Security System

**HOSTELCO**

HOSTING INNOVATION. CREATING SOLUTIONS.

FÒRUM  
GASTRONÒMIC

# PROGRAMA JORNADAS Y ACTIVIDADES

PROGRAMA JORNADES I ACTIVITATS  
*JOURNEYS AND ACTIVITIES PROGRAM*



**VER PROGRAMA DESPLEGABLE EN LA PÁGINA CENTRAL**  
VEURE PROGRAMA DESPLEGABLE A LA PÀGINA CENTRAL  
*SEE DROP DOWN PROGRAM ON THE HOME PAGE*

# ÁREA DE NOVEDADES

ÀREA DE NOVETATS  
*NEW PRODUCTS AREA*



**Textos facilitados por el expositor**

Textos facilitats per l'expositor  
*Information provided by exhibitors*



# CASIO.

## CASIO VR7100

### **CASIO España System**

**Solutions** es pionera en el diseño de TPV construidos para sistema operativo Android. La VR7100 tiene un LCD táctil de 15,6", impermeable y resistente al polvo. Además de poder instalarse en vertical u horizontal, los nuevos terminales están diseñados sin ventiladores, sin disco duro y sin partes móviles, para asegurar la máxima eficiencia en operaciones de almacenamiento, eliminando los típicos problemas de hardware que experimentan los modelos basados en PC.

### **CASIO Spain System**

**Solutions** is a pioneer company in the design of TPV built for Android OS. The VR7100 has a 15.6", waterproof and dustproof touch LCD. Besides being able to be installed vertically or horizontally, the new devices are designed without fans, hard drive or moving parts, to ensure maximum efficiency in storage operations, eliminating the usual problems experienced by PC based models.





20 / 10 / 2014  
Lunes - Dilluns - Monday

21 / 10 / 2014  
Martes - Dimarts - Tuesday

<b>10-10,45h</b>	<b>P2 - HBe</b>
11 Reinventarse: tendencias en modelos de negocio para restaurantes. 11 Reinventar-se: tendències en models de negoci per a restaurants. <i>11 Reinventing yourself: trends in business models for restaurants.</i>	
<b>10-11h</b>	<b>P3 - Área Café</b>
Inauguración IX Campeonato Nacional de Baristas. Inauguració del IX Campionat Nacional de Baristes. <i>Opening of the 9th National Barista Championship.</i>	
<b>10,15-10,30h</b>	<b>P3 - Área Café</b>
Actuación Barista - Semifinal Nacional. Actuació barista, semifinal nacional. <i>Barista performance, national semi-final.</i>	
<b>10-18,30h</b>	<b>P2 - HBe</b>
12 Claves para estar presente en internet: cómo y porqué. 12 Claus per ser present a Internet: com i per què. <i>12 The keys to an internet presence: how and why.</i>	
<b>11,15-12,15h</b>	<b>P2 - HBe</b>
<b>MENTORING:</b> Redes sociales en las que estar presentes. Què característiques imprescindibles debe tener la web de mi restaurante. Claves para gestionar la opinión de mis clientes en internet. Xarxes socials en què cal ser presents. Quines característiques imprescindibles cal que tingui el web del meu restaurant. Claus per gestionar l'opinió dels meus clients a Internet. <i>Social networks you have to be in. What key characteristics should appear on my restaurant website? The keys to managing customers' opinions on the Internet.</i>	
<b>12,15-13,15h</b>	<b>P2 - HBe</b>
1.3 Alianzas con los proveedores: una estrategia para ser más eficientes. 1.3 Alianzas con los proveedores: una estrategia para ser más eficientes. <i>1.3 Partnerships with suppliers: a strategy for increased efficiency.</i>	
<b>12,30-13,30h</b>	<b>P2 - HBe</b>
<b>MENTORING:</b> ¿Qué le puedo pedir a mi proveedor? Què puc demanar al meu proveïdor? <i>What can I ask from my supplier?</i>	
<b>13,30-14h</b>	<b>P2 - HBe</b>
LUNCH NETWORKING	

<b>14-15,45h</b>	<b>P2- Área Coctelería</b>
Área coctelería: International Brand Ambassador Awards: Whisky. Àrea cocteleria: International Brand Ambassador Awards: Whisky. <i>Cocktail Zone: International Brand Ambassador Awards: Whisky.</i>	
<b>14,30-16,45h</b>	<b>P2 - HBe</b>
1.4 Cómo optimizar los ingresos gracias a la gestión de la capacidad y los precios de un restaurante. 1.4 Com es poden optimitzar els ingressos gràcies a la gestió de la capacitat i els preus d'un restaurant. <i>1.4 How to optimize revenue through capacity and price management.</i>	
<b>16-17h</b>	<b>P2 - HBe</b>
<b>MENTORING:</b> Qué condiciones de servicio deben tenerse en cuenta para atender a personas con intolerancias alimentarias. Còmo adaptar mi cocina para atender celiacos. Quines condicions de servei cal tenir en compte per atendre persones amb intoleràncies alimentàries. Com puc adaptar la cuina per atendre celiacs. <i>The service conditions you should consider when attending to people with food intolerances. How to adapt your cuisine for celiac customers.</i>	
<b>16-17h</b>	<b>P2 - HBe</b>
<b>MENTORING:</b> ¿Cómo mejorar la gestión de la capacidad en mi restaurante? Com puc millorar la gestió de la capacitat al meu restaurant? <i>How can I improve the capacity management of my restaurant?</i>	
<b>17-18h</b>	<b>P2 - HBe</b>
¿Tiene sentido para mí utilizar la franquicia como fórmula de negocio? Té sentit per a mi fer servir la franquícia com a fórmula de negoci? <i>Does using franchising as a business formula make sense for me?</i>	
<b>17-18h</b>	<b>P2 - HBe</b>
1.5 Las intolerancias alimentarias: el reto de convertirlas en una oportunidad. 1.5 Les intoleràncies alimentàries: el repte de convertir-les en una oportunitat. <i>1.5 Food intolerance: how to transform it into an opportunity.</i>	
<b>17,15-18h</b>	<b>P2- Área Coctelería</b>
Área coctelería: International Brand Ambassador Awards: Vodka. Àrea Cocteleria: International Brand Ambassador Awards: Vodka. <i>Cocktail Zone: International Brand Ambassador Awards: Vodka.</i>	

<b>17,15-19,30h</b>	<b>Be moving</b>
Be moving: rutas de hoteles singulares. Be Moving: rutes d'hotels singulars. <i>Be moving: unique hotel routes.</i>	
MERCER HOTEL BARCELONA GL.	
<b>17,30h</b>	<b>Be moving</b>
Be moving: rutas de hoteles singulares. Be Moving: rutes d'hotels singulars. <i>Be moving: unique hotel routes.</i>	
NERI HOTEL & RESTAURANT 4*	
<b>18,15h</b>	<b>P2 - HBe</b>
1.6 Estrategias de franquicia para la restauración: reconversión, diversificación y expansión. 1.6 Estratègies de franquícia per a la restauració: reconversió, diversificació i expansió. <i>1.6</i>	
<b>18,15-19h</b>	<b>P3 - Área Café</b>
Entrevista Campeón Mundial Raúl Rodas. Entrevista al campió mundial Raúl Rodas. <i>Interview with world champion Raúl Rodas.</i>	
<b>18,30- 19h</b>	<b>P3 - Área Café</b>
Clasificaciones, sorteo de participación finalistas y clausura del acto. Classificacions, sorteig de participació finalistes i clausura de l'acte. <i>Classifications, finalists' participation draw and closing ceremony</i>	
<b>19-19,30h</b>	<b>Be moving</b>
Be moving: rutas de hoteles singulares. Be Moving: rutes d'hotels singulars. <i>Be moving: unique hotel routes.</i>	
HOTEL ESPAÑA 4*.	

<b>10-10,45h</b>	<b>P2 - HBe</b>
2.1 Cómo lanzar y consolidar un modelo de negocio disruptivo y global en la industria hotelera gracias a la tecnología. 2.1 Com cal llançar i consolidar un model de negoci disruptiu i global en la indústria hotelera gràcies a la tecnologia. <i>2.1 How to launch and consolidate a disruptive global business model in the hotel industry.</i>	
<b>10,30-11,30h</b>	<b>P3 - Área Café</b>
Conferencia Marketing - Café. Conferència de màrqueting - Cafè. <i>Marketing Seminar, Coffee.</i>	
<b>11,30-12,45h</b>	<b>P2 - HBe</b>
2.2 Optimización de los costes y eficiencia energética. 2.2 Optimització dels costos i eficiència energètica. <i>2.2 Optimisation of costs and energy efficiency.</i>	
<b>11-13h</b>	<b>P2 - HBe</b>
<b>MENTORING:</b> ¿Cuál es el mix de clientes / canales de comercialización más apropiado para mi hotel? - La fuerza de las centrales de compras - Consejos de un n° 1 en TripAdvisor. Quin és el mix de clients / canals de comercialització més apropiat per al meu hotel? - La força de les centrals de compres. - Consells d'un n.º 1 a TripAdvisor. <i>- What is the right customer/ marketing channel mix for my hotel? - The strength of buying groups. - Tips from a no. 1 on TripAdvisor.</i>	
<b>10,30-11,30h</b>	<b>P3 - Área Café</b>
Mesa Redonda "Nuevos retos de la Logística del Café". Taula rodona "Nous reptes de la logística del café". <i>Round table debate "New challenges in coffee logistics."</i>	
<b>12h</b>	<b>P3 - Zona IOT</b>
Concurso AppCircus. Concurs AppCircus. <i>AppCircus Competition.</i>	
<b>13,15-13,30h</b>	<b>P3 - Área Café</b>
Inauguración Final IX Campeonato Nacional de Baristas. Inauguració final IX Campionat Nacional de Baristes. <i>Opening of the 9th National Barista Championship Final.</i>	
<b>13,15-14,45h</b>	<b>P2 - HBe</b>
LUNCH NETWORKING	

<b>14,30-17,30h</b>	<b>P3 - Área Café</b>
Actuación Barista - Final Nacional. Actuació Barista - Final Nacional. <i>Barista performance - National Final.</i>	
<b>14,30-16,45h</b>	<b>P2- Área Coctelería</b>
Área coctelería: International Brand Ambassador Awards: Ron. Àrea cocteleria: International Brand Ambassador Awards: Rom. <i>Cocktail Zone: International Brand Ambassador Awards: Rum</i>	
<b>15,15-16h</b>	<b>P2 - HBe</b>
2.3 Herramientas para vender más y mejor: posicionamiento, reputación online y Big Data. 2.3 Eines per vendre més i millor: posicionament, reputació online i Big Data. <i>2.3 Tools for selling bigger and better: positioning, online reputation and big data.</i>	
<b>16,30-17,15h</b>	<b>P2 - HBe</b>
2.4 El Gran dilema: la venta a través de canales directos, las OTA's o los metabuscadores. 2.4 El gran dilema: la venda per mitjà de canals directes, les OTA o els metacercadors. <i>2.4 "The big dilemma: selling through direct channels, OTAs and metasearch engines.</i>	
<b>16-18h</b>	<b>P2 - HBe</b>
<b>MENTORING:</b> Eficiencia energética ¿por dónde empezar sin tener que realizar inversiones? - ¿Cómo tener el control de los costes energéticos? L'eficiència energètica: per on cal començar sense haver de fer inversions? - Com es poden controlar els costos energètics? <i>Energy efficiency: where to start without having to invest? - How can you take control of energy costs?</i>	
<b>14,30-16,45h</b>	<b>P2- Área Café</b>
Demostraciones Campeón Mundial Raúl Roda. Demostracions del campió mundial Raúl Rodas. <i>Demostraciones Campeón Mundial Raúl Roda.</i>	
<b>17,30h</b>	<b>Be moving</b>
Be moving: rutas de hoteles singulares. Be Moving: rutes d'hotels singulars. <i>Be moving: unique hotel routes.</i>	
MERCER HOTEL BARCELONA GL.	
<b>17,15-19,30h</b>	<b>P2- Área Coctelería</b>
Área coctelería: International Brand Ambassador Awards: Tequila. Àrea cocteleria: International Brand Ambassador Awards: Tequila. <i>Cocktail Zone: International Brand Ambassador Awards: Tequila.</i>	

<b>17,45-18,30h</b>	<b>P2 - HBe</b>
2.5 La externalización de servicios, en busca de una mayor rentabilidad. 2.5 L'externalització de serveis, en cerca de més rendibilitat. <i>2.5 Outsourcing of services in search of greater profits.</i>	
<b>18-19,30h</b>	<b>P2 - HBe</b>
<b>SUMMIT:</b> Las tendencias en el sector hotelero desde varios puntos de vista: el producto, la comercialización y la optimización de la gestión. Les tendències en el sector hotelier des de diversos punts de vista: el producte, la comercialització i l'optimització de la gestió. <i>Trends in the hotel sector from different perspectives: the product, marketing, and management optimisation.</i>	
<b>18h</b>	<b>P2- Área Café</b>
Clausura y entrega de premios del IX Campeonato Nacional de Baristas. Clausura i lliurament de premis del IX Campionat Nacional de Baristes. <i>9th National Barista Championship closure and awards ceremony.</i>	
<b>18,15h</b>	<b>Be moving</b>
Be moving: rutas de hoteles singulares. Be Moving: rutes d'hotels singulars. <i>Be moving: unique hotel routes.</i>	
NERI HOTEL & RESTAURANT 4*	
<b>19h</b>	<b>Be moving</b>
Be moving: rutas de hoteles singulares. Be Moving: rutes d'hotels singulars. <i>Be moving: unique hotel routes.</i>	
HOTEL ESPAÑA 4*	
<b>19,30-22h</b>	
Premios Hostelco. Premis Hostelco. <i>Hostelco Awards.</i>	

22 / 10 / 2014  
Miércoles - Dimecres - Wednesday

10-10,45h P2 - HBe

3.1 El posicionamiento y gestión de hoteles pequeños.  
3.1 El posicionament i gestió d'hoteles petits.  
3.1 The positioning and management of small hotels.

11,15-12h P2 - HBe

3.2 Nuevos modelos de comercialización para hoteles independientes; consorcia - franquicias.  
3.2 Nous models de comercialització per a hotels independents; consorcia - franquícies.  
3.2 New marketing models for independent hotels: consortiums - franchises.

11-13h P2 - HBe

MENTORING:  
• ¿Cómo puedo darle un nuevo aire a mi establecimiento con las mínimas inversiones?  
• La gestión de los hoteles pequeños.  
• ¿Cómo ahorrar en energía?  
• Usar gas natural disminuye su factura.  
• Com puc donar un aire nou al meu establiment amb les mínimes inversions?  
• La gestió dels hotels petits.  
• Com es pot estalviar en energia?  
• How can I update my establishment with the minimal investment?  
• The management of small hotels.  
• How can you save energy?  
• Using natural gas cuts your bill.

12,30-13,45h P2 - HBe

3.3 El mercado Ruso: la revolución del año 2013 y 2014, y previsiones del 2015.  
3.3 El mercat rus: la revolució de l'any 2013 i 2014, i previsions del 2015.  
3.3 The Russian market: the revolution of 2013 and 2014 and forecasts for 2015.

14-15,30h P2 - HBe

LUNCH NETWORKING

14,30-16,45h P2- Área Coctelería

Área coctelería: International Brand Ambassador Awards: Alcohol free.  
Área coctelería: International Brand Ambassador Awards: Alcohol free.  
Cocktail Zone: International Brand Ambassador Awards: Alcohol-free.

16-17,15h P2 - HBe

3.4 Los nuevos consumidores de ocio: ¿cómo satisfacer a esta nueva demanda? Los Millennial. Zona HBe.  
3.4 Els nous consumidors d'oci: com es pot satisfer aquesta nova demanda? Els Millennial.  
3.4 The new leisure consumers: how to satisfy this new demand? the Millennials.

16-18h P2 - HBe

MENTORING:  
• ¿Cómo debo gestionar la búsqueda de inversores y financiación para mi proyecto; ¿qué debo tener en cuenta? Upselling cross selling . Cómo facturar más.  
• Com haig de gestionar la cerca d'inversors i finançament per al meu projecte?; Què haig de tenir en compte? Upselling i cross-selling. Com es pot facturar més.  
• How do I handle the search for investors and finance for my project?; What do I need to take into account? Upselling and cross-selling. How to increase turnover.

17,15-19,30h P2- Área Coctelería

Área coctelería: International Brand Ambassador Awards: Ginebra.  
Área coctelería: International Brand Ambassador Awards: Ginebra.  
Cocktail Zone: International Brand Ambassador Awards: Gin.

17,30-18,15h P2 - HBe

3.5 Cómo optimizar las compras de equipamiento de mi hotel; procurement service.  
3.5 Com es poden optimitzar les compres d'equipament del meu hotel; procurement service.  
3.5 How to optimize your hotel's equipment purchases: procurement service.

17,30h Be moving

Be moving Tecnológica.  
Be Moving Tecnológica.  
Be moving Technological.

MERCER HOTEL BARCELONA GL.

18-18,20h Be moving

Be moving Tecnológica.  
Be Moving Tecnológica.  
Be moving Technological.

MAJEST IC HOTEL & SPA BARCELONA.

18,15h Be moving

Be moving: rutas de hoteles singulares.  
Be Moving: rutas d'hoteles singulars.  
Be moving: unique hotel routes.

NERI HOTEL & RESTAURANT 4\*

18,30-18,50h Be moving

Be moving Tecnológica.  
Be Moving Tecnológica.  
Be moving Technological.

VILLA EMILIA BARCELONA 4\*

19h Be moving

Be moving: rutas de hoteles singulares.  
Be Moving: rutas d'hoteles singulars.  
Be moving: unique hotel routes.

HOTEL ESPAÑA 4\*

19-19,20h Be moving

Be moving Tecnológica.  
Be Moving Tecnológica.  
Be moving Technological.

HOTEL ANDANTE 3\*

19,30h Be moving

Be moving Tecnológica.  
Be Moving Tecnológica.  
Be moving Technological.

W BARCELONA GL

23 / 10 / 2014  
Jueves - Dijous - Thursday

10-10,45h P2 - HBe

5.1 Primera Exportación: Un reto asumible para cualquier Pyme.  
5.1 Primera exportació: un repte assumible per a qualsevol Pime.  
5.1 First exports: a challenge any SME can meet.

11-11,45h P2 - HBe

4.1 La inversión eficiente y diferencial.  
4.1 La inversió eficient i diferencial.  
4.1 Efficient and differential investment.

12-13h P2 - HBe

CÁPSULA DE CONOCIMIENTO - PENDIENTE CONFIRMACIÓN.  
CÁPSULA DE CONEIXEMENT - PENDENT DE CONFIRMACIÓ.  
KNOWLEDGE CAPSULE - NO DETAILS YET.

14,30-16,40h P2- Área Coctelería

Área coctelería: la Final de International Brand Ambassador Awards.  
Área Coctelería: la Final dels International Brand Ambassador Awards.  
Cocktail Zone: International Brand Ambassador Awards final.

17,30h Be moving

Be moving: rutas de hoteles singulares.  
Be Moving: rutas d'hoteles singulars.  
Be moving: unique hotel routes.

MERCER HOTEL BARCELONA GL.

14,30-16,40h P2- Área Coctelería

III JORNADAS DE CONSUMO RESPONSABLE.  
PONENTES:  
17,30h El modelo Irlandés de servicio responsable (Asociación Irlandesa de CR).  
18,15h Erasmus Responsible Parties (Agencia de CR Europeo - Bruselas).  
19h Ocio nocturno responsable en Cataluña (Ayuntamiento de Barcelona).  
II JORNADAS DE CONSUM RESPONSABLE.  
17,30h El model Irlandès de servei responsable. (Associació Irlandesa de CR).  
18,15h Erasmus Responsible Parties (Agència de CR Europeu - Brussel·les).  
19h Oci nocturn responsable a Catalunya (Ajuntament de Barcelona).  
3rd RESPONSIBLE CONSUMPTION SEMINARS.  
Speakers:  
17,30h The Irish model of responsible service (Irish RC Association).  
18,15h Erasmus Responsible Parties (European RC Agency - Brussels).  
19h Responsible nightlife in Catalonia. (Barcelona City Council).

18,15h Be moving

Be moving: rutas de hoteles singulares.  
Be Moving: rutas d'hoteles singulars.  
Be moving: unique hotel routes.

NERI HOTEL & RESTAURANT 4\*

19h Be moving

Be moving: rutas de hoteles singulares.  
Be Moving: rutas d'hoteles singulars.  
Be moving: unique hotel routes.

HOTEL ESPAÑA 4\*

12-13h P2 - HBe

6.1 Seguridad personal de clientes y viajeros al utilizar piscinas y zonas deportivas y de wellness.  
Seguretat personal de clients i viatgers a l'utilitzar piscines i zones esportives i de wellness.  
Personal safety of guests and travellers using pools, sports and wellness facilities.

13-13,45h P2 - HBe

6.2 Últimas tecnologías de video seguridad al servicio de un hotel. Más allá de la vigilancia.  
Últimes tecnologies en video seguretat al servei d'un hotel. Més enllà de la vigilància.  
The latest video-surveillance technologies for hotels: going beyond security.

Zona HBe  
HBe Zone

Área Café  
Àrea Cafe  
Coffee Area

Área Coctelería  
Àrea Coctelería  
Cocktail Area

Be Moving

Zona IOT  
IOT Zone

20 / 10 / 2014  
Lunes - Dilluns - Monday

**11,00-12,00h** Auditorio  
Carme Ruscaldeda (Sant Pau, Sant Pol de Mar)  
  
Inspiraciones culturales  
Inspiracions culturals  
*Cultural inspirations*

**11,00-12,30h** Taller  
Víctor Quintillà (Lluerna, Santa Coloma de Gramenet)  
Rafa Peña (Gresca, Barcelona)  
  
Sutil acidez  
Subtil acidesa  
*Subtle acidity*

**11,00-12,00h** Taller 3  
Fórum dulce - Josep María Rodríguez  
(La pastisseria, Barcelona)  
  
Innovar en pastelería individual  
Innovar en pastisseria individual  
*Innovating in individual pastries*

**12,30-14,30h** Auditorio  
Miquel Aldana (Tres Macarrons)  
Jordi Guillem (Lo Mam)  
Guillem Oliva (Monvini)  
Albert Ortiz (Axol)  
Anna María Tengo (Can Major)  
  
Elección del Cocinero del Año  
Elecció del Cuiner de l'Any  
*Choice of Chef of the Year*

**13,00-14,30h** Taller  
Carmen Ramírez Degollado 'Títita'  
Joan Bagur (El Bajío (México) y Oaxaca (Barcelona))  
  
La leyenda viva de la cocina mexicana  
La llegenda viva de la cuina mexicana  
*The living legend of Mexican cuisine*

**13,00-14,00h** Taller 3  
Fórum dulce - Fernando Sáenz  
(Obrador Grate, Logroño)  
  
El mantecado, la otra cara de los helados  
El mantecat, l'altra cara dels gelats  
*Cream, the other side of ice cream*

**13,00-14,00h** Taller 2  
Unilever Food Solutions  
  
Ahorro de procesos y energía: preparaciones en frío  
Estalvi de processos i energia: preparacions en fred  
*Process and energy saving: cold preparations*

**15,30-17,00h** Auditorio  
Fórum dulce - Colectivo 21 Brix  
  
Sweetmotion by Colectivo 21 Brix

**16,00-17,00h** Taller  
Carles Gaig (Fonda Gaig, Barcelona)  
  
Platos clásicos, técnicas contemporáneas  
Plats clàssics, tècniques contemporànies  
*Classic dishes, contemporary techniques*

**16,00-17,00h** Taller 3  
Soler Graells  
  
Productos y técnicas de última generación, el obulato  
Productes i tècniques d'última generació, l'obulato  
*Cutting-edge products and techniques: oblaats*

**16,00-17,00h** Taller 2  
Pedro Evia (Kuuik, Yucatán)  
  
Cocina creativa desde Yucatán  
Cuina creativa des de Yucatán  
*Creative cuisine from Yucatan*

**17,15-17,45h** Auditorio  
Homenaje a Jean-Luc Figueras, los discípulos  
Homenatge a Jean-Luc Figueras, els deixebles  
*Tribute to Jean-Luc Figueras, the disciples*

**17,45-18,45h** Auditorio  
Eneko Atxa (Azurmendi, Larrabetzu, Vizcaya)  
  
La nueva vanguardia vasca, Azurmendi 2014  
La nova vanguardia basca, Azurmendi 2014  
*The new Basque avant-garde, Azurmendi 2014*

**17,45-18,45h** Taller  
Sacha Hormaechea (Restaurante Sacha, Madrid)  
  
Mar, sublime sencillez  
Mar, sublim senzillesa  
*Sea, sublime simplicity*

**17,45-18,45h** Taller 3  
Fórum dulce - Raúl Bernal  
(Chocolate Academy, Chocovic)  
  
Pasiones chocolateras  
Passions xocolateres  
*Chocolate-maker passions*

**17,45-18,45h** Taller 3  
Fina Puigdevall y Pere Planagumà (Les Cols, Olot)  
  
Esencialmente Olot  
Essencialment Olot  
*Essentially Olot*

21 / 10 / 2014  
Martes - Dimarts - Tuesday

**11,00-12,00h** Auditorio  
Paco Pérez (Miramar, Llançà)  
  
Creatividad, entorno y (con)secuencias  
Creativitat, entorn i (con)seqüències  
*Creativity, environment and (con)sequences*

**11,00-12,00h** Taller 3  
FÓRUM DULCE:  
Josep Maria Ribé (Chocolate Academy)  
  
Bombones en evolución  
Bombons en evolució  
*Evolving bonbons*

**11,00-12,00h** Taller 2  
Cocina de Cambrils  
  
La cocina de la tierra y el mar  
La cuina de la terra i el mar  
*Surf and turf cuisin*

**11,00-14,00h** CCI  
FÓRUM EMPRESA - BUSINESS FORUM

**11,30-12,30h** Taller  
Ly Leap (Indochine, Barcelona)  
  
Ensaladas asiáticas  
Amanides asiàtiques  
*Asian salads*

**12,30-13,30h** Auditorio  
Sergio y Javier Torres (Dos Cielos, Barcelona)  
  
Creatividad a 4 manos  
Creativitat a 4 mans  
*Creativity with 4 hands*

**13,00-14,30h** Taller  
CUINA DE L'EMPORDANET:  
Quim Casellas (Casamar)  
Marc Gascons (Els Tinars),  
Albert Sastreger (Bo.Tric),  
Jordi Garrido (Mas de Torrent)  
  
L'Empordanet, producto en estado puro  
L'empordanet, producte en estat pur  
*L'Empordanet, pure product*

**13,00-14,00h** Taller 3  
FÓRUM DULCE:  
Alejandra Rivas (Rocambolesc, Girona)  
  
Los helados del Rocambolesc  
Els gelats del Rocambolesc  
*Rocambolesc ice-creams*

**13,00-14,00h** Taller 2  
Grup Shers  
  
La solución definitiva al Room Service para hoteles  
La solució definitiva al Room Service per a hotels  
*The ultimate solution to Hotel Room Service*

**14,15-15,15h** Auditorio  
Dani García con Unilever Food Solutions  
  
La cocina eficiente, ahorro y control de mermas  
La cuina eficient, estalvi i control de mermes  
*Efficient cooking, saving and wastage control*

**16,00-17,00h** Taller 3  
Pastry Revolution

**16,00-17,00h** Auditorio  
FÓRUM DULCE:  
Jordi Roca (El Celler de Can Roca, Girona)  
  
A la última en postres del Celler de Can Roca  
A l'última en postres del Celler de Can Roca  
*The latest in desserts from Celler de Can Roca  
Reinventing yourself*

**16,00-17,00h** Taller  
Carlo Cracco (CraccoRistorante, Italia)  
  
Fantasía minimalista  
Fantasia minimalista  
*Minimalist fantasia*

**17,15-17,45h** Auditorio  
Premios Mercader  
Premis Mercader  
*Mercader Awards*

**17,45-18,45h** Auditorio  
Joan Roca (El Celler de Can Roca, Girona)  
  
El movimiento creativo  
El moviment creatiu  
*The creative movement*

**17,45-18,45h** Taller  
Albert Ventura (Coure, Barcelona)  
  
Sensibles contrastes  
Sensibles contrastos  
*Sensitive contrasts*

**17,45-18,45h** Taller 2  
FÓRUM VINO:  
Juan Muñoz con René Barbier,  
Sara Pérez y Alvaro Palacios  
  
Joyas del Priorat, la cata del decenio  
Joles del Priorat, el tast del decenni  
*Priorat gems, the ten-year tasting*

**17,45-18,45h** Taller 3  
FÓRUM DULCE:  
Xevi Ramon (Triticum, Cabrera de mar)  
  
Un pan per a cada cocina  
Un pa per a cada cuina  
*Bread for every type of cuisine*

22 / 10 / 2014  
Miércoles - Dimecres - Wednesday

**11,00-12,00h** Auditorio

**FÓRUM DULCE:**  
Ramon Morató (Chocolate Academy)

La imaginación al turrón  
La imaginació al Turro  
*Imagination in nougat*

**11,00-12,30h** Taller 2

Javier Olleros (Culler de Pau, O Grove) y Iván Domínguez (Retiro da Costiña, A Coruña)

La refinada sencillez de la nueva cocina gallega  
La refinada senzillesa de la nova cuina gallega  
*The refined simplicity of the new Galician cuisine*

**11,00-12,30h** Taller

Daniel Ovadia (Paxia, Ciudad de México) y Jorge Vallejo (Quintonil, Ciudad de México)

Joven vanguardia mexicana  
Jove avantguarda mexicana  
*Young Mexican avant-garde*

**12,15-12,45h** Auditorio

Artur Martínez

Jugando al Trivial Gastronómico  
Jugant al Trivial Gastronòmic  
*Playing culinary Trivial Pursuit*

**13,00-14,00h** Auditorio

Dani García (Dani García Restaurante, Marbella)

Juego y provocación  
Joc i Provocació  
*Play and provocation*

**13,00-14,30h** Taller

Artur Martínez (Capritx, Terrassa)

Naturalidad, diversidad, matices  
Naturalitat, diversitat, matisos  
*Naturalness, diversity, nuances*

**13,00-14,00h** Taller 3

**FÓRUM DULCE:**  
David Gil (Tickets, Barcelona) y Jordi Saavedra (41<sup>a</sup> Experience, Barcelona)

Los lenguajes de la creatividad  
Els llenguatges de la creativitat  
*The languages of creativity*

**13,00-14,00h** Taller 2

DO Ribeiro

Nueva cocina tradicional con vinos de la DO Ribeiro con Diego López  
Nova cuina tradicional amb vins de la DO Ribeiro amb Diego López  
*New traditional cuisine with wines from the DO Ribeiro with Diego López*

**16,00-17,00h** Taller 2

Gallina Blanca

Menús exprés con cocina de ensamblaje con Ferran Climent  
Menús exprés amb cuina d'ensamblatge amb Ferran Climent  
*Quick set meals with assembly cooking with Ferran Climent*

**16,00-17,00h** Taller 3

**FÓRUM DULCE:**  
Miquel Guarro (Cacao Barry)

Un postre para cada plato  
Unes postres per a cada plat  
*A dessert for every dish*

**16,00-17,00h** Taller

Jordi Vilà (Alkimia, Barcelona)

Radicalidad perfeccionista  
Radicalitat perfeccionista  
*Perfectionist radicalism*

**17,45-18,45h** Taller 3

UNILEVER FOOD SOLUTIONS:

Las paellas más aplaudidas, soluciones para tus arrozos  
Les paelles més aplaudides, solucions per als teus arrossos  
*The most acclaimed paella, solutions for your rice*

**17,45-18,45h** Auditorio

**FÓRUM DULCE:**  
José Ramon Castillo (Que Bo! Chocolatería Mexicana Evolutiva, México)

Creatividad es evolución, y también chocolate  
Creativitat és evolució, i també, xocolata  
*Creativity is evolution, and also chocolate*

**17,45-18,45h** Taller

Hideki Matsuhisa (KoyShunka, Barcelona)

Creatividad simple y compleja  
Creativitat simple i complexa  
*Simple and complex creativity*

**17,45-18,45h** Taller 2

**FÓRUM VINO:**  
Joan València (Distribuidora Cuvée3000)

Vinos naturales, virtudes o defectos  
Vins naturals, virtuts o defectes  
*Natural wines, virtues or defects*

23 / 10 / 2014  
Jueves - Dijous - Thursday

**11,00-12,00h** Auditorio

Ángel León (Aponiente, El Puerto de Santa María)

Cocinar sin complejo  
Cuinar sense complexos  
*Uninhibited cooking*

**11,00-12,00h** Taller 3

**FÓRUM DULCE:**  
Enric Rosich (Macarons, Barcelona)

Macarón en estado puro  
La tècnica del macaró  
*Macarons in their purest form*

**11,00-12,00h** Taller 2

Guzmán Gastronomía

La hora del Jang  
L'hora del Jang  
*Jang time*

**11,30-12,30h** Taller

Oriol Rovira (Els Casals, Sagàs)

Cuando las ideas vienen del campo  
Quan les idees vénen del camp  
*When ideas come from the fields*

**12,30-13,30h** Auditorio

**FÓRUM DULCE:**  
Jordi Butrón (Espai Sucre, Barcelona y México)

Los destilados mexicanos en los postres de restaurante  
Els destil·lats mexicans en les postres de restaurant  
*Mexican distilled spirits in restaurant desserts*

**13,00-14,30h** Taller

Nandu Jubany & Osona Cuina

La excelencia del cerdo  
L'excel·lència del porc  
*The excellence of pigs*

**13,00-14,00h** Taller 2

Carl Börg con Complet Hotel  
Carl Börg amb Complet Hotel  
*Carl Börg with Complet Hotel*

**13,00-14,00h** Taller 3

Mariano Gonzalvo (Lo Paller del Cóc)

A tu gusto, alimentos del Pallars, el cordero  
Al teu gust, aliments del Pallars, el corder  
*The way you want it, Pallars food, lamb*

**14,00-15,00h** Auditorio

**FÓRUM DULCE:**  
Jordi Bordas (Jordi Bordas Consultoria & Formació)

B-concept, una reinterpretación de la pastelería  
B-concept, una reinterpretació de la pastisseria  
*B-concept, a reinterpretation of pastry-making*

**16,00-17,00h** Taller 2

Pick d Pack

Take away gourmet: tendencias e innovación en Packaging  
Take away gourmet: tendències i innovació en Packaging  
*Take-away gourmet: trends and innovation in packaging*

**16,00-17,00h** Auditorio

Jordi Cruz (Àbac, Barcelona)

Líquido, el hilo conductor  
Líquid, el fil conductor  
*Liquid, the guiding thread*

**16,00-17,00h** Taller

Mikel Alonso (Biko, México)

Búsqueda, pasión, constancia, riesgo  
Recerca, passió, constància, risc  
*Search, passion, perseverance, risk*

**Programa Tallers**  
Programa Talleres  
*Workshop program*

**Programa Expositores**  
Programa Expositors  
*Exhibitor activities*

**Auditorio**  
Auditori  
*Auditorium*

**Taller**  
Taller  
*Workshop*

TIENES UNA CITA, PROGRAMATE.  
Imprime tu programa y marca tus citas.  
Inscripciones para los talleres a través de la página web:  
[www.forumgastronomicbarcelona.com](http://www.forumgastronomicbarcelona.com)  
**\*Programa cerrado el 30 de septiembre. El programa puede sufrir modificaciones. Para cualquier duda consultar la página web**  
[www.forumgastronomicbarcelona.com](http://www.forumgastronomicbarcelona.com)

TENS UNA CITA, PROGRAMAT.  
Imprimeix el teu programa i marca les teves cites. Inscripcions als tallers a través de la pàgina web:  
[www.forumgastronomicbarcelona.com](http://www.forumgastronomicbarcelona.com)  
**\*Programa tancat el 30 de setembre. El programa pot patir modificacions. Per a qualsevol dubte consulteu la pàgina web:**  
[www.forumgastronomicbarcelona.com](http://www.forumgastronomicbarcelona.com)

YOU HAVE AN APPOINTMENT, PLAN YOUR TIME  
Registration for the workshops at  
[www.forumgastronomicbarcelona.com](http://www.forumgastronomicbarcelona.com)  
**\*Programme closed on 30 September. The programme may be changed. For any questions visit:**  
[www.forumgastronomicbarcelona.com](http://www.forumgastronomicbarcelona.com)

**Fecha de cierre de publicación /**  
Data de tancament de publicació /  
Closing date of publication: 9/10/2014

## CHARVET 700



**La Gama compacta de CHARVET. La nueva Serie 700** adaptada a las cocinas mas exigentes, combina sus reducciones compactas con una gran versatilidad y duración. Completamente modulable en bloques de 800, 600 y 400 mm. Enteramente en acero inoxidable. También disponibles marmitas y sartenes. durezas de agua.

**CHARVET'S new compact line. The new 700 Line** is adapted to the best kitchens. It combines its reduced dimensions whit a great performance y durability. Completely modular in 800, 600 and 400 mm blocks. Entirely in stainless steel. Boilers and pans also available.



# ASERIPORT

## **DETERGENTE TODO EN UNO: DETERGENTE, BLANQUEANTE Y SUAVIZANTE**

Suavizante y blanqueante incorporados.

Detergente en polvo para prelavado y lavado de ropa profesional blanca y de color a partir de 30°.

Puede usarse para todos los sistemas de lavado y máquinas, en aguas de cualquier dureza.

Válido para sistemas de dosificación.

Con jabones naturales que facilitan el pasado por calandra.

### **VENTAJAS:**

- Niveles mínimos de dosificación.
- Excelente calidad de lavado.
- Costes muy ajustados
- Adecuado para el lavado de prendas muy sucias.
- Alto rendimiento.

## **MAJESTIC TOTAL**

**El lavado a un nivel superior**

*Softener and bleach incorporated.*

### **DETERGENT ALL IN ONE: DETERGENT, WHITENING AND SOFTENER**

*Softener and bleach incorporated.*

*Powder detergent for prewash and wash white and colored professional from 30° It can be used for all systems and washing machines, water of any hardness.*

*Valid for dosing systems.*

*Natural soaps facilitating working with calender.*

### **ADVANTAGES:**

- *Minimum levels of dosage*
- *Excellent wash*
- *Costs tight*
- *Suitable for washing heavily soiled garments*
- *High performance*



## EXPOBAR QUARTZ

Una máquina a cápsula compacta y eficiente sin compromiso. **Quartz** está diseñada y fabricada con la misma precisión, tecnología y artesanía que caracteriza a Expobar y es la elección perfecta para oficinas, pequeños restaurantes y hogares.

crem®  
INTERNATIONAL

QUEEN

EXPOBAR

*A compact and efficient capsule machine without compromise. **Quartz** is designed and manufactured with the same precision, technology and craftsmanship that characterize Expobar and it is a perfect choice for offices, small restaurants and households.*





## DOSILET TT MODULAR

### **HORNO/TOSTADOR PERSONALIZABLE Y APILABLE**

Horno/tostador fabricado a medida según las necesidades del usuario quien puede escoger potencia, voltaje, ancho, ancho y largo de banda y extras como: ventana visión interior abatible, bandeja calienta-plateos o kit de superposición para hasta tres máquinas. Proporciona mayor eficiencia energética, garantiza una cocción saludable y una fácil de limpieza.

### **STACKABLE CUSTOM MADE OVEN/TOASTER**

*Custom-made conveyor oven/toaster manufactured according to the user specific needs , who can choose among different powers, voltages , conveyor width/length and extras like the inside view folding window, heating dish tray or the stack kit for up to three machines. It provides better energy efficiency, guarantees a healthy cooking and easy cleaning.*





## COOKING SYSTEMS, S.L.



### ASADORES DE POLLOS GAMA S SMALL

Indicada para pequeños establecimientos de restauración, la gama de asadores S Small tiene capacidad para 3, 6 y 9 pollos. Disponibles en formato de gas o eléctrico con resistencias vitrocerámicas, cuentan con motores independientes para cada espada, hecho que favorece el ahorro energético. Además, se pueden colgar en la pared, y están provistos de espadas especiales para otro tipo de carnes como conejo, cordero o rosbif.

### ROSTIDORS DE POLLASTRES GAMMA S SMALL

Indicada per a petits establiments de restauració, la gamma de rostidors S Small té capacitat per a 3, 6 i 9 pollastres. Disponibles en format de gas o elèctric amb resistències vitroceràmiques, compten amb motors independents per a cada espasa, fet que afavoreix l'estalvi energètic. A més, es poden penjar a la paret, i estan proveïts d'espases especials per a altres tipus de carns com conill, xai o rosbif.

### ROASTED S SMALL

*Suitable for small catering establishments, the range of roasters S Small accommodates 3, 6 and 9 chickens. Available in gas or electric format with glass ceramic resistors they have separate motors for each spear, to favour energy saving. In addition, you can hang them on the wall, and are provided with special spears for other meats like rabbit, lamb or roast beef.*





## TPV DUAL LINK

### **MUCHO MÁS QUE UN TPV**

Ciencia y tecnología dan como resultado el software de gestión hostelera más innovador del mercado. Ahora todo es posible. Esto es alta tecnología, tecnología gourmet. El TPV Dual Link B&R ha sido desarrollado y testeado bajo las más exigentes condiciones.

**Transforma el trabajo de cada día en algo extraordinario haciendo avanzar la productividad y la eficiencia.**

### **MUCH MORE THAN A POS**

*Cash system  
Science and technology  
result in the most innovative  
hospitality management  
software in the market.  
Now everything is possible.  
This is high-tech, gourmet  
technology. The Dual Link  
POS B&R has been developed  
and tested under the most  
demanding conditions.*

**Transform everyday work  
into something extraordinary  
by advancing productivity  
and efficiency.**



## IBEACON DUAL LINK



### **Conecta con tus clientes.**

Pequeño, discreto, accesible e increíblemente innovador. Abre un nuevo universo de posibilidades en la comunicación con tus clientes y futuros clientes. Todas las personas que entren y/o pasen delante de tu establecimiento podrán recibir ofertas (mensajes push que desaparecen) e información personalizada. "Hoy a la 13h cañas 2x1".

### **¿A qué mola?**

### **Connect with your customers.**

*Small, low-key, handy and incredibly novel. Open a new universe of possibilities regarding communication with your current and potential customers. All persons entering and/or passing by in front of your establishment will receive offers (push-up messages that disappear) and customized information. "Today at 13h, beers 2x1".*

### **Isn't it cool?**





**INTECNO**  
GRUPO

**Lavavajillas** cesto de 40x40, en acero inox, con doble pared y cuba embutida con fondo redondeado. Puerta amortiguada. Control termostático en cuba y calderín ajustable. Dotado con sistema thermostop. Dosificador abrillantador incorporado. Valvula anti-reflujo incorporada. Potencia total 2.860 W. Medidas 48x49x71

## INTECNO IA-S-40.31

**Dishwasher** with basket of 40x40, stainless steel, double wall and inlaid tank with rounded bottom. Damped door. Thermostatic control in tank and adjustable pot. Equipped with thermostop system. Rinse aid dispenser built in. Anti-reflux valve incorporated. 2,860 W total power. Dimension 48x49x71



## NANOPACK - BOSSCOOK



**BOSSCOOK** Bolsas para cocinar al vapor en el horno y al microondas. De esta manera, el alimento se cuece en su propio jugo sin necesidad de aceite, haciéndolo más tierno y jugoso.

*BOSSCOOK can be cooked in the oven and microwave*





**net.ipbox** es la solución definitiva “plug and play” que permite transformar cualquier pantalla de televisión de consumo o monitor, en un display dinámico para emitir contenidos y mensajes a los consumidores o clientes dentro de un espacio físico. net.ipbox se conecta a través de internet a una plataforma en la nube que permite gestionar, planificar y controlar a través de un ordenador, una tableta o un Smartphone los contenidos que queremos emitir en nuestro establecimiento.

## NET.IPBOX

*net.ipbox is the “plug and play” definitive solution which transforms any TV or screen or monitor, in a dynamic display to output content and messages to consumers and customers in a physical space. net.ipbox is connected through Internet to a cloud platform that lets you manage, plan and control through the PC, tablet or smartphone, the contents we want to issue in our establishment.*



## SALLO BLOCKY

**ASERIPORT**

**DETERGENTE  
COMPACTO EN BLOQUE  
PARA LAVAVAJILLAS  
PROFESIONALES**

Sistema revolucionario de detergente compacto de pequeño formato para lavavajillas profesionales. No necesita bomba dosificadora. Dura hasta 300 lavados. Máximo poder desengrasante, con aditivos anticalcáreos incorporados. Conserva y protege la vajilla gracias a su composición única. Apto para todo tipo de durezas de agua.

**POWDER COMPACT  
MINIBLOCK FOR  
PROFESSIONAL  
DISHWASHERS**

*Revolutionary compact small format detergent for professional dishwashers. No more dosing pumps. Up to 300 washes. Maximum degreasing power with built softeners additives. Preserves and protects dishes due to its unique composition. Suitable for all water hardnesses.*





## SERASTONE

**Serastone, decoración avanzada** de paredes y separadores de ambientes fácil de montar y desmontar. Serastone es un innovador sistema de decoración avanzada basado en paneles que se clipan a una estructura. Un sistema para revestimientos de paredes, separadores de ambientes y puntos de decoración fácil, rápido y limpio de montar y desmontar sobre cualquier superficie y sin necesidad de obra.

**Serastone, advanced decoration** for walls and room dividers easy to assemble and disassemble. Serastone is an innovative system of advanced decoration using panels clipped to a structure. For wall coverings, room dividers and decorative panels, easy, quick and clean to assemble and disassemble on any wall surface without mayor construction works.





## SPS - ESPECIAL CLUB PLAYA

Sistemas de Protección Solar, S.L.



### CONJUNTO ESPECIAL CLUB PLAYA

- Mesa-base de acero inoxidable base para parasol.
- Losa hormigón de 50 x 50 x 7 cm de 45kg.
- Parasol Descentrado de 2,20 x 2,20 m.
- Tumbonas en acero inoxidable, tapizadas en polipiel blanco especial exterior.

### SPECIAL SET BEACH CLUB

- *Table-Base stainless steel base for parasol.*
- *Losa Concrete, 50 x 50 x 7 cm 45kg.*
- *Umbrella, eccentric, 2.20 x 2.20 m.*
- *Tumbonas stainless steel upholstered in white leatherette, special outer.*





## TOP NIMBUS

### **Top Nimbos + visco**

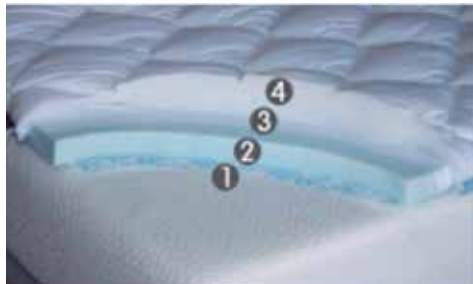
**Modelo star.** Protege totalmente el colchón.

- 1) Estampado antideslizante/ anti-slipping stamp
- 2) Viscoelástica 4cm / memory foam 4cm
- 3) Protector impermeable y transpirable / protector Waterproof and breathable (optional)
- 4) Topper (algodón + fibra hueca) / (cotton+ hollow fiber)

### **Top Nimbos + visco star**

**impermeable.** *Totally protect the mattress.*

- 1) *Anti-slipping stamp*
- 2) *Memory foam 4cm*
- 3) *Protector Waterproof and breathable (optional)*
- 4) *Topper (cotton+ hollow fiber)*



## UTENDI



**Utendi** es una empresa española fundada en 2013 con distribución en todo el mundo. Es una nueva marca de productos creados para hacer la vida más fácil.

Nuestros productos se caracterizan por ser sencillos, novedosos y muy prácticos, enfocados en soluciones funcionales para las situaciones cotidianas.

Utendi se lanza con cuatro percheros bajos, con cargador integrado para cualquier dispositivo móvil, diseñados especialmente para la comodidad de las personas en restaurantes, cafeterías, bares, hoteles, caterings, terrazas, discotecas, etc.

*Utendi is a Spanish company founded in 2013 with worldwide distribution. It is a new brand of products designed to make life easier.*

*Our products are simple, innovative, and very practical, focusing on functional solutions to everyday situations.*

*Utendi launches four base racks with integrated charger for any mobile device, specially designed for the comfort of people in restaurants, cafes, bars, hotels, catering, terraces, clubs and so on.*





**Zumex Soul**, la nueva exprimidora automática destinada al bar de autor, una pequeña joya de ingeniería dirigida al sector Horeca & Foodservice. Zumex Soul representa un nuevo concepto, Push & Juice: la forma más sencilla de conseguir un zumo de autor. Pequeña, compacta y fácil de utilizar.

## ZUMEX SOUL

*Zumex Soul, the new automatic juicer design for author bars, a little jewel of engineering intended to Horeca & Foodservice sector. Zumex Soul represents a new concept, Push & Juice: the easiest way to get a signature juice. Small, compact and easy to use*



## ZUMMO KIOSK



Se trata de un **establecimiento portátil** con una oferta de restauración basada principalmente en los zumos de naranja y complementada con la venta de smoothies, ensaladas, cremas frías, sándwiches artesanos, fruta fresca, crepes, café, agua y refrescos. El kiosco dispone del equipamiento necesario para obtener el mayor potencial de ingresos.

*It is a **portable facility** with a food offer based mainly in orange juice and complemented by smoothies, salads, cold creams, artisan sandwiches, fresh fruit, pancakes, coffee, water and soda. The kiosk includes all the equipment necessary.*





# ZUMMO

## ZUMMO Z40

**Exprime 40 naranjas/min.** gracias al modelo más rápido que Zummo ha creado. Recomendado para aquellos establecimientos con gran consumo. Sistema de exprimido único en el mundo. La fruta se corta en dos mitades y se exprime sin entrar en contacto con la corteza, evitando sus aceites y acidez añadida. Zumo de calidad con un sabor 100% natural.

**Squeeze 40 oranges a minute** with the fastest machine Zummo has ever made. Recommended for establishments where consumption is high. A juicing system that is unique in the world. The fruit is cut in half and squeezed without the juice coming into contact with the peel, thus avoiding it being tainted with any oil or bitterness. Quality juice with 100% natural taste.



*Barcelona*

17  
—  
26

**GOURMET**

—  
OCT  
—

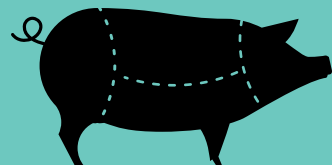
**HOSTELCO '14**

**Seis miradas gastronómicas.** Barcelona  
esconde muchas ciudades en su interior. Disfruta  
de un singular paseo a través de los restaurantes con  
más sabor. Bienvenido. — ***Sis mirades gastronòmiques.***  
*Barcelona amaga moltes ciutats al seu interior. Gaudeix*  
*d'un singular passeig gastronòmic a través dels restaurants*  
*amb més sabor. Benvingut.* — **Six gastronomic themes.**  
Barcelona is made up of many cities. Delight in an incomparable  
journey to discover the restaurants where flavour  
comes first. Welcome!



Fresca y de proximidad. Así es la **COCINA DE MERCADO**. Un sello que aporta personalidad a sus platos y a sus gentes. Un maridaje de calidad, carácter local y encanto. — *Fresca i de proximitat. Així és la CUINA DE MERCAT. Un segell que aporta personalitat als seus plats i a la seva gent. Un maridatge de qualitat, caràcter local i encant.* — Fresh and locally sourced: the essence of **MARKET-FRESH CUISINE**. It is the hallmark of true personality, defining both the food and the people who make it. A perfect union of quality, local character and charm.

ALBA GRANADOS	02
AMAYA	03
BODEGA SEPÚLVEDA	05
CA L'ISIDRE	06
CAN XURRADES	08
CITRUS	11
DAPS	12
DOS TORRES	13
FARGA DE GRAN VÍA	18
FIROTAST	19
FLASH FLASH	20
LES QUINZE NITS	27
MONTESQUIU	30
RINCÓN DEL NORTE	31
SPEAKEASY	34
WINDSOR	38







ATTIC	04
CASA FERNÁNDEZ	10
EL JAPONÉS	15
IKIBANA PARAL-LEL	21
IL GIARDINETTO	22
MIU JAPONÉS	29
SHÔKO	33
TAPAS LOCAS	35
TRAGALUZ	37
ZANZIBAR	39



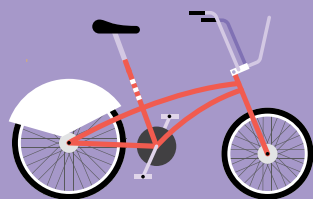
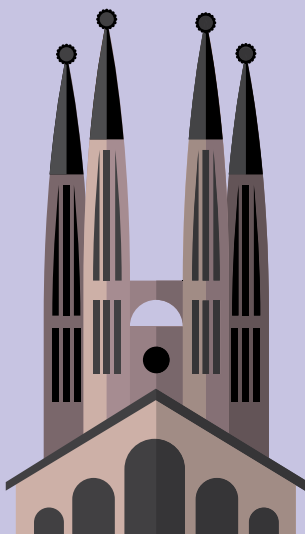
Abierta, cosmopolita y **CRUCE DE CULTURAS**.

Una gastronomía que fusiona, incorpora y reinterpreta las mejores tradiciones culinarias mundiales con un saber hacer propio. — *Oberta, cosmopolita i*

**MESCLA DE CULTURES**. *Una gastronomia que fusiona, incorpora i reinterpreta les millors tradicions culinàries mundials amb un saber fer propi.* — Open and cosmopolitan, a

**CROSSROADS OF CULTURES**. Gastronomy that unites, integrates and reinterprets the world's finest culinary traditions with signature style and craft.

AGÜELO 013	01
AMAYA	03
ATTIC	04
CARBALLEIRA	09
CITRUS	11
DOS TORRES	13
EL GANGREJO LOCO	14
EL PRINCIPAL	17
FIROTAST	19
LA FONDA DEL PORT OLÍMPIC	25
LA FONT DE PRADES	26
LES QUINZE NITS	27
MARÍTIM RESTAURANT	28
SENYOR PARELLADA	32
SHÔKO	33
TAPAS LOCAS	35
THE MINISTRY OF COCKTAILS	36



Un **PASEO MEMORABLE** por los grandes hitos de una ciudad con dos milenios de cultura. Una experiencia de postal entre joyas góticas, modernistas y de vanguardia. — *Un PASSEIG MEMORABLE per les grans fites d'una ciutat amb dos mil·lennis de cultura. Una experiència de postal entre joies gòtiques, modernistes i d'avantguarda.* — An **UNFORGETTABLE JOURNEY** to the great landmarks of a city whose culture spans two thousand years. A picture-perfect experience amid gothic, modernista and avant-garde gems.

**MARTINI**

ROYALE

**NUEVO COCKTAIL**



**COCKTAIL MARTINI BIANCO O ROSATO CON DELICADO VINO ESPUMOSO ITALIANO**

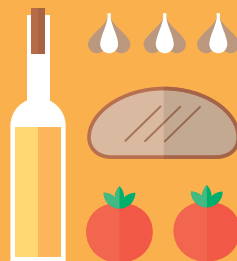
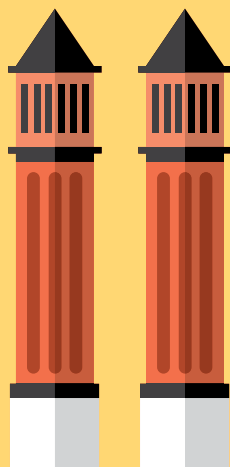
[www.disfruta-de-un-consumo-responsable.com](http://www.disfruta-de-un-consumo-responsable.com) 8°

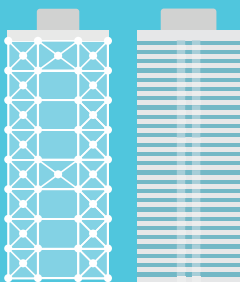
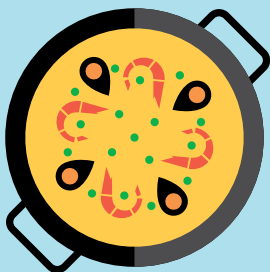
MARTINI y el logo  son marcas registradas. 



Las **RAÍCES CULINARIAS** en un equilibrio formidable. Un repaso al legado gastronómico propio, que camina con un pie en la tradición y otro en el vanguardismo más avanzado. — *Les* **ARRELS CULINÀRIES** *en un equilibri formidable. Una repassada al llegat gastronòmic propi, que camina amb un peu en la tradició i l'altre en l'avantguardisme més avançat.* — **CULINARY ROOTS** that strike an impressive balance. A look at the local gastronomic legacy, a bridge between tradition and the most authentically avant-garde.

AGÜELO 013	01
ALBA GRANADOS	02
AMAYA	03
BODEGA SEPÚLVEDA	05
CA L'ISIDRE	06
CAN RAMONET	07
CAN XURRADES	08
EL NOU RAMONET	16
L'ARROSSERIA XÀTIVA LES CORTS	23
L'ARROSSERIA XÀTIVA GRÀCIA	24
LA FONT DE PRADES	26
MONTESQUIU	30
RINCÓN DEL NORTE	31
SENYOR PARELLADA	32
WINDSOR	38



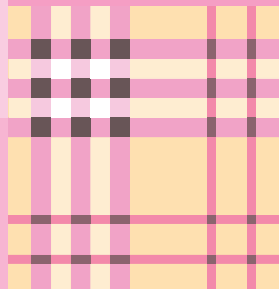


CAN RAMONET	07
CARBALLEIRA	09
EL CANGREJO LOCO	14
EL NOU RAMONET	16
L'ARROSSERIA XÀTIVA LES CORTS	23
L'ARROSSERIA XÀTIVA GRÀCIA	24
LA FONDA DEL PORT OLÍMPIC	25
MARÍTIM RESTAURANT	28
SHÔKO	33
TAPAS LOCALS	35



El mar da carácter y **SABOR MARINERO** a muchos rincones. Una ciudad que crea ambientes y tradiciones gastronómicas mirando al mar. — *El mar aporta carácter i **SABOR MARINER** a molts racons. Una ciutat que crea ambients i tradicions gastronòmiques mirant al mar.* — The sea brings character and **MARITIME FLAVOUR** to countless corners. The city has always looked to the sea in crafting gastronomic spaces and traditions.

CASA FERNÁNDEZ	10
CITRUS	11
DAPS	12
EL JAPONÉS	15
EL PRINCIPAL	17
FARGA DE GRAN VÍA	18
FLASH FLASH	20
IKIBANA PARAL·LEL	21
IL GIARDINETTO	22
MIU JAPONÉS	29
SPEAKEASY	34
THE MINISTRY OF COCKTAILS	36
TRAGALUZ	37
WINDSOR	38
ZANZÍBAR	39



Epicentro del diseño y la moda.

Sus **EJES COMERCIALES**, reconocidos en todo el mundo, son un hervidero de escaparates, actividad constante y estilo. — *Epicentre del disseny i la moda. Els seus EIXOS COMERCIALS, reconeguts arreu del món, són una munió d'aparadors, activitat constant i estil.* — Epicentre of fashion and design. The city's **MAIN SHOPPING STREETS** are famous the world over, a lively hub of window displays, constant activity and style.

**¡ASÍ, SÍ!**

## mytaxi – la Taxi App con Cuentas de empresa.

- ✓ Mayor control
- ✓ Única factura mensual
- ✓ Ventajas fiscales
- ✓ Ahorro de tiempo y costes
- ✓ Reservas anticipadas
- ✓ Disponible en Madrid y Barcelona y en más de 40 ciudades de todo el mundo



**Pregúntanos sin compromiso:**

e mail [ventas@mytaxi.com](mailto:ventas@mytaxi.com)  
Madrid 91 277 03 50  
Barcelona 93 222 40 40

 **mytaxi**  
La Taxi App



**01** AGÜELO 013 ○ ●  
 Avinyó, 37  
 T. 933 102 325

**02** ALBA GRANADOS ● ○ ●  
 Enric Granados, 34  
 T. 934 545 116

**03** AMAYA ● ○ ● ●  
 La Rambla, 20  
 T. 933 021 037

**04** ATTIC ● ○ ●  
 Rambla dels Estudis, 120  
 T. 933 024 866

**05** BODEGA SEPÚLVEDA ● ○ ●  
 Sepúlveda, 173  
 T. 933 235 944 - 934 547 094

**06** CA L'ISIDRE ● ○ ●  
 De les Flors, 12  
 T. 934 411 139

**07** CAN RAMONET ● ○ ●  
 Maquinista, 17  
 T. 933 193 064

**08** CAN XURRADES ● ○ ●  
 Gran de Gràcia, 57  
 T. 687 566 667

**09** CARBALLEIRA ● ○ ●  
 Reina Cristina, 3  
 T. 933 101 006

**10** CASA FERNÁNDEZ ● ○ ●  
 Santaló, 46  
 T. 932 019 308

**11** CITRUS ● ○ ● ●  
 Passeig de Gràcia, 44, 1r  
 T. 934 872 345

**12** DAPS ● ○ ●  
 Avinguda Diagonal, 469  
 T. 934 109 089

**13** DOS TORRES ● ○ ●  
 Via Augusta, 300  
 T. 932 066 480

**14** EL CANGREJO LOCO ● ○ ●  
 Moll de Gregal, 29-30  
 T. 932 210 533 - 932 211 748

**15** EL JAPONÉS ● ○ ●  
 Passatge de la Concepció, 5  
 T. 934 872 592

**16** EL NOU RAMONET ● ○ ●  
 Carbonell 5  
 T. 932 683 313

**17** EL PRINCIPAL ● ○ ●  
 Provença, 286-288  
 T. 932 720 845

**18** FARGA GRAN VÍA ● ○ ●  
 Gran Via de les Corts Catalanes, 630  
 T. 933 426 040

**19** FIROTAST ● ○ ●  
 Avinguda Gaudí, 83-83  
 T. 934 507 454

**20** FLASH FLASH ● ○ ●  
 La Granada del Penedès, 25  
 T. 932 370 990

**21** IKIBANA PARAL·LEL ● ○ ●  
 Avinguda del Paral·lel, 148  
 T. 934 244 648

**22** IL GIARDINETTO ● ○ ●  
 La Granada del Penedès, 28  
 T. 932 187 536

**23** L'ARROSSERIA XÀTIVA LES CORTS ● ○ ●  
 Bordeus 35  
 T. 933 226 531

**24** L'ARROSSERIA XÀTIVA GRÀCIA ● ○ ●  
 Torrent d'en Vidalet, 26  
 T. 932 848 502

**25** LA FONDA DEL PORT OLÍMPIC ● ○ ●  
 Moll Gregal, 7  
 T. 932 212 210

**26** LA FONT DE PRADES ● ○ ●  
 Av. Francesc Ferrer i Guàrdia, 13  
 T. 934 267 519

**27** LES QUINZE NITS ● ○ ●  
 Plaça Reial, 6  
 T. 933 173 075

**28** MARÍTIM RESTAURANT ● ○ ●  
 Moll d'Espanya, 4  
 T. 932 211 775

**29** MIU JAPONÉS ● ○ ●  
 València, 249  
 T. 931 932 300

**30** MONTESQUIU ● ○ ●  
 Mandri, 56  
 T. 934 173 061

**31** RINCÓN DEL NORTE ● ○ ●  
 Joan Güell, 107  
 T. 619 619 987

**32** SENYOR PARELLADA ● ○ ●  
 Argenteria, 37  
 T. 933 105 094

**33** SHÔKO ● ○ ● ●  
 Passeig Marítim Barceloneta, 36  
 T. 932 259 200

**34** SPEAKEASY ● ○ ●  
 Aribau, 162  
 T. 932 175 080

**35** TAPAS LOCAS ● ○ ● ●  
 Moll Mestral, 8-9  
 T. 932 214 420

**36** THE MINISTRY OF COCKTAILS ● ○ ●  
 Muntaner, 6  
 T. 931 739 853

**37** TRAGALUZ ● ○ ●  
 Passatge de la Concepció, 5  
 T. 934 870 621

**38** WINDSOR ● ○ ● ●  
 Còrsega, 286  
 T. 932 377 588

**39** ZANZÍBAR ● ○ ●  
 Mestre Nicolau, 4  
 T. 932 098 992





Mollet de Vallès .....  
(18 km)

Ronda de Dalt

SARRIÀ

30

Ronda Gral. Mitre

13



SANT GERVASI

GRÀCIA

LES CORTS

39

10

24

Travessera de Gràcia

31 Av. de Madrid

23

Comte d'Urgell

12

Paris

22

20

08

SANTS

Sants

Taragona

Provença

34

38

Balmes

Diagonal

19

HOSTELCO

L'EIXAMPLE

Artiguu

02

37

15

17

29

11



Fira Gran Via (2 km)

mytaxi

GREM DE RESTAURACIÓ DE BARCELONA

Pl. Espanya

Pg. de Gràcia

Pg. de Sant Joan

Gran Via

Pl. Glòries



26



SANT ANTONI

21

Ronda de Sant Pau

05

36

Pl. Catalunya

La Rambla

04



BORN

18

01

27

03

01

09

06

Paral·lel

RAVAL

32

Marina

Meridiana

PARC DE MONTJUÏC

Ronda Litoral

BARCELONETA

PORT OLÍMPIC

28

16

07

33

35

25

14

## CONDICIONES

Promoción válida del 17 al 26 de octubre de 2014. Accede a la guía completa de restaurantes en el stand del Gremio de Restauración de Barcelona que se encuentra en el recinto de Fira de Barcelona dedicado a HOSTELCO, donde también podrás reservar mesa y acceder a taxis en condiciones preferentes gracias a la app mytaxi, con la que podrás acceder a un descuento de 5 euros por servicio.

Para disfrutar de las condiciones especiales que ofrecen los restaurantes de la guía es necesario presentar la acreditación HOSTELCO.

## CONDICIONS

*Promoció vàlida del 17 al 26 d'octubre del 2014. Accedeix a la guia completa de restaurants a l'estand del Gremi de Restauració de Barcelona que hi ha al recinte de Fira de Barcelona dedicat a HOSTELCO, on també podràs reservar taula i accedir a taxis en condicions preferents gràcies a l'app mytaxi, amb la qual podràs accedir a un descompte de 5 euros per servei.*

*Per gaudir de les condicions especials que ofereixen els restaurants de la guia cal presentar l'acreditació HOSTELCO.*

## CONDITIONS

Promotion valid from October 17 to 26, 2014. You can obtain the complete restaurant guide at the Gremi de Restauració de Barcelona stand, located in the HOSTELCO area of the Fira de Barcelona exhibition centre. You can also make restaurant reservations here and get special deals on taxi fares with to the mytaxi app, which provides users with a 5-euro discount per trip.

Taking advantage of the special conditions offered by the restaurants in the guide is easy: all you have to do is present your HOSTELCO event pass.

Una iniciativa de  
*Una iniciativa de*  
An initiative of



Con el apoyo de  
*Amb el suport de*  
Supported by



Con el patrocinio de  
*Amb el patrocini de*  
Sponsored by



# NOTAS

A series of horizontal dotted lines for taking notes.

