

1. DESCRIPCIÓ

Els premis Hostelco Awards, que se celebraran el dimarts 17 d'abril del 2018 a la ciutat de Barcelona en el marc de la fira Hostelco, reconeixen i premien l'esforç i la innovació dels professionals de l'hostalera en quatre àrees clau del sector:

- Projectes en l'àmbit de l'hoteleria
- Projectes en l'àmbit de la restauració
- Productes
- Professionals del sector

2. ORGANITZACIÓ I COORDINACIÓ

Aquests premis els organitza HOSTELCO amb la col·laboració de la consultora MAGMA CONSULTORES, SL, i l'empresa de generació de continguts i organització d'esdeveniments MAS CUOTA PUBLICIDAD, SL. L'acte de lliurament de premis se celebrarà a la ciutat de Barcelona.

La coordinació d'aquests premis correspon a MAS CUOTA PUBLICIDAD, SL.

3. Bases del concurs

3.1 Descripció

Els HostelcoAwards són d'àmbit nacional i internacional.

3.2 Categories

S'estableixen quatre categories, tres de les quals inclouen diferents subcategories:

HOTELERIA

RESTAURACIÓ

PRODUCTE

PROFESSIONAL

PREMIS HOTELERIA

- **Premi al millor concepte hoteler.** Premia els hotels nous (independents o que formin part de cadenes) que hagin desenvolupat un concepte d'èxit: se'n valora la innovació, la millora en l'experiència del client, la rendibilitat, la bona gestió dels recursos humans, els valors responsables, etc.

Premi al millor reposicionament hoteler. Es premien els hotels (independents o que formin part de cadenes) que s'hagin reposicionat al mercat: se'n valora la innovació, les millores, la rendibilitat, la bona gestió dels recursos humans, els valors responsables, etc.

- **Premi al millor projecte d'interiorisme.** Es premia l'estudi o l'interiorista que hagi creat el millor projecte d'interiorisme en hoteleria. El jurat valora la coherència entre el concepte de l'hotel i el seu interiorisme, la innovació, l'originalitat, la comoditat per al client i l'usuari, l'ús de materials sostenibles, etc.

PREMIS RESTAURACIÓ

- **Premi al millor concepte de restauració.** Es premien els restaurants (independents o que formin part de cadenes) que hagin desenvolupat un concepte d'èxit: se'n valora la innovació, la millora en l'experiència del client, la gestió dels recursos humans, la rendibilitat i els valors responsables.
- **Premi al millor projecte de cuina.** Es premia l'empresa que hagi dut a terme el projecte de muntatge d'una cuina eficient, accessible i amb l'última tecnologia en maquinària dissenyada per als equips que hi treballen.
- **Premi al millor projecte interiorista.** Es premia l'estudi o l'interiorista que hagi creat el millor projecte d'interiorisme en restauració. El jurat valora la coherència entre el concepte del restaurant i el seu interiorisme, la innovació, l'originalitat, l'ús de materials sostenibles, etc.
- **Premi al millor projecte de restauració col·lectiva.** Es premia l'organització que tingui un model d'èxit o que hagi dut a terme un projecte innovador en el seu model de negoci, estratègia o renovació.

PREMIS PRODUCTE

- **Premi al millor producte de l'any.** Aquesta categoria premia el que es consideri com a millor producte de l'any. Es valora que sigui un producte del sector de l'hoteleria i la restauració innovador en el disseny, la millora productiva i la sostenibilitat, i que presenti resultats d'èxit documentat.
És condició indispensable per a la categoria PRODUCTE ser expositor de l'edició 2018 d'Hostelco.

PREMI PROFESSIONAL HORECA

- **Premi al millor professional de l'any.** Es premia el professional que hagi desenvolupat una estratègia brillant per al seu negoci durant aquest darrer any, en el període anual 2017.

- **Premi a la trajectòria professional.** Es premia el professional que hagi destacat per la seva dilatada carrera orientada a impulsar el sector Horeca.

3.3 Requisits que s'han de complir

Projectes en l'àmbit de l'hoteleria i la restauració:

- Els projectes candidats han d'aportar una innovació al sector i haver estat implantats, i amb resultats provats, durant l'any 2017.
- Els projectes presentats no poden suposar cap infracció en matèria de propietat intel·lectual ni les companyies poden estar sotmeses a cap procediment judicial d'aquesta naturalesa.
- L'empresa ha de ser respectuosa amb el medi ambient i aplicar polítiques de responsabilitat social corporativa.

Producte:

- els productes candidats han d'aportar una innovació al sector i haver estat presentats al mercat durant l'any 2017.
- Han de complir la normativa europea i espanyola del sector.
- Els productes presentats no poden suposar una infracció en matèria de propietat industrial i els seus creadors no poden estar sotmesos a cap procediment judicial d'aquesta naturalesa.
- L'empresa ha d'oferir un servei de postvenda, ser respectuosa amb el medi ambient i aplicar polítiques de responsabilitat social corporativa.
- Les empreses que es presentin en aquesta categoria **han de ser expositores d'Hostelco 2018** acreditant-ho degudament (amb el número d'estand), i també han d'acreditar que efectivament són les fabricants del producte que presenten.

Professional Horeca:

- Els professionals han de ser proposats lliurement per membres del jurat, per empreses o per professionals del sector HORECA amb un coneixement acreditat dels perfils i les trajectòries proposades.

3.4 Participants

Projectes en l'àmbit de l'hoteleria, la restauració i el producte:

- Es poden presentar als Hostelco Awards, en qualsevol de les seves categories, les empreses que dediquen la seva activitat empresarial a la tasca per la qual opten al premi.
- La participació en el concurs és gratuïta.

- Les empreses es poden presentar amb el mateix projecte en diverses subcategories sempre que en compleixin els requisits. En cas de dubte, o per a qualsevol consulta, poden contactar amb: hostelcoawards@hostelco.com.

El concurs està obert tant a empreses espanyoles com internacionals que exerceixin la seva tasca dins dels sectors següents: hoteleria, interiorisme, arquitectura, restauració i col·lectivitats.

Professional Horeca:

- Es poden presentar als Hostelco Awards les persones que dediquen la seva activitat professional a la tasca per la qual opten al premi.
- La participació en el concurs és gratuïta.
- El concurs està obert tant a professionals espanyols com internacionals que exerceixin la seva tasca dins dels sectors següents: hoteleria i restauració.

Productes:

- Es poden presentar als Hostelco Awards, en qualsevol de les seves categories, les empreses que dediquen la seva activitat empresarial a la tasca per la qual opten al premi.
- És requisit **indispensable ser empresa expositora a Hostelco 2018** per poder presentar-se a la categoria de producte.
- El concurs està obert tant a empreses espanyoles com internacionals que fabriquen productes o ofereixen serveis destinats als sectors de l'hoteleria, la restauració, les col·lectivitats, la venda automàtica (*vending*) o la neteja.

Tots els finalistes als Hostelco Awards 2018 es comprometen a assistir a la gala de lliurament dels premis, que tindrà lloc a Barcelona el dimarts 17 d'abril en el marc de la celebració de la fira.

3.5 Procediment i característiques de l'informe

- a) Inscripció als Hostelco Awards mitjançant el web d'Hostelco: www.hostelco.com/awards, on cal emplenar un formulari i indicar-hi la categoria o la subcategoria a la qual s'opta al premi.
- b) Cal adjuntar els informes de projecte o de presentació de producte amb la informació següent:

- Nom i marca. Extensió màxima: 10 pàgines per una sola cara i a mida DIN A4.
- Fotografies: es poden incloure imatges (fotografies o *renders*) en format JPEG a 300 dpi (ppp) o bé en format TIFF a 300 dpi, a mida real, per mitjà d'un CD o una memòria USB o per correu electrònic.
- Logotip de l'empresa en qualitat mitjana-alta (85×815 píxels)
- Imatge del producte (140×140 píxels)

A fi de facilitar la pujada d'informació, quan es tracti de més d'un fitxer es podrà unificar tot en un únic fitxer comprimit tipus Zip.

3.6. Procediment del jurat

Els Hostelco Awards tenen constituït un jurat format per professionals reconeguts, i els seus membres poden variar anualment. Un cop vençut el termini d'inscripció, la informació de cadascuna de les candidatures serà enviada als membres del jurat, que l'examinaran individualment per a una primera votació en línia, a partir de la qual es generarà una *shortlist*. Aquest jurat es reunirà en una data encara per determinar per a una segona valoració, de la qual sorgiran dos finalistes per subcategoria. Un serà el guardonat final.

Tots i cada un dels membres del jurat estan compromesos a reservar la confidencialitat sobre les seves deliberacions fins a la data de celebració dels Hostelco Awards.

El jurat valorarà les candidatures en funció de diversos criteris, que puntuaran de l'1 (més baix) al 10 (més alt). Els criteris globals, al marge de la descripció de cada candidatura, seran els següents:

- Èxit i potencial de mercat
- Concepte i disseny
- Solució i innovació en el llançament al mercat
- Novetat

3.7 Calendari



4. PATROCINADORS

Els Hostelco Awards poden disposar de patrocinadors oficials, el nombre i identitat dels quals pot variar en cada edició.

5. MODIFICACIÓ DE LES BASES

FIRA DE BARCELONA i MAS CUOTA PUBLICIDAD, SL, es reserven el dret de dur a terme, en qualsevol moment, qualsevol modificació, supressió o addició a aquestes bases promocionals.

6. ACCEPTACIÓ DE LES BASES

El sol fet de participar implica la plena acceptació d'aquestes bases. El jurat del concurs queda facultat per resoldre qualsevol eventualitat no prevista.

7. PROTECCIÓ DE DADES PERSONALS

En compliment de la Llei orgànica 15/1999, de 13 de desembre, de protecció de dades de caràcter personal (LOPD), i la Llei 34/2002, d'11 de juliol, de serveis de la societat de la informació i de comerç electrònic, l'informem que, per la seva participació en aquest concurs i mitjançant l'acceptació d'aquestes bases, dona el seu consentiment exprés perquè les dades personals que vostè ha facilitat passin a formar part d'un fitxer titularitat de FIRA DE BARCELONA com a responsable del mateix, que l'utilitzarà amb la finalitat de mantenir-lo informat periòdicament, fins i tot per mitjans electrònics, sobre activitats, esdeveniments i promocions que organitza o als quals dona suport i que entenem que poden ser del seu interès. Us informem, així mateix, que teniu la possibilitat d'exercitar, sobre aquestes dades, els drets d'accés, rectificació, cancel·lació i oposició, per a la qual cosa us heu d'adreçar, per carta o per correu electrònic, a FIRA DE BARCELONA, DEPARTAMENT CRM I SERVEIS DE MÀRQUETING, avinguda de la Reina Maria Cristina, s/n, Palau núm. 1 (Barcelona 08004), o lopd@firabarcelona.com. Si no voleu rebre informació comercial per mitjà del correu electrònic, envieu un correu a lopd@firabarcelona.com.

FIRA DE BARCELONA es compromet a respectar i complir, en el tractament que faci de la informació a la qual tingui accés en virtut d'aquest sorteig, i mentre sigui d'aplicació, els preceptes de la Llei orgànica 15/1999, de 13 de desembre, esmentada, així com el Reglament que la desplega, aprovat per mitjà del Reial decret 1720/2007, de 21 de desembre, i la normativa espanyola i europea que sigui d'aplicació.

Concretament, FIRA DE BARCELONA ha d'adoptar les mesures de seguretat que li siguin exigibles per la legislació vigent per garantir el tractament d'aquestes dades, d'acord amb la llei i, en conseqüència, d'evitar-ne l'alteració, la pèrdua i el tractament o l'accés no autoritzats.