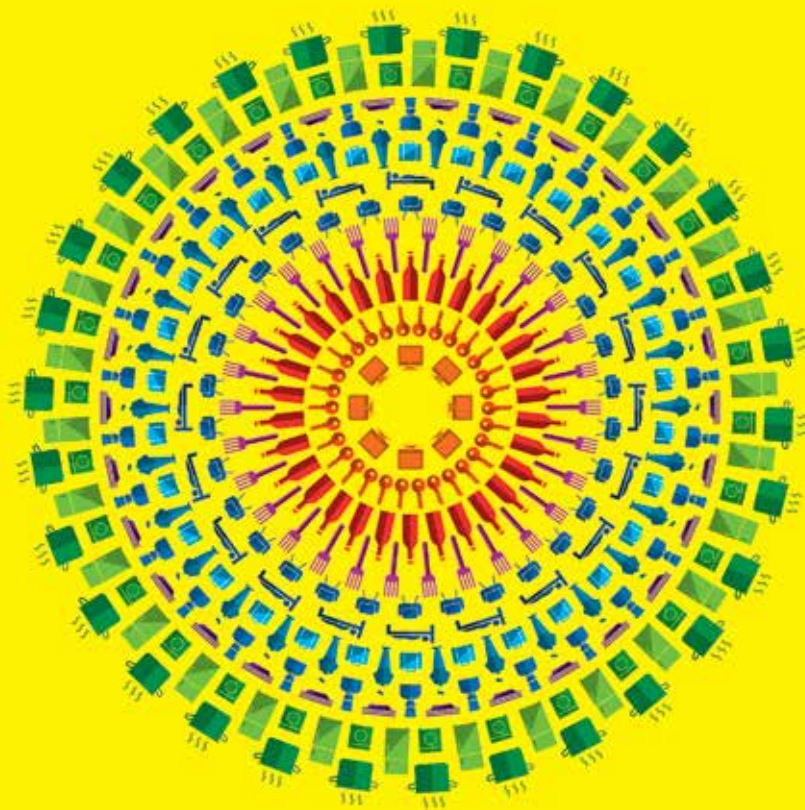




HOSTELCO

HOSTING INNOVATION. CREATING SOLUTIONS.

20 - 23 / 10 / 2014

Recinto / Recinte / Venue / Gran Via

MAIN PARTNER:

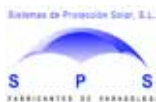
INSTITUCIONAL / INSTITUTIONAL:



COLABORADORES / COL-LABORADORS / COLLABORATORS:



GLOBAL:



MEDIAPARTNER:



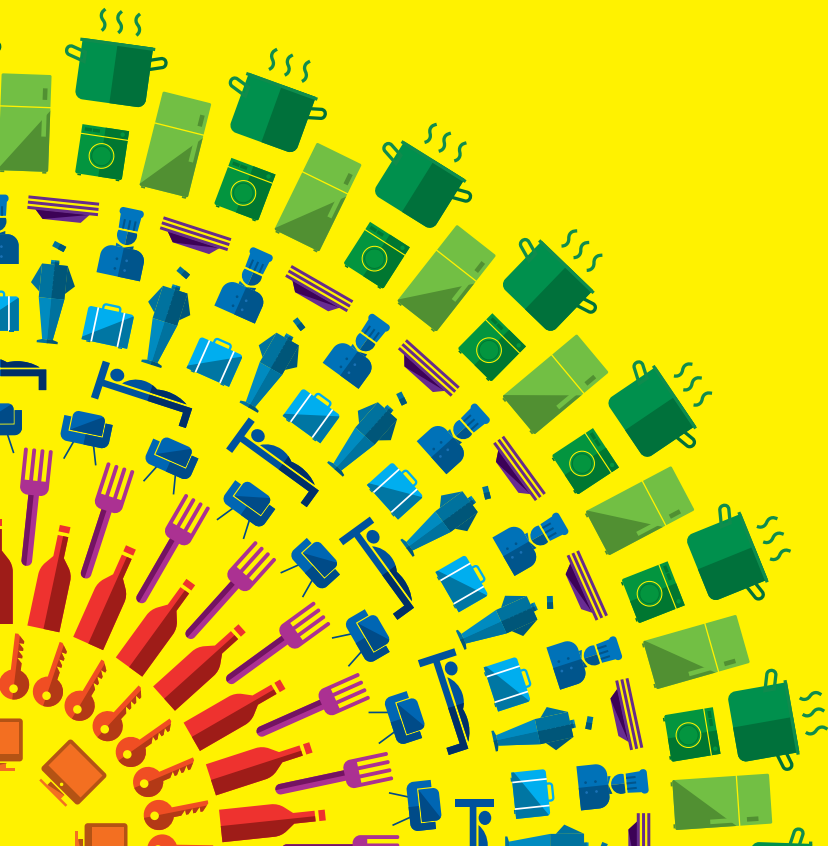
BARCELONA HOSTING WEEK

HOSTELCO & FÒRUM GASTRONÒMIC & BARFORUM BCN



HOSTELCO

HOSTING INNOVATION. CREATING SOLUTIONS.



INFORMACIÓN DE INTERÉS
INFORMACIÓ D'INTERÉS
INFORMATION OF INTEREST

6

PLANO SECTORES Y ACTIVIDADES
PLÀNOL SECTORS I ACTIVITATS
SECTORS AND ACTIVITIES PLANE

8

EXPOSITORES
EXPOSITORS
EXHIBITORS

10

ESPACIOS
ESPÀIS
AREAS

16

BE MOVING

19

HOSPITALITY BUSINESS EVENT IN BARCELONA

23

PROGRAMA JORNADAS Y ACTIVIDADES
PROGRAMA JORNADES I ACTIVITATS
SEMINARS AND ACTIVITIES PROGRAM

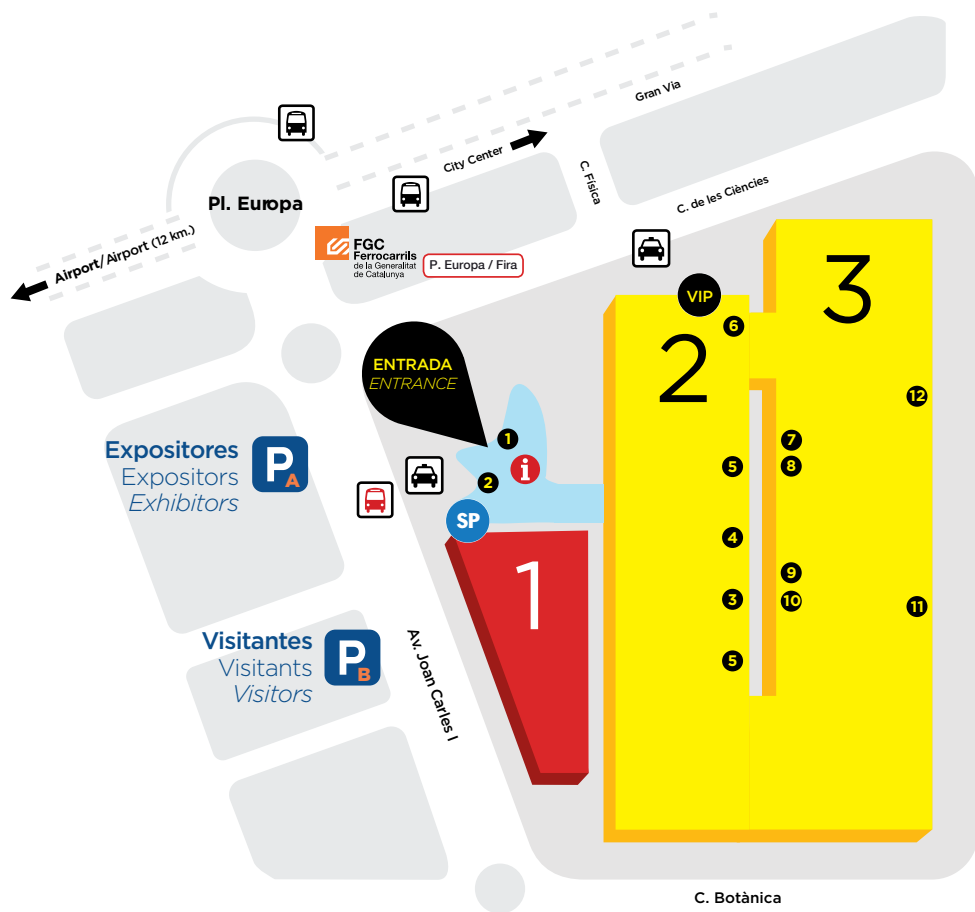
30

ÁREA DE NOVEDADES
ÀREA DE NOVETATS
NEW PRODUCT AREA

35

GREMIO DE RESTAURADORES
GREMI DE RESTAURADORS
RESTAURANT ASSOCIATION

57



Información
Informació
Information



Sala de Prensa
Sala de Prensa
Press Room



Sala VIP
Sala VIP
VIP Room



La estación Pl. Europa-Fira de los FGC conecta cada 6 minutos Pl. España 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 con el Recinto de Gran Vía con Pl. España.

Les línies H12 / L80 / L87 connecten el Recinte de Gran Vía 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 Vía <> 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

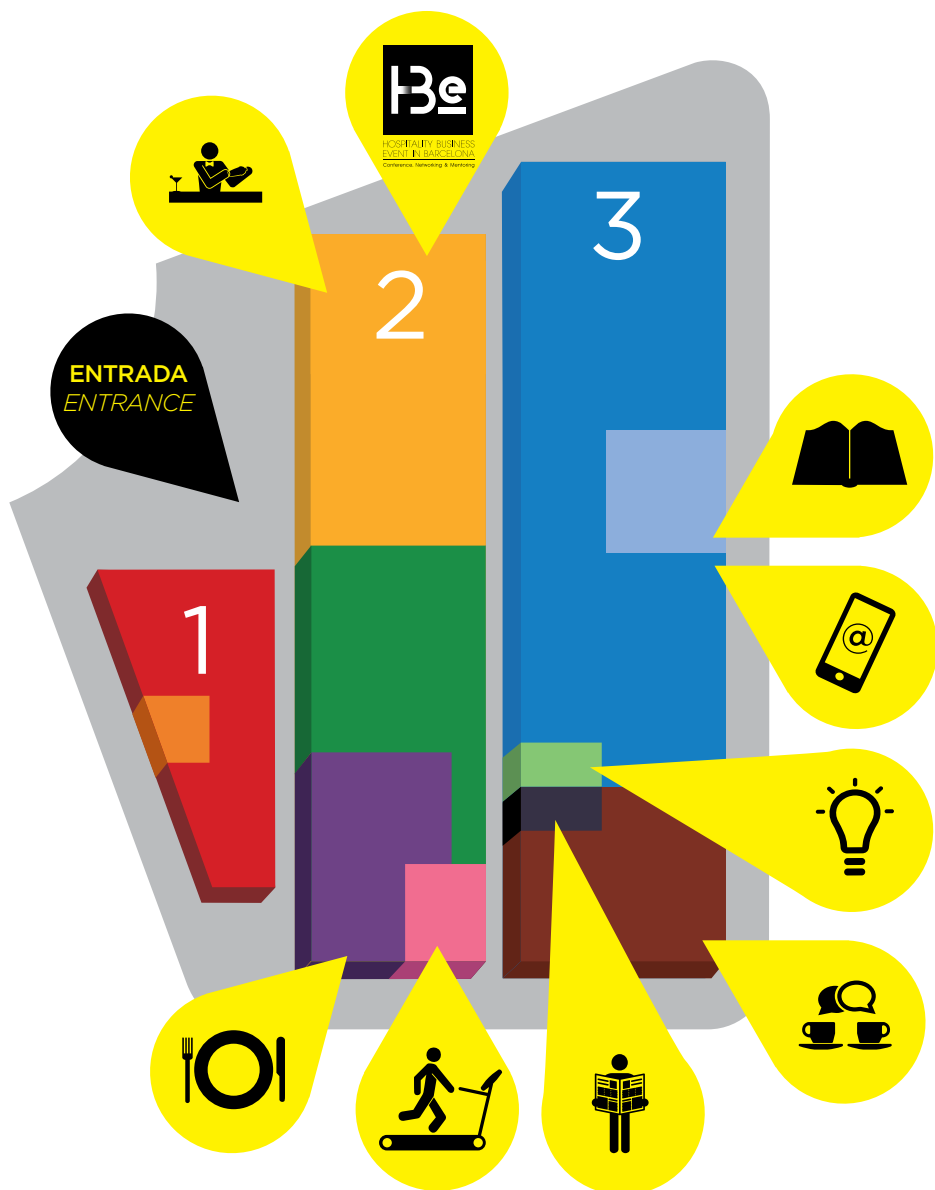
- 1** **Nucló**
Rte. Gastronómico / 13:00-16:00h
- 2** **Caffriccio**
Bar-Cafetería / 9:00-15:00h

P2

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

P3

- 7** **Leo Boeck**
Fast food - coffe 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

Área Fitness / Àrea Fitness / Fitness Area

3

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

ExpoLimp

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



Área de novedades / Àrea de novetats /
New Products Area



Library by FNAC



Área fitness / Àrea fitness / Fitness Area



Área IOT / Àrea IOT / IOT Area



Press Corner



Cook Trends



Forum café / Fòrum café / 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 SÁNCHEZ
BARRY CALLEBAUT
BODEGAS MARQUES DE VIZHOJA
BRIDOR
CR.D.O.P DEHESA DE EXTREMADURA
CABREIROA
CAFÉS NOVELL
CAFFÈ FANTINI
CALIDULCE
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
CONFECIONS OLIVA CSTY
CUCHILLOS 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 ORRADOR SLU (EL PESOL)
EUROVANILLE
FAI NATUR S.L
FORMATGE COINGA MAHON-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 FLORS DE MONSENY
LES VERGERS BOIRON
L'OLI DEL MAR
MASTER MARTINI IBERICA
MEZCAL AMORES
MEZCAL KOCH EL DE OAVACA
MOÛ DE RAFAELT

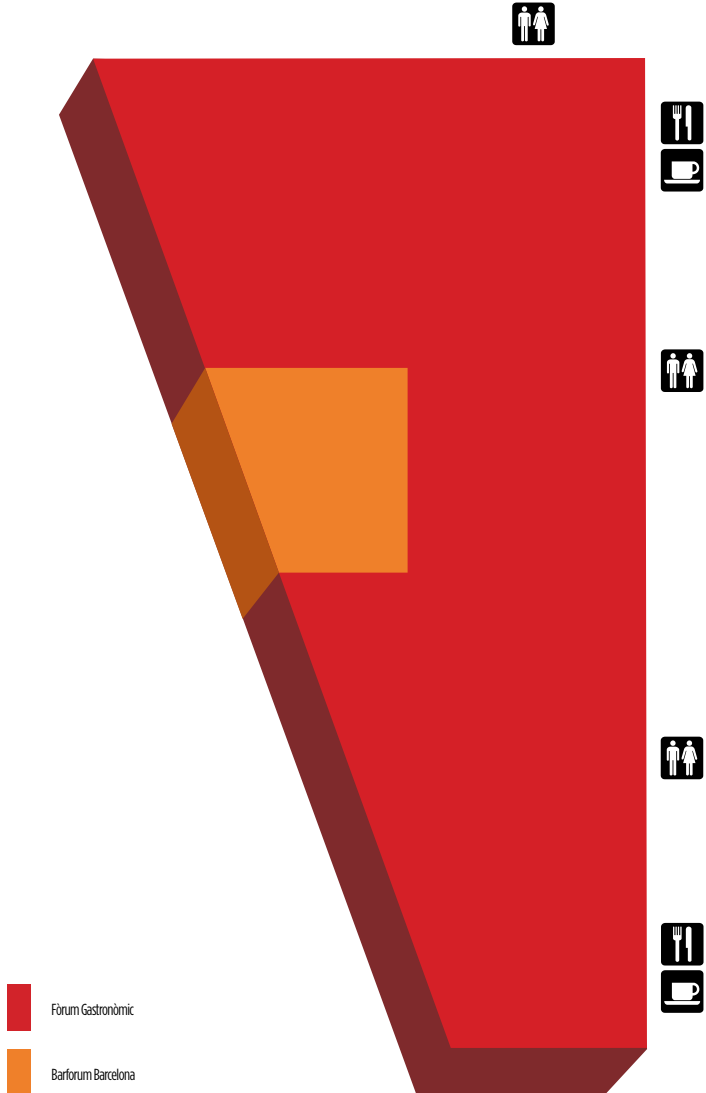
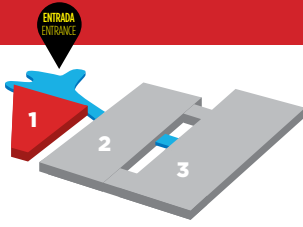
MONTAGUD EDITORS
MONTEBRE SCD
MUSSONS
NATURA WATER
OELUM ELUMEN
OLI MIG JORN
OLIVAS
ORIGEM TRANSMONTANA
OSONA TERRA
PAELLADOR GROUP - MERITEM
PALACIO DE LOS OLIVOS
PASTISERIA RODELLAS
PICK'D PACK
PORDAMSA
PORTAL BERGUEDÀ EMPRESA D'INSECCIÓ, SL
REIXAGO AGRÍCOLA I RAMADERA, SL
ROUGÉ
SABORS
SAMBUCUS
SERFS FOOD
SOSA INGREDIENTS, SL
TERRES DE LLUM I LLUM DEL MEDITERRANI
TOKYO-YA
TORCLUM, Oli d'oliva verge extra
TRITICUM
TRITORELUM
TUPINAMBA GROUP
TURISME CAMBRILS
UNILEVER
VILAR RIBA
YLLA 1878 SL
ZEELANDIA



AJUNTAMENT TREMP
ALMA TEA & HERBAL INFUSIONS
ANEC DE L'EMPORDÀ
ARTURO SÁNCHEZ
BARRY CALLEBAUT
BODEGAS MARQUES DE VIZHOJA
BRIDOR
CR.D.O.P DEHESA DE EXTREMADURA
CABREIROA
CAFÉS NOVELL
CAFFÈ FANTINI
CALIDULCE
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 ORRADOR SLU (EL PESOL)
EUROVANILLE
FAI NATUR S.L
FORMATGE COINGA MAHON-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
PORDAMSA
PORTAL BERGUEDÀ EMPRESA D'INSECCIÓ, SL
REIXAGO AGRÍCOLA I RAMADERA, SL





A	4ECLIMA DESARROLLO, S.L.	C352
	A62- AMENITIES EXCLUSIVOS, SA	F643
	ACORDE-DISTR. ARTICULOS CORTE-DECORACION	C340
	ALEXALO HOGAR Y HOSTELERIA, S.L.	F635
	ALUMARKET	C388
	ALLERGEN TYPE ICONS	D482
	ALTRO, LTD	C362
	ALUTEC DEL VALLES	F657
	AMENITIES PACK, S.A.	D440
	ARTIPAS	B230
B	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
	BADAREGAL, S.A.	D422
	BALLIU EXPORT, S.A.	C368
	BAMBO BLAU	C361
	BAMBOO LLUM, S.L.	E577
C	BARRISOL	C352
	BAT ACCESSORI IBERICA, S.L.	F659
	BEIJING CENTURY TRADE CO.,LTD	A156
	BEIJING CENTURY TRADE CO.,LTD	C321
	BELDAGLASS, S.L.	D470
	BEST PRODUCTS	D439
	BIOLOGICA TECNOLOGIA MEDICA, S.L.	G776
	BITRONIC	D488
	BODYTONE	E581
	BOX BON AMENITIES	C352
D	BRAGARD	B236
	BUENO HERMANOS, S.A.	E557
	BURELART, S.L.	C330
	CAPARROL ESPAÑA, S.L.	C352
	CAPPELL	C352
	CASA GAY	C330
	CASHKEEPER, S.L.	C377
	CASIO ESPAÑA, S.L.	C380
	CATALANA DE TOLDOS, S.A.	D488
	CODENSA SERVICIOS Y SOLUCIONES PACKAGING	F633
E	COLCHON DUPREN, S.A.	E565
	COLCHON LAXY	C352
	COM-LED BARCELONA	E568
	COMOTEX	E578
	CONVA	E557
	COTLIN	C352
	CUINER SOFTWARE PARA RESTAURACION	B274
	CURT EDICIONES, S.A.	D473
	DAG STYLE S.R.L.	A140
	DATABAC GROUP SL	A173
F	DECOR BON	B262
	DECORIMPORT ASIA	A161
	DIGILABEL - PRINTING SOLUTIONS LDA	F627
	DIPROSUR	C364
	DISNA	B240
	DISPOPACK VALLES, S.L	C320
	DOMETIC GROUP	C375
	DOMOTICS INMOTICA Y DOMOTICA	C380
	DUAL LINK-MIOLAB	A178
	DUSCHOLUX IBERICA	E566
G	DYNAMIC S.A.	D450
	ECR & POS, S.L.	C374
	ECLIS	F651
	EL TALLER DE PIÑERO, S.L.	C370
	ELCO DATA	C386
	ELSAFE ESPAÑA, S.A.	C384
	ENCAPCA S.L	C325
	EPSON IBERICA	B275
	ESPACIO CONTRACT	C352
	ESTIL CERAMIC DESING, S.L.	F645
H	EUREKA FLOORING, S.L.	E561
	EUROPAVI	G770
	EUROPOCHETTE IBERICA, S.L.	D436
	EXPORTCAVE, S.L.	C235
	EXPRESSOFT TECHNOLOGY	A176
	FABRICA DE SILLAS NALLS	F667
	FEDE	A169
	FERNIK	E521
	FIM UMBRELLAS	D469
	FIRST PACK	F619
I	FLEXFURN	B254
	FLEXFURN	C352
	FLINT	B270
	FORBO PAVIMENTOS, S.A.	D483
	FRANCISCO SEGARRA	D468
	FREGOLINA, S.L.	F623
	FREIXOTEL LDA.	E553
	FRIES RACK SYSTEM	B226
	G. VERMES SECURIT, B.V.	D450
	GARCIA DE POU, S.A.	D443
J	GHESSU BATH	E575
	GLOBAL SERVICE B&M	C352
	GOBEL S.A.S	D450
	GREENDESIGN	B266
	GREMIO DE RESTAURACIO DE BARCELONA	G723
	GROSFILLEX ESPAÑOLA, S.A.U.	E551
	GRUNDIG	D486
	GRUP SOLETTI & LABELLING (DIV. LABELFOOD)	A186
	GRUPO LAMADRID	C352
	GUERRERO CLAUDE	D450
K	GUILLEN FERRERO, S.L.	B220
	HAMILTON BEACH	D450
	HELP BATTERY	B258
	HERMEX IBERICA	A139
	HEXAGONIE	E586
	HIGENIA	C328
	HOBBY FLOWER	C352
	HORECA CONSULTANTS KFT	G768
	HOTELCASH MURO, S.L.	D419
	HOTELSHOP S.L.	D420
L	IC.G. SOFTWARE	D474
	IBELSA	A176
	IBERCAM YECIA CB	G762
	IFA, S.L.	A134
	IMCOVEL	E539
	INBOUT MOBILIARIO HOSTELERIA	F653
	INALUS FLAMELESS CANDLES	E580
	INBECA WELLNESS EQUIPMENT	C352

C

D

E

F

G

H

I



F-619	G-723		G-725	F-633	F-635	F-639	F-643	F-645	F-649
	F-621	F-623							
F-618	E-521	E-523	F-528	F-532	E-537	E-539	E-543	E-549	
E-519			E-531	E-535					
D-419	E-520	D-423	D-425	D-433	D-439		D-443	D-449	
	D-421								
D-420	D-422	D-424	D-434		D-436	D-440	D-444	D-450	
	C-323								
C-320	C-322	C-324	C-328	C-330	C-340		C-346	C-350	
C-319	C-321	C-233	B-230	B-234	B-236	B-240	B-246	B-250	
B-220	B-226		B-228		A-135				
A-126	A-130		A-132	A-134	A-136		A-140	A-148	

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

Área Fitness / Área 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

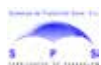
Mobiliario y decoración / Wellness
Mobiliari i decoració / Wellness
Furniture and decoration / Wellness

ENTRADA
ENTRANCE

J	INDUSTRIAL ZAPATERA, S.A.	D433	P	NAPKINSAIN	A154	T	SOLUSYSTEM ESPAÑA, CEPI S.L.	F672
	INDUSTRIAS BETIK, S.A.	F332		NARDI	E555		SPS, SISTEMAS DE PROTECCION SOLAR,S.L.	D453
	INDUSTRIAS LORENZO, S.A.	B276		NETIP	B282		STAR TRAC	F677
	INDUSTRIAS TEYCO, S.L.	E569		OMNITEC	A171		SUECOS	A135
	INTELCARD SPA	A174		ONITY, S.L.	B279		SULCUS SOLUTIONS, S.L.	A180
	INTERFACE	D466		ORACLE MICROS	D479		TABLETECH	B286
	IODEKA OUTDOOR FURNITURE	D465		PARTY FIESTA	F621		TALASUR GROUP	B252
	IRABIA	C322		PEREPIPLAST, S.L.	F653		TEJIDOS Y COMPLEMENTOS DELMANS, S.L.	A136
	ISI CONTRACT	F661		PERGO	E573		TELEGIMTV	F683
	JACUZZI BATHROOM ESPAÑA S.L.	D475		PIROLIN	D454		TELLIER S.A.S.	D450
L	JANSEN DISPLAY IBERIA, S.L.	A164	Q	PLANCHAS DE GOMA INDUSTRIAL SA	E579	U	TERMINALES COMPRAS ONLINE, S.L.U.	B280
	JATON RIBES, S.L.	C352		PULIST COLLECTION A BRAND OF EUROPLAST S	D471		TESA	A179
	JIEFEIAO TOURISM-PLASTIC PRODUCTS C	A156		PORVASAL, S.A.	D444		TOLDIFLUST	D462
	JOENFA	D457		POSLAVU	A190		TOP NIMBOS	A165
	JOHNSON HEALTH TECH IBERICA, S.L.	G778		PROMOINGENIO	A130		TOPLUDI, S.L.	A170
	JOHNSON HEALTH TECH IBERICA, S.L.	G786		PROTELEC	B280		TOUCH IBERICA TECHNOLOGY, S.A.	B288
	JOOL DESING, S.L.U.	C352		PROYECTOS Y DESARROLLOS DE SEGURIDAD,S.L	D485		TRAFIC MAT Y MAS S.L	A166
	JUSMER, S.L.	E543		PUJADAS	C350		URBAN CITIES HOME, S.L.	C352
	LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L.	E549		PULSAVOY, S.L.	A172		UTENDI IBERICA, S.L.	F676
	LAFORIA	B278	R	QUALQUEI RUBBERMAID	B246	V	VALENCIA RATTAN	B268
M	LAYSTIL, S.A.	E519		QUARSBLAU	E576		VASOMADRID, S.L.	D424
	LLEN AUSTRIA GMBH	F328		RADIAL REDONDA	G774		VAVOIL TEXTIL, S.A.	D449
	LUX CONTRACT	C352		RAFITEXTIL	C319		VENPACK SUMINISTROS S.L.	F618
	LUMINARA	A160		RAK PORCELAIN EUROP	E523		VENTIDUE	E531
	LUX CAMERA, S.L.	D467		RENAULT	A200		VESCOM HISPANIA, S.L.	D461
	M.C.M.	B284		RESUNISA	B250		VESTIDEL, S.A.	D423
	MANTTEGRAL	A185		ROLLER GRILL INTERNATIONAL S.A.	D450		VIDROS CERRAMIENTOS DE CRISTAL, S.L	E569
	MAPELOR, S.L.	C346		ROOM BAR	B285		VIESMAT SUMINISTRADORA, S.L.	F675
	MAR CASAL DECORACION, S.L.	C352		RUBBEREX SP	A132		VINGCARD ELSAFE	C376
	MARTINEZ OTERO CONTRACT	C352	S	SALON PISCINA	E584	W	VISTA ALEGRE ATLANTIS, S.A.	F649
N	MELTING POT DI ROSALIA BRAMBILLA	C324		SALTER	E585		WET-NAP	G725
	MENUSHOP	A148		SALVINELLI SRL	A140		WIFSAFE	B283
	MICROS	D479		SAMBONET PADERNO INDUSTRIE, SPA.	D450		WILSON SPORTING GOODS E.	F681
	MIGUELEZ	F673		SDS HISPANICA - POLIBOX	D425		WOODOBY	A158
	MODULAR OOO- INSTORE KIDS CORNERS	F674		SERASTONE	C352		YANGZHOU TIANSMILE DAILY CHEMICAL C	C321
	MOHEDA & RAVAL, S.L.	D421		SERENISSIMA INFORMATICA ESPAÑA, S.L.	B281		YUPI CHARGE	A150
	MOVES GENTIL, LDA	F669		SIGHORE, S.L.	C375		ZHENDER GROUP	D489
	MUEBLES ROMERO, S.A.	D458		SIGNULAR, S.L.	C352		ZINGERLE METAL ESPAÑA, S.L.	C367
	MURO PAPEL, S.A.	D434		SINGULAR MARKET	E562		ZODIAC STAINLESS PRODUCTS CO.	B234
	MY MOSAIC IN	F671		SISSWA GMBH	F685			
	NANOPACK	A126		SOLA SWITZERLAND EU LTD.	E535			



A-150	A-152	A-154	A-156	A-158	A-160	A-161	A-164	A-166	A-168	A-170	A-172	A-174	A-176	A-178	A-180	A-186	A-188	A-190	A-192	A-194	A-196	A-198	A-200	A-202	A-204	A-206	A-208	A-210	A-212	A-214	A-216	A-218	A-220	A-222	A-224	A-226	A-228	A-230	A-232	A-234	A-236	A-238	A-240	A-242	A-244	A-246	A-248	A-250	A-252	A-254	A-256	A-258	A-260	A-262	A-264	A-266	A-268	A-270	A-272	A-274	A-276	A-278	A-280	A-282	A-284	A-286	A-288	A-290	A-292	A-294	A-296	A-298	A-300	A-302	A-304	A-306	A-308	A-310	A-312	A-314	A-316	A-318	A-320	A-322	A-324	A-326	A-328	A-330	A-332	A-334	A-336	A-338	A-340	A-342	A-344	A-346	A-348	A-350	A-352	A-354	A-356	A-358	A-360	A-362	A-364	A-366	A-368	A-370	A-372	A-374	A-376	A-378	A-380	A-382	A-384	A-386	A-388	A-390	A-392	A-394	A-396	A-398	A-400	A-402	A-404	A-406	A-408	A-410	A-412	A-414	A-416	A-418	A-420	A-422	A-424	A-426	A-428	A-430	A-432	A-434	A-436	A-438	A-440	A-442	A-444	A-446	A-448	A-450	A-452	A-454	A-456	A-458	A-460	A-462	A-464	A-466	A-468	A-470	A-472	A-474	A-476	A-478	A-480	A-482	A-484	A-486	A-488	A-490	A-492	A-494	A-496	A-498	A-500	A-502	A-504	A-506	A-508	A-510	A-512	A-514	A-516	A-518	A-520	A-522	A-524	A-526	A-528	A-530	A-532	A-534	A-536	A-538	A-540	A-542	A-544	A-546	A-548	A-550	A-552	A-554	A-556	A-558	A-560	A-562	A-564	A-566	A-568	A-570	A-572	A-574	A-576	A-578	A-580	A-582	A-584	A-586	A-588	A-590	A-592	A-594	A-596	A-598	A-600	A-602	A-604	A-606	A-608	A-610	A-612	A-614	A-616	A-618	A-620	A-622	A-624	A-626	A-628	A-630	A-632	A-634	A-636	A-638	A-640	A-642	A-644	A-646	A-648	A-650	A-652	A-654	A-656	A-658	A-660	A-662	A-664	A-666	A-668	A-670	A-672	A-674	A-676	A-678	A-680	A-682	A-684	A-686	A-688	A-690	A-692	A-694	A-696	A-698	A-700	A-702	A-704	A-706	A-708	A-710	A-712	A-714	A-716	A-718	A-720	A-722	A-724	A-726	A-728	A-730	A-732	A-734	A-736	A-738	A-740	A-742	A-744	A-746	A-748	A-750	A-752	A-754	A-756	A-758	A-760	A-762	A-764	A-766	A-768	A-770	A-772	A-774	A-776	A-778	A-780	A-782	A-784	A-786	A-788	A-790	A-792	A-794	A-796	A-798	A-800	A-802	A-804	A-806	A-808	A-810	A-812	A-814	A-816	A-818	A-820	A-822	A-824	A-826	A-828	A-830	A-832	A-834	A-836	A-838	A-840	A-842	A-844	A-846	A-848	A-850	A-852	A-854	A-856	A-858	A-860	A-862	A-864	A-866	A-868	A-870	A-872	A-874	A-876	A-878	A-880	A-882	A-884	A-886	A-888	A-890	A-892	A-894	A-896	A-898	A-900	A-902	A-904	A-906	A-908	A-910	A-912	A-914	A-916	A-918	A-920	A-922	A-924	A-926	A-928	A-930	A-932	A-934	A-936	A-938	A-940	A-942	A-944	A-946	A-948	A-950	A-952	A-954	A-956	A-958	A-960	A-962	A-964	A-966	A-968	A-970	A-972	A-974	A-976	A-978	A-980	A-982	A-984	A-986	A-988	A-990	A-992	A-994	A-996	A-998	A-1000	A-1002	A-1004	A-1006	A-1008	A-1010	A-1012	A-1014	A-1016	A-1018	A-1020	A-1022	A-1024	A-1026	A-1028	A-1030	A-1032	A-1034	A-1036	A-1038	A-1040	A-1042	A-1044	A-1046	A-1048	A-1050	A-1052	A-1054	A-1056	A-1058	A-1060	A-1062	A-1064	A-1066	A-1068	A-1070	A-1072	A-1074	A-1076	A-1078	A-1080	A-1082	A-1084	A-1086	A-1088	A-1090	A-1092	A-1094	A-1096	A-1098	A-1100	A-1102	A-1104	A-1106	A-1108	A-1110	A-1112	A-1114	A-1116	A-1118	A-1120	A-1122	A-1124	A-1126	A-1128	A-1130	A-1132	A-1134	A-1136	A-1138	A-1140	A-1142	A-1144	A-1146	A-1148	A-1150	A-1152	A-1154	A-1156	A-1158	A-1160	A-1162	A-1164	A-1166	A-1168	A-1170	A-1172	A-1174	A-1176	A-1178	A-1180	A-1182	A-1184	A-1186	A-1188	A-1190	A-1192	A-1194	A-1196	A-1198	A-1200	A-1202	A-1204	A-1206	A-1208	A-1210	A-1212	A-1214	A-1216	A-1218	A-1220	A-1222	A-1224	A-1226	A-1228	A-1230	A-1232	A-1234	A-1236	A-1238	A-1240	A-1242	A-1244	A-1246	A-1248	A-1250	A-1252	A-1254	A-1256	A-1258	A-1260	A-1262	A-1264	A-1266	A-1268	A-1270	A-1272	A-1274	A-1276	A-1278	A-1280	A-1282	A-1284	A-1286	A-1288	A-1290	A-1292	A-1294	A-1296	A-1298	A-1300	A-1302	A-1304	A-1306	A-1308	A-1310	A-1312	A-1314	A-1316	A-1318	A-1320	A-1322	A-1324	A-1326	A-1328	A-1330	A-1332	A-1334	A-1336	A-1338	A-1340	A-1342	A-1344	A-1346	A-1348	A-1350	A-1352	A-1354	A-1356	A-1358	A-1360	A-1362	A-1364	A-1366	A-1368	A-1370	A-1372	A-1374	A-1376	A-1378	A-1380	A-1382	A-1384	A-1386	A-1388	A-1390	A-1392	A-1394	A-1396	A-1398	A-1400	A-1402	A-1404	A-1406	A-1408	A-1410	A-1412	A-1414	A-1416	A-1418	A-1420	A-1422	A-1424	A-1426	A-1428	A-1430	A-1432	A-1434	A-1436	A-1438	A-1440	A-1442	A-1444	A-1446	A-1448	A-1450	A-1452	A-1454	A-1456	A-1458	A-1460	A-1462	A-1464	A-1466	A-1468	A-1470	A-1472	A-1474	A-1476	A-1478	A-1480	A-1482	A-1484	A-1486	A-1488	A-1490	A-1492	A-1494	A-1496	A-1498	A-1500	A-1502	A-1504	A-1506	A-1508	A-1510	A-1512	A-1514	A-1516	A-1518	A-1520	A-1522	A-1524	A-1526	A-1528	A-1530	A-1532	A-1534	A-1536	A-1538	A-1540	A-1542	A-1544	A-1546	A-1548	A-1550	A-1552	A-1554	A-1556	A-1558	A-1560	A-1562	A-1564	A-1566	A-1568	A-1570	A-1572	A-1574	A-1576	A-1578	A-1580	A-1582	A-1584	A-1586	A-1588	A-1590	A-1592	A-1594	A-1596	A-1598	A-1600	A-1602	A-1604	A-1606	A-1608	A-1610	A-1612	A-1614	A-1616	A-1618	A-1620	A-1622	A-1624	A-1626	A-1628	A-1630	A-1632	A-1634	A-1636	A-1638	A-1640	A-1642	A-1644	A-1646	A-1648	A-1650	A-1652	A-1654	A-1656	A-1658	A-1660	A-1662	A-1664	A-1666	A-1668	A-1670	A-1672	A-1674	A-1676	A-1678	A-1680	A-1682	A-1684	A-1686	A-1688	A-1690	A-1692	A-1694	A-1696	A-1698	A-1700	A-1702	A-1704	A-1706	A-1708	A-1710	A-1712	A-1714	A-1716	A-1718	A-1720	A-1722	A-1724	A-1726	A-1728	A-1730	A-1732	A-1734	A-1736	A-1738	A-1740	A-1742	A-1744	A-1746	A-1748	A-1750	A-1752	A-1754	A-1756	A-1758	A-1760	A-1762	A-1764	A-1766	A-1768	A-1770	A-1772	A-1774	A-1776	A-1778	A-1780	A-1782	A-1784	A-1786	A-1788	A-1790	A-1792	A-1794	A-1796	A-1798	A-1800	A-1802	A-1804	A-1806	A-1808	A-1810	A-1812	A-1814	A-1816	A-1818	A-1820	A-1822	A-1824	A-1826	A-1828	A-1830	A-1832	A-1834	A-1836	A-1838	A-1840	A-1842	A-1844	A-1846	A-1848	A-1850	A-1852	A-1854	A-1856	A-1858	A-1860	A-1862	A-1864	A-1866	A-1868	A-1870	A-1872	A-1874	A-1876	A-1878	A-1880	A-1882	A-1884	A-1886	A-1888	A-1890	A-1892	A-1894	A-1896	A-1898	A-1900	A-1902	A-1904	A-1906	A-1908	A-1910	A-1912	A-1914	A-1916	A-1918	A-1920	A-1922	A-1924	A-1926	A-1928	A-1930	A-1932	A-1934	A-1936	A-1938	A-1940	A-1942	A-1944	A-1946	A-1948	A-1950	A-1952	A-1954	A-1956	A-1958	A-1960	A-1962	A-1964	A-1966	A-1968	A-1970	A-1972	A-1974	A-1976	A-1978	A-1980	A-
-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	----



STAND D-453



STAND C-352



STAND B-252

A-200

B	BARTH GMBH	C315
	BAXTRAN	C325
	BEELONIA GMBH	E521
	BISVA SRL	G725
	BLANCO PROFESSIONAL GMBH + CO KG	C320
	BRABER INTERNACIONAL, S.A.	E567
	BRIEL	C388
	BUGADERIES D'AUTOSERVEI DE CATALUNYA, SL	E535
	CAFE'S TEMPO FOOD SERVICES S.L.U.	D403
	CAFFE MOLINARI	B279
C	CARBONELL COMPANIA ANONIMA	D457
	CARITAS DIOCESANAS	E597
	CARPIGNANI HORECA S I L L	D404

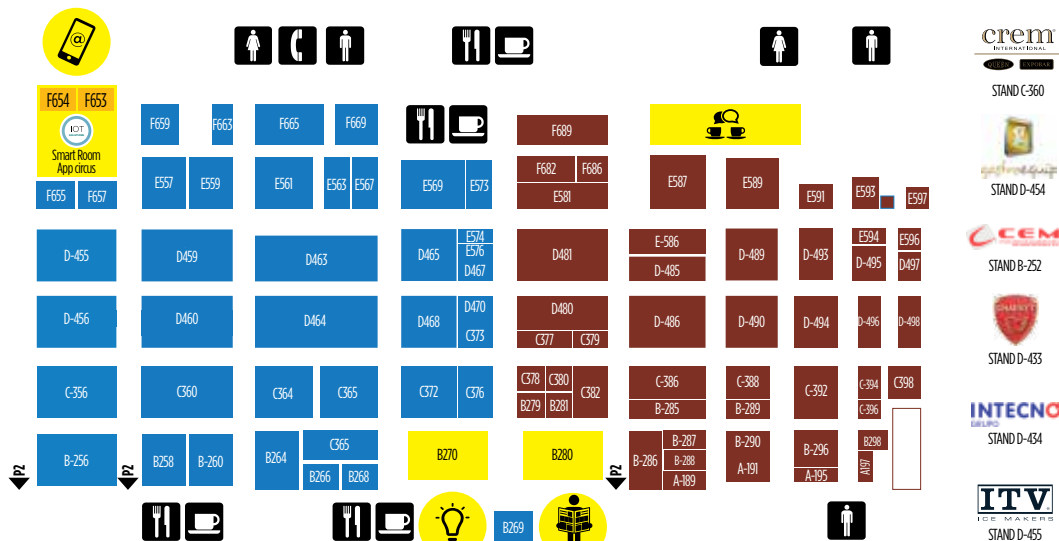
D	DALLA CORTE IBERICA SLU	C382
	DANONE	B286
	DEGERMAN, S.L.	A120
	DELSANS TORREFACIO ARTESANA DE CAFES	D497
	DESARROLLO CREATIVO PARA EVENTOS Y	D489
	DISTFORM	D463
	DISTRIBUCIONES SEYMO, SL	F645
	DOCSA S.R.L.	E515
	DOSILET BY INTERCOOK	E563
	DRINKTECHS	A114
E	EDICIONES PELDAÑO, S.A.	E576
	EDICIONES Y ESTUDIOS, S.L.	B281
	ELCOM	F628
	ELUVEND	A197
	INGENIERIA PROINFSERD, S.L	B736

F	FELICA	F657
	FM INDUSTRIAL	C364
	FNAC	F651
	FRIGICOLL S.A.	C340
	FRITERMIA S.A.	D452
	FRUKOSOL	F659
	FURMIS - TOMASZ FURMANSKI	D412
	GACHES CHIMIE IBERICA	F652
	GARCIA & CASADEMONT S.A.	E569
	GAS NATURAL PENOSA	B242
G	GASTROEQUIP (HEFRI, S.L.)	D454
	GASTROPROJECT S.L.	D405
	GELATOPANET S.L.L	C394
	GELMATIC OFICINA COMERCIAL EN ESPAÑA	D498
	GICAR SRL	B205
	GIRBAU S.A.	D451
	GNOXI SERVICE SRL	G728
	GOFRELANDIA MACHINES, S.L.	A116
	GOM PRECISION, S.L.	A142
	GREMI DE TINTORERS I BUGADERS DE BON	F636
H	GRUPO CAFES BATALLA	E589
	GUANGDONG XINGXING REFRIGERATION EQUIP.	F623
	GUANGZHOU ETION ELECTROMECHANICAL CO	F649
	HUAVADIS S.L	C316
	HISPAK	E591
	HOBART, GMBH	C344
	HOGAR TINTORERO, S.L.	E541
	HOSHIZAKI EUROPE BV SURSUALEN EN ESP	D454
	BARTENDER	D454
	IBERITAL	E557
I	IFL SPA	D496
	ILYV CAFE	F501



B-251

J	IMA, S.L.	D422	MORGUI CLIMA, S.L.	D467	SANTOS GRUPO	C328
	IMPORT HISPANIA, S.L.	D421	MOVILFRIT	C376	SAULA, S.A.	E586
	INDUSTRIAS JOSE LUIS BLANCO, S.L.	D470	NEMOX INTERNATIONAL SRL	D434	SAYL BARCELONA, S.L.	B260
	INFOEDIA COMUNICACION PROFESIONAL SLU	B266	NINGBO YINZHOU JISHIGANG KITCHENWARE FAC	F619	SERNIOACA	E511
	INFRICO	D464	NISSAN IBERIA, S.A.	F665	SERITEC PESAGE, S.L.	A130
	INFRIGRUP	B230	NOSTRUM	C396	SHANDONG YUFENG KITCHENWARE CO., LT	F647
	INTECNO GRUPO	D434	NUEVAS TECNICAS DEL GAS, S.L.	B258	SHANGHAI WEIJIA EXHIBITION SERVICE CO., LT	F647
	ITALSAN, S.L.	F644	OLIS	D434	SHENZHEN KELIDA INDUSTRIAL COLTD.	F621
	ITH SMART ROOM	F653	OUTREM INDUSTRIA DE REFRIGERAÇÃO, S.A.	C324	SILESIA ESPAÑA, S.A.	F631
	ITV	D455	OMS Y VIÑAS	C332	SIMAG DIV. FRIMONT S.P.A.	F611
	ITW ESPAÑA, S.A.	C344	ORACLE MICROS	F654	SMART ROOM	F652
	JAKE-FRUIT & JAKE-CAFE	B288	ORANFRES AAT SPA	B269	SNACKCAR GROUP BON S.L.	B286
	JEMISA	C566	OZGUL MUTFAK ESYALARI SAN VE TICLTD.STI	F616	SPAZIALE, S.A.	D480
	JMO COOLING TECHNOLOGY	C318	PANABAD	B296	SWEET&CHOCOLATE	F682
	JOSPER	B256	PANAMAR PANADEROS, S.L.	A195	SYS SYSTEMFILTRATION GMBH	F635
K	KARACABAKIR MUTFAK ELAMANLARI GIDASAN	C314	PEGADA VERDE LDA	E574	T.T. 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	D440	TERMOWASH	F624
	KRUPPS SRL	C411	PRESS CORNER	B280	TEVEK, S.L.	F669
L	L2G SAS	C325	PRIMAGAS ENERGIA, S.A.U.	B219	TORRELSA CAFES	D490
	LAVAZZA	D489	PRIMER	D434	TUPINAMBA, S.A.	D481
	LAVIZZINI SRL	C321	PROMERCA, S.A.	F689	UNOX PROFESIONAL ESPAÑA SLU	B226
	LUIS CAPEDELA	E559	QUALITY ESPRESSO, S.A.	D456	USOBIO	G727
M	MACFRIN GROUP-COOKING SYSTEMS, S.L.	C365	R & D COMPONENTS SRL	E593	VELIA S.R.L.	C380
	MAINHO	D460	RANCILIO 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 SLU	B251	WINTERHALTER IBERICA, S.L.U.	D419
	MEKO MASCHINENBAU GMBH & CO. KG	F626	ROBOT COUPE	D418	WOLPAST, S.L.	B220
	MERRELES	B216	ROMAG, S.A.	C352	YONHOO EUROPA, S.L.	C334
	METALTECNICA PRODUZIONI SRL	E525	RUEDAS APSA	F617	ZANOLLI DR. SRL	D434
	MIBRASA	B248	RUIFERRA, 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	ZUMONAL	F663
	MOLINOS MODO	B287	SALON HISPACK	E591		
	MORELLO FORNI, S.A.S.	D426	SAMMIC, S.L.	D459		





ÁREA 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 hostelería, 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'hosteleria, 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 FNAC

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

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

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



ÁREA 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.



ÁREA 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 hostelería 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 TECNOLÓGICO BY IOTS: Como visitante de Hostelco tiene la oportunidad de participar en el Be Moving Tecnológico. 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 12 h 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 D'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 CAFÉ / 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, tastis i degustacions sobre el cafè.

Per altra banda, el "Fòrum Cultural del Cafè" reunirà als finalistes dels campionats de 2014 convocats a totes les comunitats autònomes en el IX Campionat de baristes. 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, rom, 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 doing demonstrations 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

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, wellness, Área Café, etc.).

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, Wellness, Àrea cafè, etc.).

Un espai on podrà trobar casos pràctics i models d'èxit avalats per experts del sector 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 (fitness, wellness, Coffee Area, etc.).

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

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*

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*

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

Joia 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 / día / 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 / 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 tecnologia NFC (Near Field Communications) de connexió inalámbrica 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:
A pie. / A peu. / Walking.

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'hotelier 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 optimizing 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.

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 / Exportation

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 Consultors 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 sesión 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.

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.

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

MODERADOR / MODERATOR:

Gloria Sanmartín - Consultant and lecturer on Revenue Management at CETT

PONENTE / PONENT / SPEAKER:

Josep M^a Vallsmadella - HORECA SOLUTIONS and www.gestionrestaurantes.com
Eduard Ros - Deputy Restaurants and Catering Director of Moritz

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.

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.

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

MODERADOR / MODERATOR:

Montserrat Saperas - Cuisine and Gastronomy Research Department, CETT

PONENTE / PONENT / SPEAKER:

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

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.

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

Learn how hospitality professionals can use franchising to do business.

MODERADOR / MODERATOR:

Emma Pla - Consultora en CETT Consultors

PONENTE / PONENT / SPEAKER:

Adrián Soler Selga - Director General FDS Consulting

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 llençar 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 / Colabora / 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 Uñó - 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 Marin - 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.

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.

MODERADOR / MODERATOR:
Toni Mascaró - CEO e-Mascaró

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.

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.

MODERADOR / MODERATOR:
Bruno Hallé - Partner Magma HC

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.

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.

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

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



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 consorcias 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.

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

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.

MODERADOR / MODERATOR:
Albert Grau - Magma HC

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

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



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.

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.

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

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



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.

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.

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

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 - 11.00h

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 / Col·labora / In collaboration with:

Zona HBe / HBe Area - 23/10

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 la 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 rentabilitat, 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
JORNEYS AND ACTIVITIES PROGRAMM



20 / 10 / 2014
Lunes - Dilluns - Monday

10-11h P2 - HBe

1.1 Reinventarse: Tendencias en modelos de negocio para restaurantes.
1.1 Reinventar-se: Tendències en models de negoci per a restaurants.
1.1 Reinventing yourself: Trends in business models for restaurants.

10,15-10,30h P3 - Área Café

Inauguración IX Campeonato Nacional de Baristas.
Inauguració del IX Campionat Nacional de Baristes.
Opening IX National Barman Championship.

10,30-18,30h P3 - Área Café

Actuación Barista - Semifinal Nacional.
Actuació Barista - Semifinal Nacional.
Performance Barman - National Semifinal.

11,15-12,15h P2 - HBe

1.2 Claves para estar presente en internet: cómo y por qué.
1.2 Claus per ser present a Internet: com i per què.
1.2 The keys to an internet presence: how and why.

12,15-18h P2 - HBe

MENTORING:
Redes sociales en las que estar presentes.
Qué características 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.
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.

12,30-13,30h P2 - HBe

1.3 Alianzas con los proveedores: una estrategia para ser más eficientes.
1.3 Alianzas con los proveedores: una estrategia para ser más eficientes.
1.3 Partnerships with suppliers: a strategy for increased efficiency.

13,30-14h P2 - HBe

MENTORING:
¿Qué le puedo pedir a mi proveedor?
Què puc demanar al meu proveïdor?
What can I ask from my supplier?

14,00-15,45h P2 - HBe

LUNCH NETWORKING

14,30-16,45h P2- Área Coctelería

Área coctelería: International Brand Ambassador Awards: Whisky.
Àrea cocteleria: International Brand Ambassador Awards: Whisky.
Cocktail Zone: International Brand Ambassador Awards: Whisky.

16-17h P2 - HBe

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.
1.4 How to optimize revenue through capacity and price management.

16-17h P2 - HBe

MENTORING:
Qué condiciones de servicio deben tenerse en cuenta para atender a personas con intolerancias alimentarias.
Cómo 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.
The service conditions you should consider when attending to people with food intolerances.
How to adapt your cuisine for celiac customers.

16-17h P2 - HBe

MENTORING:
¿Cómo mejorar la gestión de la capacidad en mi restaurante?
Com puc millorar la gestió de la capacitat al meu restaurant?
How can I improve the capacity management of my restaurant?

17-18h P2 - HBe

MENTORING:
¿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?
Does using franchising as a business formula make sense for me?

17,15-18h P2 - HBe

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.
1.5 Food intolerance: how to transform it into an opportunity.

17,15-19,30h P2- Área Coctelería

Área coctelería: International Brand Ambassador Awards: Vodka.
Àrea cocteleria: International Brand Ambassador Awards: Vodka.
Cocktail Zone: International Brand Ambassador Awards: Vodka.

17,30-19,30h Be moving

Be Moving Hoteles Singulares.
Be Moving Hotels Singulars.
Be Moving Singular hotels.

18,15-19h P2 - HBe

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.
1.6 Franchise strategies for restaurants: conversion, diversification and expansion.

18,30-19h P3 - Área Café

Entrevista Campeón Mundial Raúl Rodas.
Entrevista al campió mundial Raül Rodas.
Interview World Champion. Raül Rodas.

19- 19,30h P3 - Área Café

Clasificaciones, sorteo de participación finalistas y clausura del acto.
Classificacions, sorteig de participació finalistes i clausura de l'acte.
Classifications, finalists raffle participation and closing ceremony

10-10,45h P2 - HBe

2.1 Cómo lanzar y consolidar un modelo de negocio disruptivo y global en la industria hotelera gracias a la tecnología.
2.1 Com llançar i consolidar un model de negoci disruptiu i global en la indústria hotelera gràcies a la tecnologia.
2.1 How to launch and consolidate a disruptive global business model in the hotel industry.

10,30-11,30h P3 - Área Café

Conferencia Marketing - Café (ESIC)
Conferència Màrqueting - Cafè (ESIC)
Marketing Conference - Coffee (ESIC)

11,30-12,45h P2 - HBe

2.2 Optimización de los costes y eficiencia energética.
2.2 Optimització dels costos i eficiència energètica.
2.2 Optimization of costs and energy efficiency.

11-13h P2 - HBe

MENTORING:
¿Cuál es el mix de clientes / canales de comercialización más apropiado para mi hotel?
- La fuerza de las centrales de compras
- Consejos de un nº 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 núm. 1 a TripAdvisor.
- What is the right customer/ marketing channel mix for my hotel?
- The strength of buying groups.
- Tips from a no. 1 on TripAdvisor.

11,45-12,45h P3 - Área Café

Mesa Redonda "Nuevos retos de la Logística del Café"
Taula Rodona "Nous reptes de la Logística del Café"
Roundtable "New challenges of the Coffee logistics"

12h P3 - Zona IOTS

Concurso AppCircus.
Concurs AppCircus.
AppCircus Competition.

13,15-13,30h P3 - Área Café

Inauguración Final IX Campeonato Nacional de Baristas.
Inauguració final IX Campionat Nacional de Baristes.
Opening of the 9th National Barista Championship Final.

21 / 10 / 2014
Martes - Dimarts - Tuesday

13,15-14,45h P2 - HBe

LUNCH NETWORKING

13,30-17,30h P3 - Área Café

Actuación Barista - Final Nacional.
Actuació Barista - Final Nacional.
Barista performance - National Final.

14,30-16,45h P2- Área Coctelería

Área coctelería: International Brand Ambassador Awards: Ron.
Àrea cocteleria: International Brand Ambassador Awards: Rom.
Cocktail Zone: International Brand Ambassador Awards: Rum

15,15-16,15h P2 - HBe

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

16,30-17,30h P2 - HBe

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.
2.4 "The big dilemma: selling through direct channels, OTAs and metasearch engines.

16-18h P2 - HBe

MENTORING:
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?
Energy efficiency: where to start without having to invest? - How can you take control of energy costs?

17,30-18h P2- Área Café

Demostraciones Campeón Mundial Raúl Rodas.
Demostracions Campió Mundial Raül Rodas.
World Champion Performances Raül Rodas.

17,30-19,30h Be moving

Be Moving Hoteles Singulares.
Be Moving Hotels Singulars.
Be Moving Singular hotels.

17,15-19,30h P2- Área Coctelería

Área coctelería: International Brand Ambassador Awards: Tequila.
Àrea cocteleria: International Brand Ambassador Awards: Tequila.
Cocktail Zone: International Brand Ambassador Awards: Tequila.

17,45-18,45h P2 - HBe

2.5 La externalización de servicios, en busca de una mayor rentabilidad.
2.5 L'externalització de serveis, a la recerca d'una rendibilitat més gran.
2.5 Outsourcing of services in search of greater profits.

18-19h Be moving

Be Moving Fitness

18-19,30h P2 - HBe

SUMMIT:
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.
Trends in the hotel sector from different perspectives: the product, marketing, and management optimisation.

18-18,30h P2- Área Café

Clausura y entrega de premios del IX Campeonato Nacional de Baristas.
Cloenda i lliurament de premis del IX Campionat Nacional de Baristes.
Closing and awards ceremony of the IX National Barman's Championship.

19,30h

Premios Hostelco (Hall Europa).
Premis Hostelco (Hall Europa).
Hostelco Awards (Europa Hall).

22 / 10 / 2014
Miércoles - Dimecres - Wednesday

10-11h P2 - HBe

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

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.

11,15-12,15h P2 - HBe

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

12,30-13,45h P2 - HBe

3.3 El mercado Ruso: la revolución de los años 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 2013-2014, 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 Millennials.
3.4 Els nous consumidors d'oci, com satisfer a aquesta nova demanda?: Els Millennials
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.

17,30-18,30h P2 - HBe

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

17,30-19,30h Be moving

Be Moving Tecnológico.
Be Moving Tecnológico.
Be Moving Technological.

17,30-19,30h Be moving

Be Moving Hoteles Singulares.
Be Moving Hotels Singulars.
Be Moving Singular hotels.

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 Export: A manageable challenge for any SME.

11-12h 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

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

13-13,45h P2 - HBe

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

14,30-16,40h P2- Área Coctelería

Final d'International Brand Ambassador Awards.
Final de International Brand Ambassador Awards.
The International Brand Ambassador Awards final.

17,30-19,30h P2- Área Coctelería

Jornades de consum responsable.
Jornades de consum responsable.
Responsible consumption seminars.

17,30-19,30h Be moving

Be Moving Hoteles Singulares.
Be Moving Hotels Singulars.
Be Moving Singular hotels.

Zona HBe
HBe Zone

Área Café
Àrea Cafe
Coffee Area

Área Coctelería
Àrea Cocteleria
Cocktail Area

Be Moving

Zona IOT
IOT Zone

20 / 10 / 2014
Lunes - Dilluns - Monday

11,00-12,00h Auditorio
Carme Ruscalleda (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 Maria 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 (Monvinic)
Albert Ortíz (Axol)
Anna Maria 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 Gate, 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 (Kuuuk, Yucatán)

Cocina creativa desde Yucatán
Cuina creativa des de Yucatán
Creative cuisine from Yucatán

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)

Fantasia 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

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 Ovadía (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^a 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 (Alkímia, Barcelona)

Radicalidad perfeccionista
Radicalitat perfeccionista
Perfectionist radicalism

17,45-18,45h

Taller 3

UNILEVER FOOD SOLUTIONS:

Las paellas más aplaudidas, soluciones para tus arroces
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 Pallar 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
Liquid, 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
*Programa cerrado el 30 de septiembre. El
programa puede sufrir modificaciones. Para
cualquier duda consultar la página web
www.forumgastronomicbarcelona.com

TENS UNA CITA, PROGRAMAT.
Imprimeix el teu programa i marca les teves
cites. Inscipcions als tallers a través de la
pàgina web:
www.forumgastronomicbarcelona.com
*Programa tancat el 30 de setembre. El pro-
grama pot patir modificacions. Per a qualsevol
dubte consulteu la pàgina web:
www.forumgastronomicbarcelona.com

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

ÁREA DE NOVEDADES

ÀREA DE NOVETATS
NEW PRODUCTS AREA





CASIO®

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 VR7100

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.



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-platos 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 favours 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 testado 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

INTECNO IA-S-40.31

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 ther-
mostop.
Dosificador abrillantador
incorporado.
Valvula anti-reflujo incorpo-
rada.
Potencia total 2.860 W
Medidas 48x49x71

Dishwasher with basket of
40x40, stainless steel, double
wall and inlaid tank with roun-
ded 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

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

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

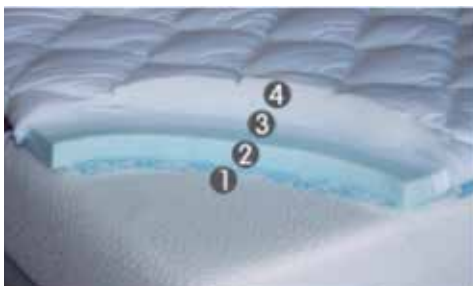
Modelo star. Protege totalmente el colchón.

- 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 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.



PANTER



Panter lanza al mercado el primer calzado de seguridad aditivado con antibacteriano, Panter Biomaster. Testado por laboratorio IMSL y certificado según normativa ISO 22196:2011, evita las infecciones e intoxicaciones. Antibacteriano 100% eficaz, permanente e inorgánico, por lo que no migra.

Panter launches first with antibacterial additive safety footwear, Panter Biomaster. Tested by laboratory IMSL and certified according to standards ISO 22196:2011, prevents infections and intoxications. Antibacterial 100% effective, permanent, and inorganic, by what does not migrate.

I + D + i

ALIMENTACIÓN · HOSTELERÍA · LIMPIEZA · HOSPITALARIO

PANTER Biomaster
 PROTECTED
 ISO 22196:2011
 Antibacterial test certificate
 Calzado aditivado con

¡¡Protección Antibacteriana 100%!!

Panter Biomaster, un medio efectivo para reducir el 100% de los bacterias como MRSA, Bacti, Salmonella, Campylobacter, Legionella y más de 50 especies diferentes, siendo esta protección duradera de por vida.

BACTERICIDA INORGÁNICO = NO MIGRA
 (EFFECT PERMANENT)

100% BACTERIAL PROTECTION

Panter Biomaster, an effective way to reduce bacteria such as MRSA, E. coli, salmonella, campylobacter, legionella and more than 50 species more, for 100%, with life-long protection.

PROTECTION ANTIBACTÉRIENNE 100%

Panter Biomaster, un moyen efficace pour réduire à 100% les bactéries telles que MRSA, E. coli, Salmonella, Campylobacter, Legionella et plus de 50 espèces différentes, cette protection étant durable et efficace pour la vie.

ANTIBAKTERIELLER SCHUTZ ZU 100%

Panter Biomaster, ein wirksames Mittel zur lebenslangen zuverlässigen Vermeidung von Bakterien wie MRSA, E. coli, Salmonellen, Campylobacter, Legionellen und mehr als 50 fertig verschiedene Arten. Der Schutz ist von lebenslanger Dauer.

ANORGANISCHES BAKTERIZID = NICHT ÜBERTRAGBAR
 DAUERHAFT WIRKSAM

100% ANTI-BACTERIA PROTECTION

Panter Biomaster, an effective way to reduce bacteria such as MRSA, E. coli, salmonella, campylobacter, legionella and more than 50 species more, for 100%, with life-long protection.

ANORGANIC BACTERICIDAL = CANNOT BE TRANSMITTED
 PERMANENT EFFECT

PROTECTION ANTIBACTÉRIENNE 100%

Panter Biomaster, un moyen efficace pour réduire à 100% les bactéries telles que MRSA, E. coli, Salmonella, Campylobacter, Legionella et plus de 50 espèces différentes, cette protection étant durable et efficace pour la vie.

BACTERICIDE INORGANIQUE = NE MIGRE PAS
 EFFET PERMANENT



BLENDER DYNAMIC

Revolución en trituradores: los pies “BLENDER” de Dynamic

No solamente trituran, mezclan y emulsionan en tiempo récord sino que además pulverizan los ingredientes y alisan las mezclas con un resultado increíblemente fino sin tener que tamizar. Es la solución ideal para residencias, hospitales que necesitan el uso de sondas y también en cualquier cocina.



Barcelona

17
—
26

GOURMET

—
OCT
—

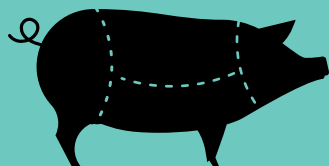
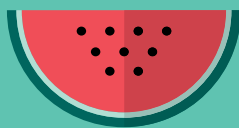
HOSTELCO '14

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





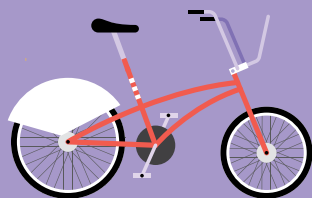
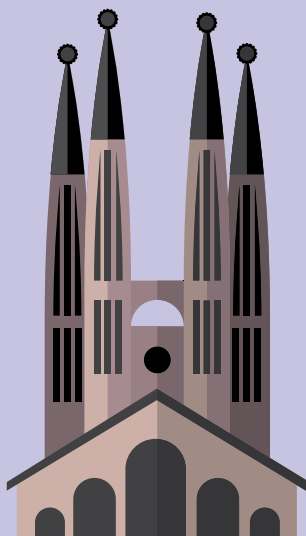
Abierta, cosmopolita y **CRUCE DE CULTURAS**.

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 D13	01
AMAYA	03
ATTIC	04
CARBALLEIRA	09
CITRUS	11
DOS TORRES	13
EL CANGREJO 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.



ROYALE

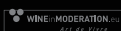
NUEVO COCKTAIL



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

www.disfruta-de-un-consumo-responsable.com 8°

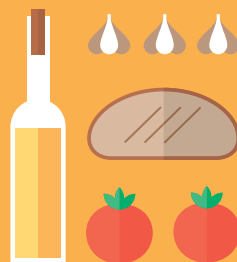
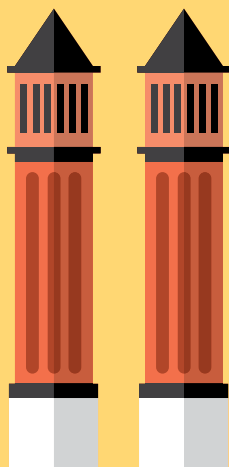
MARTINI y el logo  son marcas registradas.

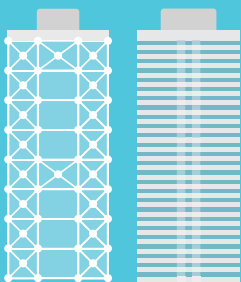
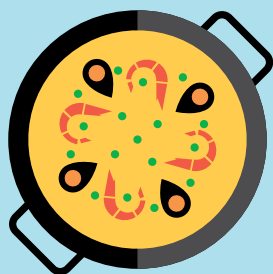




Las **RAÍCES CULINARIAS** en un equilibrio formidable.
Un repaso al legado gastronómico propio, que camina
con un pie en la tradición y otro en el vanguardismo
más avanzado. — *Les* **ARRELS CULINÀRIES** *en un*
equilibri formidable. Una repassada al llegat gastronòmic
propí, que camina amb un peu en 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



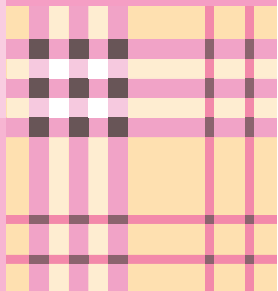


CAN RAMONET	07
CARBALLEIRA	09
EL CANGREJO LOCO	14
EL NOU RAMONET	16
L'ARROSSERIA XÀTIVA LES CORTS	23
L'ARROSSERIA XÀTIVA GRÀCIA	24
LA FONDA DEL PORT OLÍMPIC	25
MARÍTIM RESTAURANT	28
SHÔKO	33
TAPAS LOCAS	35



El mar da carácter y **SABOR MARINERO**
a muchos rincones. Una ciudad que crea ambientes y
tradiciones gastronómicas mirando al mar. — *El mar
aporta caràcter 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
Madrid 91 277 03 50
Barcelona 93 222 40 40





01	AGÜELO 013 Avinó, 37 T. 933 102 325	 	14	EL CANGREJO LOCO Moll de Gregal, 29-30 T. 932 210 533 - 932 211 748	 	27	LES QUINZE NITS Plaça Reial, 6 T. 933 173 075	 
02	ALBA GRANADOS Enric Granados, 34 T. 934 545 116	 	15	EL JAPONÉS Passatge de la Concepció, 5 T. 934 872 592	 	28	MARÍTIM RESTAURANT Moll d'Espanya, 4 T. 932 211 775	 
03	AMAYA La Rambla, 20 T. 933 021 037	  	16	EL NOU RAMONET Carbonell 5 T. 932 683 313	 	29	MIU JAPONÉS València, 249 T. 931 932 300	 
04	ATTIC Rambla dels Estudis, 120 T. 933 024 866	 	17	EL PRINCIPAL Provença, 286-288 T. 932 720 845	 	30	MONTESQUIU Mandri, 56 T. 934 173 061	 
05	BODEGA SEPÚLVEDA Sepúlveda, 173 T. 933 235 944 - 934 547 094	 	18	FARGA GRAN VÍA Gran Via de les Corts Catalanes, 630 T. 933 426 040	 	31	RINCÓN DEL NORTE Joan Güell, 107 T. 619 619 987	 
06	CA L'ISIDRE De les Flors, 12 T. 934 411 139	 	19	FIROTAST Avinguda Gaudí, 83-83 T. 934 507 454	 	32	SENYOR PARELLADA Argenteria, 37 T. 933 105 094	 
07	CAN RAMONET Maquinista, 17 T. 933 193 064	 	20	FLASH FLASH La Granada del Penedès, 25 T. 932 370 990	 	33	SHÔKO Passeig Marítim Barceloneta, 36 T. 932 259 200	  
08	CAN XURRADES Gran de Gràcia, 57 T. 687 566 667	 	21	IKIBANA PARAL·LEL Avinguda del Paral·lel, 148 T. 934 244 648	 	34	SPEAKEASY Aribau, 162 T. 932 175 080	 
09	CARBALLEIRA Reina Cristina, 3 T. 933 101 006	 	22	IL GIARDINETTO La Granada del Penedès, 28 T. 932 187 536	 	35	TAPAS LOCAS Moll Mestral, 8-9 T. 932 214 420	  
10	CASA FERNÁNDEZ Santaló, 46 T. 932 019 308	 	23	L'ARROSSERIA XÀTIVA LES CORTS Bordeus 35 T. 933 226 531	 	36	THE MINISTRY OF COCKTAILS Muntaner, 6 T. 931 739 853	 
11	CITRUS Passeig de Gràcia, 44, 1r T. 934 872 345	  	24	L'ARROSSERIA XÀTIVA GRÀCIA Torrent d'en Vidalet, 26 T. 932 848 502	 	37	TRAGALUZ Passatge de la Concepció, 5 T. 934 870 621	 
12	DAPS Avinguda Diagonal, 469 T. 934 109 089	 	25	LA FONDA DEL PORT OLÍMPIC Moll Gregal, 7 T. 932 212 210	 	38	WINDSOR Còrsega, 286 T. 932 377 588	  
13	DOS TORRES Via Augusta, 300 T. 932 066 480	 	26	LA FONT DE PRADES Av. Francesc Ferrer i Guàrdia, 13 T. 934 267 519	 	39	ZANZÍBAR Mestre Nicolau, 4 T. 932 098 992	 



Mollet de Vallès
(18 km)

HOSTELCO

Xmytaxi

GREMI DE
RESTAURACIÓ
DE BARCELONA

Pl. Glòries



PORT OLÍMPIC

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



