



HOSPITALITY / INNOVATION

HOSTELCO

UNIQUE / EXPERIENCE

Alimentaria



GUIA DEL VISITANTE
VISITOR'S GUIDE


Fira Barcelona

hostelco.com



#Hostelco

Alimentaria  Exhibitions

alimentaria-bcn.com



#Alimentaria2018

2018 Alimentaria + Hostelco

La mayor plataforma internacional para la industria de la alimentación, la gastronomía y el equipamiento hostelero.

The largest international platform for the food, gastronomy and catering equipment industry.

16-19 Abril 2018
Recinto Gran Via

April, 16th-19th 2018
Gran Via Venue

Alimentaria 2018

HOSTELCO
THE HOTEL & RESTAURANT TRADE SHOW

Más de 150.000 visitantes
Más de 110.000 m² de superficie neta
Más de 10.000 m² de áreas de actividades y tendencias
4.456 expositores
27% expositores internacionales
More than 150,000 visitors
More than 110,000 sq.m of net floor area
More than 10,000 sq.m of activity and trend areas
4,456 exhibitors
27% international exhibitors

Bienvenidos Welcome



Del 16 al 19 de Abril 2018
From April 16th to 19th 2018



Desde las 10:00 h hasta las 19:00 h,
y el jueves hasta las 18:00 h
From 10 a.m. to 7 p.m.,
and Thursday to 6 p.m.



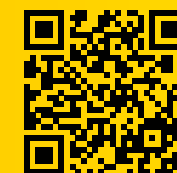
Recinto Gran Via
Gran Via Venue
Barcelona

Descárgate nuestras apps / Download our apps

Alimentaria



Hostelco



NET
A&H Visitors



J. Antonio Valls

Director General de Alimentaria Exhibitions y Director de Alimentaria 2018
Managing Director of Alimentaria Exhibitions and Show Manager of Alimentaria 2018

Bienvenido a Alimentaria y Hostelco, una convocatoria conjunta que pone a su alcance la oferta más completa y transversal en alimentación, gastronomía y equipamiento hostelero. En total, participan cerca de 4.500 expositores, una cuarta parte de los cuales proceden de fuera de España, un logro que reafirma su condición internacional.

En una superficie de más de 100.000 m² encontrará todas las gamas de productos de su interés claramente diferenciadas y organizadas por sectores. También le invitamos a descubrir las áreas de actividades para impregnarse de nuevas tendencias, conocimientos y experiencias sensoriales únicas.

Le agradecemos su confianza y la contribución con su presencia a que esta cita ferial sea un éxito sin precedentes.

Welcome to Alimentaria and Hostelco, a joint event that puts at your disposal the most complete and transversal offer in food, gastronomy and hotel equipment. In total, nearly 4,500 exhibitors, a quarter of which comes from outside Spain, an achievement that reaffirms its international status.

In an area of more than 100,000 sq.m you will find all the product ranges of your interest clearly differentiated and organized by sectors. We also invite you to discover the areas of activities, to immerse yourself in new trends, knowledge and unique sensory experiences.

We thank you for your confidence and contribution of your presence to make this trade fair event an unprecedented success.



Gonzalo Sanz

Director adjunto de Negocio Propio y director de Hostelco 2018
Negocio Propio deputy director and show manager of Hostelco 2018

Deseo darles la bienvenida a Hostelco, el salón líder en equipamiento para la hostelería que este año coincide con Alimentaria para crear una de las mayores plataformas internacionales de la industria del equipamiento hostelero, la alimentación y la gastronomía.

Además de la exposición comercial, les invitamos a visitar The HOSTELCO Experience - Live Gastronomy & Live Hotel, The Hostelco Coffee Area y The Hostelco Speakers' Corner, los espacios que el salón dedica a las actividades centradas en las últimas tendencias en gastronomía, hotelería y a la difusión del conocimiento.

Finalmente, solo me queda desearles el mayor de los éxitos en esta convocatoria de Hostelco 2018, que refleja, una vez más, la capacidad de renovación constante del propio salón y de todos los segmentos industriales que representa.

I would like to welcome you to Hostelco, the leading catering-related trade show, which coincides this year with the Alimentaria fair, thereby creating one of the largest international platforms for the hospitality, food and gastronomy sectors.

In addition to the trade exhibition, we invite you to visit The HOSTELCO Experience - Live Gastronomy and Live Hotel, the Coffee Area and Speakers' Corner, the spaces assigned by Hostelco to activities focusing on the latest trends in gastronomy, catering and the circulation of knowledge.

Finally, I would just like to wish you the greatest success at Hostelco 2018, an event which once again reflects its capacity for constant renewal, as well as that of the industrial segments it represents.

Índice

Plano General	6
ALIMENTARIA	
Mapa y lista de expositores P.1	8
Mapa y lista de expositores P.2	14
Mapa y lista de expositores P.3	22
Mapa y lista de expositores P.4	30
Mapa y lista de expositores P.5	34
Mapa y lista de expositores P.6	38
Mapa y lista de expositores P.7	42
Áreas temáticas	46
HOSTELCO	
Mapa y lista de expositores P.6	48
Mapa y lista de expositores P.7	52
Mapa y lista de expositores P.8.0	56
Mapa y lista de expositores P.8.1	60
Mapa Actividades	64
The Alimentaria Hub	68
Vinorum Think	76
Barcelona Cocktail Art	80
Olive Oil Bar	84
Halal Congress	84
The Alimentaria Experience / The Hostelco Experience-Live Gastronomy	88
The Hostelco Experience-Live Hotel	100
The Hostelco Coffee Area	102
The Hostelco Speakers' Corner	106
The Hostelco Awards	108
Side Events	110
Agradecimiento Entidades Colaboradoras	113
Mapa TMB / Como llegar / Información útil	114

Index

General Map	6
ALIMENTARIA	
Exhibitor's Map and List H.1	8
Exhibitor's Map and List H.2	14
Exhibitor's Map and List H.3	22
Exhibitor's Map and List H.4	30
Exhibitor's Map and List H.5	34
Exhibitor's Map and List H.6	38
Exhibitor's Map and List H.7	42
Themed Areas	47
HOSTELCO	
Exhibitor's Map and List H.6	48
Exhibitor's Map and List H.7	52
Exhibitor's Map and List H.8.0	56
Exhibitor's Map and List H.8.1	60
Activities Map	64
The Alimentaria Hub	69
Vinorum Think	77
Barcelona Cocktail Art	81
Olive Oil Bar	85
Halal Congress	85
The Alimentaria Experience / The Hostelco Experience-Live Gastronomy	89
The Hostelco Experience-Live Hotel	101
The Hostelco Coffee Area	103
The Hostelco Speakers' Corner	107
The Hostelco Awards	109
Side Events	111
Thanks to our partners	113
TMB Map / How to get there / Useful information	114

Plano / Map



ALIMENTARIA

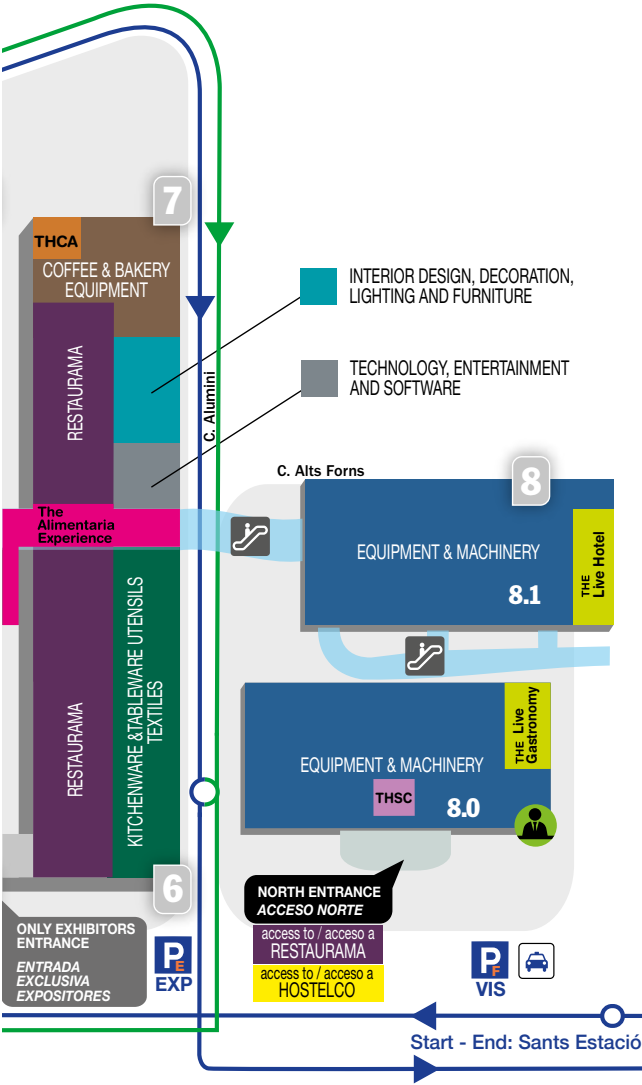
Halls: 1, 2, 3, 4, 5, 6 and 7

HOSTELCO

Halls: 6, 7, 8.0 and 8.1

Access recommendations

SOUTH ENTRANCE / Halls: 1 - 2
EAST ENTRANCE / Halls: 3 - 4 - 5
NORTH ENTRANCE / Halls: 6 - 7 - 8



Useful information

- Circle road bus
- Shuttle bus
Sants Estació - Av. Reina M. Cristina - Venue
- Customer Services
- Exhibitors' Parking
- Visitors' Parking

Featured Activities

- The Alimentaria Hub
- The Alimentaria Experience
- Vinorum
- BARCELONA COCKTAIL ART
- The HOSTELCO Coffee Area
- The HOSTELCO Experience
- The HOSTELCO Speakers' Corner

Themed Areas

- PREMIUM
- expo halai Alimentaria
- Vinum Nature

Mapa de expositores P1 / Exhibitor's Map H1

Lista de expositores P1 / Exhibitor’s List H1

Multiple Foods					
International Pavilions					
2VD	F 631-13	BELMIO	F 620-16	DISTILLERIE RADERMACHER, S.A.	F 631-8
ABOU WALID GROUP	F 625	BETTERS INTERNATIONAL S.A.S.	H 823	DISTRIBUIDORA LATINOANDINA S.L.	H 843
ACARSAN MAKARNA UN GIDA	H 814-5	BETTY ICE SRL	F 632	DNL CO.,LTD	F 613-14
ACCASA	F 632	BINZHOU ZHONGYU FOOD CO., LTD	D 401-5	DOS HEMISFERIOS	F 638
ADELANTE FOODS BV	I 948	BLI (THAILAND) CO., LTD.	F 653	DROPS GIDA	H 814-2
AGAS YAROK LTD	I 936	BONTERRA	F 656	DUBAI AIRPORT FREE ZONE AUTHORITY	H 850
AGREGARE, B.V.	C 337	BOROMIR IND SRL	F 632	DULCOR	F 656
AJP	F 619	BRANDACUMEN CO., LTD.	F 613-13	E AND P SOLUTION	B 228
AK-IMPEKS TAR. VE SAN. UR. PAZ. LTD	F 608-11	BRASSERIE DE BRUNHAUT	F 631-9	EACCE	D 419
ALGERIAN FAIRS AND EXPORTS COMPANY- SAF	F 614	BRASSERIE DU BOCQ	F 631-7	EACCE	F 619
ALICOMAR	F 619	BRASSERIE DU LION	F 631-10	ECONOMOTECHNIKI LTD	D 440
ALIMAD FOOD	F 631-4	BROLEM COMPANY	H 843	ELBISCO INDUSTRIAL & COMMERCIAL FOODS S.	F 643
ALIMANI	F 619	BROUWERIJ ROMAN	F 620-13	EMEK DO SAG URUN IKL G INS SAN TI L	F 608-7
ALIMENTOS BERMÚDEZ, S.A.	B 226	CACAO JUNTOS	H 843	EURL PRESTIGE OFFICE	F 614-8
ALIMENTOS SNOB	F 638	CAFE QUINDIO	D 431	EURL AGRO BIO SAMI	F 614-2
ALL NUT	F 632	CAFFE' CAGLIARI SPA	F 637-7	EURL EL NADJAH AGRO	F 614-9
ALL ORGANIC TREASURES GMBH	I 931	CARTAGO	F 656	EUROPA CUISSSON	F 631-1
ALMAHDI SWEETS LTD	I 934	CARTIER SAADA	F 619	EWA-BIS SP. Z O.O.	D 443
AMOR PERFECTO	C 330	CCI REPUBLIC OF ABKHAZIA	I 950	EWU THURINGER WURST UND SPEZ. GMBH	H 826
AN WAZZAN FOODSTUFF FACTORY LLC	B 215	CERERA FOODS	H 802-5	EXOTIC FOOD CO. LTD.	F 653-2
ANDES ALIMENTOS	H 843	CHARALAMBIDES CHRISTIS LTD	D 438	EXUMAS CONSULTING GROUP LDA	A 102
APPOLONIA SP. Z O.O.	D 443	CHEONHAEFOOD	F 613-9	FACONEX	F 619
ARGENSUN SA	F 656	CHINA CHAMBER OF COMMERCE OF IMPORT&EXPO	F 601	FARNIENTE	F 631-12
ARGENTINA - FUNDACION EXPORTAR	F 656	CHINA CHAMBER OF COMMERCE OF IMPORT&EXPO	E 501	FILIZ HELVA & RECEL	F 608-3
ARNELS ORIGINALS, INC GLUTEN / FREE	F 650-5	CHINA CHAMBER OF COMMERCE OF IMPORT&EXPO	D 401	FIORAFRIC (TRIA)	F 619
ARTESANS DEL SUCRE SRL	F 632	CHINA CHAMBER OF COMMERCE OF IMPORT&EXPO	C 301	FIPA-MADRID - EMBAJADA DE TUNEZ	F 625
AUNO CO LTD	C 331	CHINA CHAMBER OF COMMERCE OF IMPORT&EXPO	B 201	FLANDERS INVESTMENT & TRADE	F 620
AUNTIE GG CO., LTD.	F 653-7	CHINA CHAMBER OF COMMERCE OF IMPORT&EXPO	A 101	FMV SRL	D 435
AVO-WERKE AUGUST BEISSE GMBH	H 844-3	CHOCOLATES SAN JOSE	F 638	FRITTI ITALIANI	F 637-3
AVSARLAR KURUYEMIS IML. SAN. VE A.	H 814-1	CHOSEN FOODS	F 650-6	FROM PATAGONIA	F 656
B.B.G.	F 625	COFFEE PROMOTION	I 954	FROZEN FARM	F 620-18
BAKERY ROELANDT	C 335	COLEX	F 620-10	FRUGY S.A.	C 332
BAY FOOD CO., LTD.	F 653-9	COMOCAP	F 625	FUJIAN CHENGFA AGRICULTURE DEVELOPM	B 201-1
BELDESSERT	F 620-8	COSECHA DE ORO	H 843	GASTRONELLO	E 620-2
BELGIUM BREW FACTORY	F 620-7	COSTA	I 946	GEFA EXPORTSERVICE GMBH	H 844-2
BELGIUM WALLONIA	F 631	D'AMICI	F 637-4	GEFRO-REFORMVERSAND FROMMLET KG	H 828
		DALIA FOOD	F 619	GERMINO SA	F 632
		DARI COUSPATE	F 619	GICOPA SPRL	F 631-2
		DELICE CO. LTD.	F 613-10	GLENS OF ANTRIM POTATOES LTD	C 321
		DELKA	F 631-5	GLINT	H 843
		DESOBRY	F 631-11		
				GLOBENATURAL	H 843
				GODBAWEE FOOD CO LTD	H 836
				GOLDEN FOODS SNACKS	F 632
				GRANDE DOLCERIA	F 632
				GREEN CO., LTD.	F 613-7
				GROUP HADJ YUCEF	F 614-5
				GRUPA MASPEX SP. Z O.O. SP. K.	C 334
				GRUPO DE HONGO ZETA ENDOTZI SPR DERL	B 212
				GRUPOTERRAVERDE	F 638
				GYEONGNAM TRADING INC	D 413
				HANSUNG FOOD CO LTD	F 613-6
				HENGSTENBERG GMBH & CO. KG	I 919
				HUMANWELL	F 613-8
				I.D.C. HOLDING, A.S. SLOVAKIA	H 827
				ICEX ESPAÑA EXPORTACION E INVERSION	F 602
				INDO DELI	F 656
				INDUSTRIAL TUNISSIAN SOCIETY STICAP	F 625
				INTEGRALEXPORT	H 843
				INVEST IN SKANE AB	I 929
				ISFI - INT. SPICE AND FOOD IMPORT	F 631-3
				ITPC BARCELONA	F 644
				J. & W. STOLLENWERK OHG	H 844-5
				J.M.FOOD INDUSTRY CO.,LTD.	F 653-6
				JINAN NANHU YULU TEA TECH, DEV. CO.	F 601-9
				JI'NAN YEFENGSU FOOD CO., LTD.	F 601-10
				JOUDA	F 625
				KAYNA GROUP	F 619
				KEAN SOFT DRINKS LTD.	F 641
				KEUMKANG B&F	F 613-11
				KEUNECKE FEINKOST GMBH	H 826
				KIEV CHAMBER OF COMMERCE AND INDUSTRY	H 838
				KIM'S CHOCOLATES N.V.	F 620-6
				KING PELAGIQUE	F 619
				KODANMAL GROUP CO., LTD.	F 653-10
				KOLOMNA PASTILA	H 849
				KONSTANTOPOULOS S.A. - OLYMP	D 442
				KOPINUSA	F 644-8
				KOREA AGRO-FISHERIES & FOOD TRADE CORP.	F 613
				KOSKA	F 608-1
				KRAJOWY ZWIAZEK GRUP PROD OWO I WARZY	D 443
				KRAUS S.A	F 656
				KRÄUTER MIX GMBH	I 917
				KUAN INDUSTRIAL CO.,LTD	F 613-1
				KUPYANSK MILK CANNING FACTORY	H 838
				KYBELE ÖZEL GIDA	H 814-4
				LABCOCO LDA	I 952
				LAIWU MANHING VEGETABLES FRUITS COR	E 501-7
				LAIWU TAIFENG FOODS CO., LTD.	E 501-4
				LAIWU WANXIN ECONOMIC AND TRADE CO.	E 501-5
				LAIWU YUYUAN FOODS CO.,LTD.	E 501-6
				LASFOR	F 656
				LATINEX INTL. DBA SAMBA INTL.	F 650-4
				LION PRODUCTS NV	F 620-1
				LITHUANIAN AGR. & FOOD MARKET REG.	H 802-2
				LONGJIANG IMP.& EXP. CORPORATION	B 201-10
				LTA MONDIAL SRL	F 632
				LUBAPPLE SP. Z O.O.	D 443
				LUCIANO COSTA, LDA.	B 216
				LUCK SIAM TRADE CO.,LTD.	F 653-1
				MAGIC SEASONING BLENDS	F 650-1
				MAHROUM SWEETS (2012) LTD	I 940
				MAÎTRE JOPII	B 232
				MANAR THON	F 625
				MAPAMA	F 602
				MAPI (GROUPE EL JABRI)	F 619
				MARGAFRIQUE	F 619
				MATHEI	F 619
				MEYSU GIDA SAN. VE TIC. A.S.	F 608-5
				MILLENIUM	H 838
				MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS	C 339
				MINISTRY OF AGRICULTURE & RURAL DEVELOP.	D 449
				MND KAHVALTIK GIDA SAN. VE T#C. A	F 608-2
				MOSCOW REGION FOREIGN ECONOMIC ACTIVITY	H 849
				MULLER'S HAUSMACHER WURST GMBH	H 826
				NATURAL SPRINGS SAS	D 429
				NAZARETH FACTORY LTD	I 942
				NEO FRUT SAS	D 427
				NOVAMEX	B 209
				NUTRALITY SUPERFOODS	H 843
				O MUNDO DAS SOBREMESAS-IND.ALIMENTAR,LDA	C 319
				OFICINA COM. REP. ECUADOR EN MADRID	F 638
				OFICINA COMERCIAL DEL PERU EN ESPAÑA	H 843
				OGUZ GIDA SANAYI VE TICARET A.S.	F 608-10
				OKF CORPORATION	B 214
				OLIVIJA	H 838
				OSHEE POLSKA SP. Z O.O.	H 825
				PAK BRAND	F 608-8
				PANELA LA GLORIA AMCA	C 328
				PANFOOD	F 632
				PANIFICIO CREMONA ITALIA SRL	F 637-6
				PARK KWANG HEE KIMCHI	F 613-4
				PATISSERIE ALSACIENNE BLOCH BV	F 620-5
				PEIFFER AUGUSTIN, S.A.	F 631-6
				PEREDA AGRO	F 656
				PETROU BROS DAIRY PRODUCTS, LTD.	D 436
				PICCOLO ANGELO	F 632
				PIP'S WHOLE LEAF TEA	F 620-4
				PIZZA & BAGUETTE, LUNIDAL LDA.	H 832
				POPPIES D'HAUBRY BAKERY	F 620-9
				PREDO, LLC	H 849
				PREMIUM GOLD SP. Z O.O.	D 443
				PRI-CHEN LTD	I 932
				PRIVATE ENTERPRISE DARIDA	H 829
				PRO ROMANIAN FOOD ASSOCIATION-APAR	F 632
				PROCELL BEVERAGE	F 613-3
				PRODECA S.A.	D 425
				PRODUCTOS FERRARIS SRL	F 656
				PRODUCTOS SKS FARMS CIA. LTDA.	F 638
				PROMEXICO	C 313
				PT COCO SUGAR INDONESIA	F 644-2
				PT. DUA KELINCI	F 644-1
				PT. INDOFOOD CBP	F 644-6
				PT. MAYORA INDAH	F 644-4
				PT. PERTIWI AGUNG (MENSA GROUP)	F 644-7
				PT. PONDAN PANGAN MAKMUR INDONESIA	F 644-5
				PT. SINAR SOSRO	F 644-3
				RISERIA VIGNOLA GIOVANNI SPA	F 637-8
				ROAGRO	F 656
				ROTEN MING INTERNATIONAL CO. LTD.	B 224
				SAHM YOOK SEA FOOD CO.,LTD	F 613-12
				SAMY COFFEE	I 938
				SAN SABA PECAN	F 650-2
				SARL BISCOSTAR	F 614-6
				SARL MATEG	F 614-4
				SARL PATURAGES D'ALGERIE	F 614-3
				SAVIA INTERNATIONAL CO., LTD	D 437
				SCELTA MUSHROOMS BV	F 626
				SELVA GIDA SANAYI A.S.	F 608-12
				SENG CORPORATION SRL	F 637-2
				SENOCAK HAZELNUT	F 608-9
				SEOJIN ACCESS CO., LTD.	F 613-5
				SETIFIS BOTTLING COMPANY	F 614-7
				SHAN DONG TUHE FOOD CO.,LTD.	E 501-2
				SHAN. L. ECO. AGRI. AN. HU. TECH. C	D 401
				SHAN. P. SHILIXIANG SES. PROD. CO.,	D 401-8
				SHANDONG CROWN INDUSTRY CO.LTD	D 401-6
				SHANDONG GUA. AGRI. SC, TECH. CO.,	D 401-3
				SHANDONG GUANYU AGRI. SC. TECH. CO.	E 501-9
				SHANDONG HUAMEI BIOTECHNOLOGY CO.,	E 501-3
				SHANDONG JINGRONG FOODSTUFF CO.,LTD	E 501-1
				SHANDONG XIANGHE CO., LTD.	E 501-8
				SHANDONG ZHITONG TECHNOLOGY CO. LTD	D 401-7
				SIA MOTTRA	C 325
				SIMPLE FOODS CO., LTD.	F 653-4
				SLADMIKS	H 849
				SMALLFOOD SRL	F 637-5
				SMBL SOHO	F 619
				SMET CHOCOLATERIE BVBA	F 620-17
				SNACK FOOD POCO LOCO	F 620-15
				SO FUAR LTD. STI.	F 608
				SO FUAR LTD. STI.	H 814
				SOMEPPRA	F 625
				SONS OF BAHEEG KAWAR INDUSTRIAL LTD	I 944
				SSP DRY PEAS & POPCORN	F 656
				SUD DATTES	F 614-1
				SUN PRIZE (THAILAND) CO.,LTD	F 653-3
				SWEET-SWITCH	F 620-3
				SYN MEGA CORPORATION LIMITED	F 653-8
				TENGZHOU XINDONG GU FLOUR CO. LTD.	E 501-10
				THE BELGIAN CHOCOLATE GROUP N.V.	F 620-12
				THE EXOTIC BLENDS CO/SAMAI SNACKS	F 638
				THE SMILING COOK	F 620-14
				TITAN ALIMENT S.L.	H 843
				TROPICMAX	F 638
				TUAL FAST CHANCE #98 SRL	F 632
				TUCAL	F 625
				TULIP INTERNATIONAL INC.	C 333
				TUNISIA NATURA	F 625
				UAB "GRANEX"	H 802-3
				UAB "KEDAINIU KONSERVU FABRIKAS"	H 802-4
				UAB "VILNIAUS ALUS"	H 802-1
				UAB LIETUVISKAS MIDUS	H 802-1
				UAB RESEARCH & PROD. COMPANY "MELT	H 802-6
				ULAS GIDA UN TEKSTIL NAKLIYE TICARE	F 608-4
				UNIDEX BV	F 628
				URCOHUASI FARMS	F 638
				USA DRY PEA & LENTIL COUNCIL	F 650-3
				USA PAVILION	F 650
				VAN CAEM FOODS BV	F 630
				VCR/SODALMU	F 619
				VENTE GROUP CO., LTD	F 653-5
				VERMEIREN PRINCEPS NV	F 620-11
				VIOSAL LTD	D 444
				VOLOSHKOVE POLE	H 838
				WAYU	F 638
				WELLFARM CO. LTD	C 329
				WOOMTREE CORPORATION	F 613-2
				WORLÉE NATURPRODUKTE GMBH	H 844-4
				ZAOZHUANG HUABAO AN. HUSB. DEV. CO.	D 401
				ZARPAR FOOD	F 624
				ZER YAG SANAYI VE TICARET A.S	F 608-6
				ZGOLLI LASSAAD	F 625
				ZHANGZHOU JIANGNAN COTTAGE TRADING	B 201-9
				ZHANGZHOU RAYSUN TRADE CO.,LTD.	B 201-14
				ZHAOAN XINGGANG AQUATIC FOOD CO.,L	B 201-7
				ZUM DORFKRUG HANDEL GMBH & CO. KG	H 844-1

Lista de expositores P1 / Exhibitor’s List H1

Organic & Functional Foods

ADPAN EUROPA, S.L.	E 558
AIROS DELICATESSEN, S.L.	F 655
ALBORIS-MANCHA S.L.	D 465
ALMA & VALOR - LDA	D 468
BANYULS DIFUSION S.L.	D 464
BEBIDAS ARMADAS S.L.	D 467
BERNAM, SRL	D 469
BIOCOMERCIO SL	D 457
BIOGRAN S.L.	F 679
BIOMEDAL SL	D 470
BIONSAN, S.C.C.L.	D 453
BIOSOL PORTOCARRERO S.A.T.	D 463
BIOSURYA, S.L.	D 466
CEVIK GIDA	E 555-6
CHOCOLATES TORRAS	F 673
COFRADEX APS	E 554
CZECHTRADE	D 455
DEVA NUTRITION A.S.	D 455-6
DONELLI VINI, SPA	E 557
ECORIGINAL	D 453
EDERLAND	D 461
EGL ESPANA GOURMET LOGISTICA S.L.	F 661
FAVERO ANTONIO SRL	D 460
FIORENTINI ALIMENTARI SPA	F 659
FRESCOLAT SRL	E 561
FUNDACIÓN GLOBAL NATURE	D 459
GAIA PREMIUM	E 555-4
GIAMPAOLO ZETTERA-CELITALIA	E 569
GREEN COCO EUROPE GMBH	E 565
JAUSUN IMPORT EXPORT, SL	E 562
LABETA A.S.	D 455-3
LE BENERIQUE	E 566
LEROS S.R.O.	D 455-2
MADETA A.S. MADETA A.S.	D 455-1
MAPAMA	I 960
MAPAMA	F 680
MAPAMA	F 668
MAPAMA	G 774
MAPAMA	H 874
MAPAMA	H 862
MAPAMA	G 780
MAPAMA	G 768

MAPAMA	G 762
MAPAMA	H 868
MAPAMA	F 674
MAPAMA	F 662
MAPAMA	H 880
MAYA GOLD TRADING BV	D 462
NUTLAND B.V.	E 559
NUTRIENT SOLUTIONS S.L.	F 667
PERNIK S.R.O.	D 455-5
SARCHIO	F 669
SERAFIN # BYLINY S.R.O.	D 455-4
SEYREK FOOD	E 555-5
SMAP - CELIACS DE CATALUNYA	H 852
SO FUAR LTD. STI.	E 555
SUNSHINE DEUTSCHLAND	F 665
GMBH	
TEBLANCO	E 556
TOPICOS DIARIOS LDA	E 560
UMAI DRINKS S.L.	E 552
XEMIVICA DSTRIBUCIO S.L.	E 563

The Alimentaria Premium

AHUMADOS DOMINGUEZ	P 2
BACALAO GIRALDO	P 9
CASPIAN PEARL	P 6
GESTION AGROGANADERA, S.L.	P 11
GRAMONA	P 12
JOSELITO	P 7
LA BRUJULA	P 10
LA CATEDRAL DE NAVARRA	P 8
MOEVENPICK	P 3
QUEILES	P 5
RODA - CORIMBO	P 1
SANFILIPPO	P 4

Anexo expositores P1 / Exhibitor’s Annex H1

International Pavilions

BISCOSTAR SARL	F 614
DAESANG CORPORATION	D 413-1
EURL PRESTIGE OFFICE	F 614
EURL AGRO BIO SAMI	F 614
EURL EL NADJAH AGRO	F 614
FELSINEO, SPA	D 435
FELSINEO, SPA	D 435
FUJIAN KINCHON BIOTECH CO.,LTD	B 201-13
GROUP HADJ YUCEF	F 614
GUAVALAND	D 413-3
HABONGJUNG GREEN APRICOT FOOD COMPANY	D 413-5
INST HADONG GREEN TEA PROCESSING	D 413-6
JIANGXI DUYICHU FOOD CO., LTD	A 101-5
JIANGXI HAIHUI FOOD CO., LTD.	B 201-4
JIANGXI HONGMEN GREEN FOOD CO., LTD	B 201-6
JIANGXI HONGMING FOODS CO., LTD	B 201-2
JIANGXI XINJI FOOD CO., LTD	A 101-9
JILUJIANG LILAI BIOTECHNOLOGY CO.,LTD	B 201-8
LIANYUNGANG AGRICULTURAL DEVELOP GROUP	A 101-8
LIANYUNGANG B&L FOREIGN TRADE CO.,LTD	A 101-8
LIFE PLUS STYLE GOURMET, LLC	650-8
MATEG SARL	F 614
PURE PLUS CO.,LTD	D 413-4
QINGDAO DEESHENGHENGXIN FOOD CO.,LTD	F 601-4
QINGDAO DU CHENG IMPORT&EXPORT CO.,LTD	F 601-1
QINGDAO EVER GREEN TRADING CO, LTD.	F 601-7
QINGDAO HAORYU PACKING CO.,LTD	F 601-5
QINGDAO JUPITER INT TRADING CO.,LTD	F 601-3
QINGDAO QIANGDA FOODS CO.,LTD.	D 401-1
QINGDAO RUIZONG FOOD CO., LTD.	F 601-6
QINGDAO SUNRISE NEW INT IMP/EXP.	F 601-8
QINGDAO WIN CANNING INTER TRADE	F 601-2

QURI ALLPA	F 638
SARL PATURAGES D'ALGERIE	F 614
SARL SETIFIS BOTTLING COMPANY	F 614
SHEHRAZED	F 614
SHENZHEN UNIFOCO SUPPLY CHAIN	A 101-11
SKYBIO CO., LTD.	D 413-2
SPRING TEA LIMITED	A 101-10
SUD DATTES SARL	F 614
TROPICAL FOOD MANUFACTURING	A 101-1
XINYU RI XIN FOOD PROCESSING CO., LTD	A 101-7
ZHANGZHOU SUNNY FOODS CO.,LTD.	B 201-11
ZHEJIANG BAXING FOOD CO.,LTD	A 101-2
ZHOUSHAN CITY SHENGTAI AQUATIC CO.,LTD	A 101-4

Organic & Functional Foods

A FACTORIA ECOLOXICA, S.L.	H 868-2
ACEITES ECHINAC, S. A.	F 680-10
ACEITES FINCA LA TORRE, S. L. U.	F 680-4
ACEITES HERMANOS JEREZ, SL	F 680-5
ADMINISTRACION Y DESARROLLO ADEMON, S.L.	F 680-1
AGRÀRIA VALLÈS SCCL	G 768-1
AGROHERNI, S.C.L.	G 774-5
AGROMALLORCA SAT BA-09	H 868-15
AIKB EKOERROTA, S. L.	G 762-6
ALGODONERA DEL SUR, S. A.	H 862-3
ALIMENTOS DESHIDRATADOS ESPAÑOLÉS, S.L.	G 768-2
ALIMENTOS PREPARADOS NATURALES S.L.	H 880-9
ALMAZARA SAN PABLO, S. L.	F 680-11
AMYNDALA FRUTOS SECOS S.L.	G 768-12
ANTONIO CARLOS CALVO MERIDA	H 874-1
APRODISCA	H 862-8
ARQUEIXAL / XOSE LUIS CARRERA VALIN	H 868-6
AVEGA SOC. COOP. GALEGA	H 874-6
AZAFRAN DE TERUEL LA CARRASCA, S.L.	G 768-7
BEBIDAS Y MARIDAJES DE AINETO, S. COOP.	H 862-7
BERARTE VIÑEDOS Y BODEGAS,SL	F 668-15
BIOBETICA	H 862-10

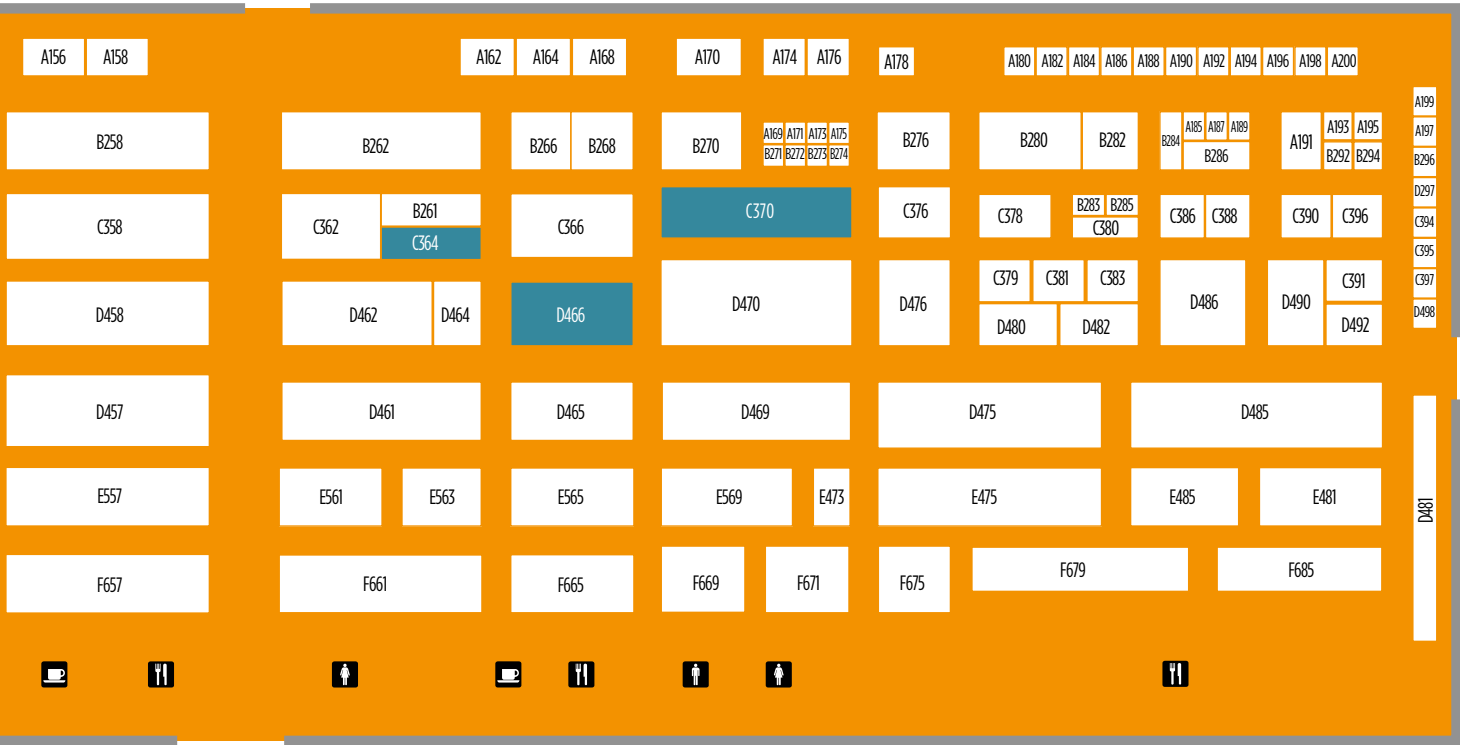
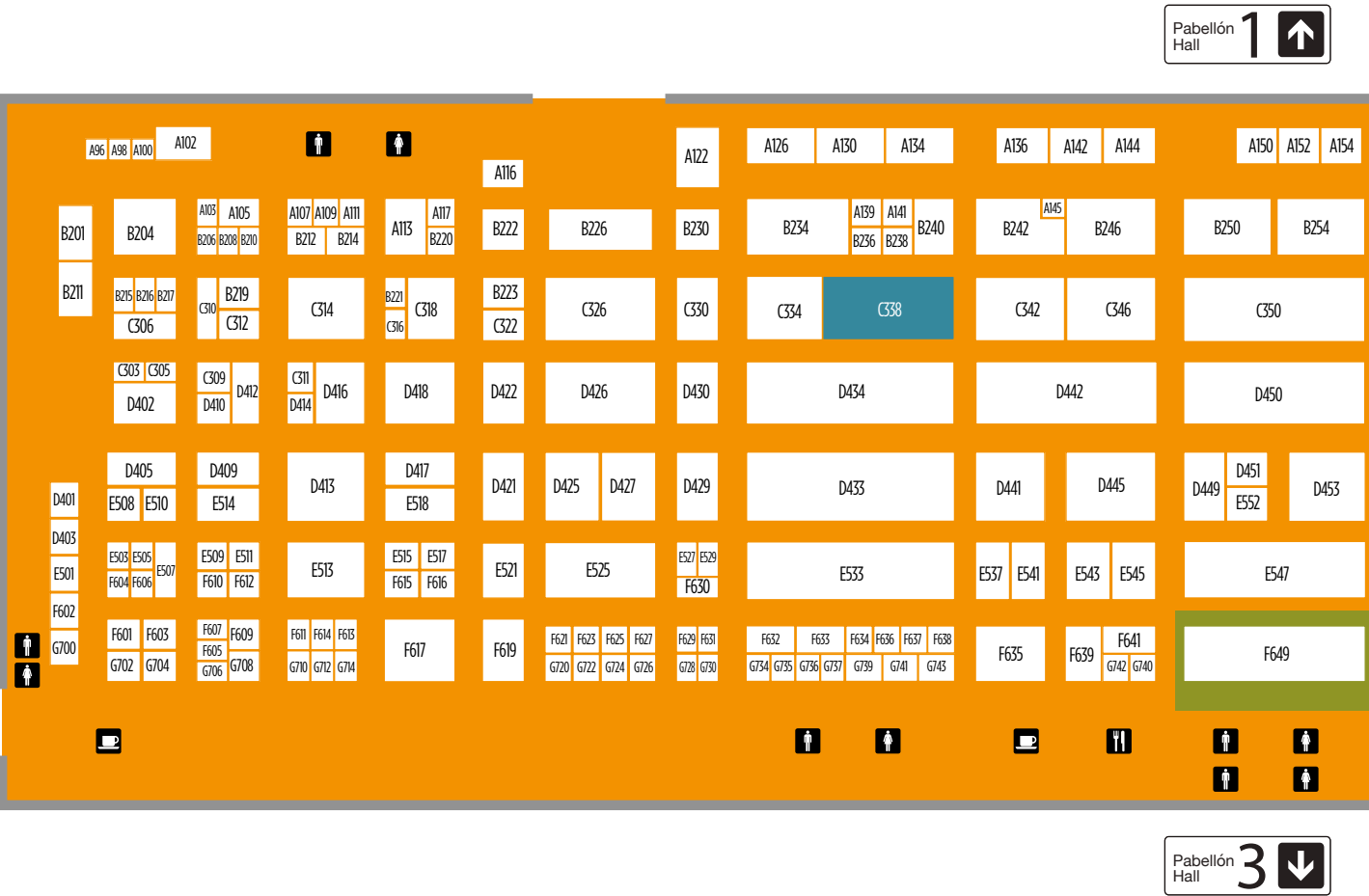
BIOGRAN S.L.	G 762-1
BIOMOSCATELL, SL	H 862-5
BIOSPIRIT, S.L.	H 862-1
BODEGA BALCONA, S.L.	F 674-6
BODEGA ECOLOGICA LUIS SAAVEDRA, S.L.	F 668-7
BODEGA LA MORENILLA SL	F 674-3
BODEGAS ANTONIO CAÑAVERAS, S.L	F 668-16
BODEGAS HNOS. PARAMO ARROYO, S.L.	F 668-10
BODEGAS JUAN CARLOS SANCHÀ	F 668-8
BODEGAS MITOS, SA	F 668-14
BODEGAS TIERRA SALVIA, S. L.	F 668-17
BODEGAS VEGALFARO	F 674-5
BODEGAS Y ALMAZARA PIO DEL RAMO	F 668-11
BOSCOS CATALANS, S.L.	F 674-4
CAMPOMAR NATURE, S. L.	G 774-4
CAMPOPINEDA, S. L.	F 680-2
CASA GRANDE DE XANCEDA, S.A.T.	H 868-5
CATEGUSUR, S. L.	H 880-4
CAVIAR DE RIOFRIO, S. L.	H 874-2
CELLER ARRUFÍ, SAT	F 668-12
COATO, SOC. COOP.	G 768-5
CONSERVAS A. PEREZ LAFUENTE, SA	H 874-3
CONSORCIO COMERCIALIZADOR IBEROAMERICANO, S. L.	H 868-14
COOPERATIVA LA VALL DE LA CASELLA	G 780-10
DESARROLLOS ALIMENTARIOS, S.A.	G 762-11
DON MERENDON S.L.U.	H 868-1
ECO ALIMENT S.L	G 762-3
ECOFICUS, S.L.	G 780-11
ECOLACTIS- LECHE DE YEGUA	H 868-3
ECOLÉCERA, S.L.	G 762-13
EKOTARRIKO S. COOP. PEQUEÑA	H 880-8
EL MESIAS, S. L.	G 762-2
EL XARXA AGROSOCIAL, SCCL	G 774-10
ELVIRA GARCIA PEREZ	G 774-1
EMBOTTIS LA GLEVA, S.L.	H 880-2
EMBUTIDOS IBEROPE, S.L.	H 880-7
ES GARROVER DE MALLORCA	G 768-4
ESCANDA, SL	G 762-4
ESPECIAS CRESPI S.A.	H 868-15
ESQUIVEL Y TORMISCAL, S. L.	F 668-9

EXPLOT. AGRIC. Y GANAD. LAS HAZAS, S. L.	H 880-1
FERNANDO PIEDRABUENA ROMERO	F 680-9
FINCA LA NORIA, S.L.	G 774-11
FINCA LATZENETA-PHILIPPE SANTA	F 680-12
FINCA LORANQUE S.L.	F 668-18
FORMATGE ECOLOGIC DE PUIGCERVER SCP	H 868-4
FRANCISCO VELEZ CALVO	F 674-16
FRUTOS DEL CAMPO	G 780-8
FRUTOS SECOS IBIZA, S.L.	G 768-4
GABARRERA SOCIEDAD COOPERATIVA	H 862-4
GERMINADOS KIMUAK, S.L.	G 762-7
GILAR LILA, ANA (ASENSIO CARCELEN, NCR)	F 674-2
GOLD FARMS IMPORT-EXPORT, SL	G 762-8
GOOLA AÇAÍ	E 564
GRANJA BRUNET, SLU	G 768-10
GRISELDA PANADES CARDO	G 780-7
GUMIEL Y MENDIA S.L.	G 774-7
H.MALLAFRE, S.L.	F 674-13
HASALEA ARTESANAL, S.L.	G 762-9
HERMANOS PASTOR VELLISCA, S.L.	F 674-17
HUERTA DE TORMANTOS	I 960-11
INVERODE, SL	F 674-18
ISUL	I 960-11
JAMONES CASA CONEJOS, S.A.U.	H 880-10
JORDI MIRÓ	F 674-1
JOSE ABRIL, S.L.	G 768-8
JOSE ALBERTO MESANZA	H 874-2
JOSE FRANCISCO PEREZ PELAEZ	G 780-4
JOSE MARIA BLANCO BLANCO	H 874-5
JUAN IGNACIO VÁZQUEZ PÉREZ	H 880-5
LA EXTRANATURAL, S. L.	G 762-5
LA LUNA SOBRASADA DE MALLORCA	H 880-3
LA MOLIENDA, S. C. A.	G 780-9
LABORATORIOS ALMOND, S.L.	F 674-14
LANTEGI BATUAK	G 780-5
LEGUMBRES RAÚL II, S.L.	G 768-9
LOBROT, S. COOP.	G 780-6
LUXEAPERS, S. L. U.	G 774-3
MACRODULCES LA ESPIRAL	G 762-10

MADRID MIEL MAESTROS APICULTORES DESDE 1944, S.L.	H 874-4
MARIA MIRO ARIAS	F 674-15
MAS EL CROS S.L.U.	H 880-6
MEDITERRANUTS SAT 1620 CAT	G 768-6
MIELES ANTA, S.L.	H 874-3
MORALES E HIJOS, SA	G 774-9
MOUSE HILL	G 780-2
NAVARRSOTILLO	F 668-13
NEOALGAE MICRO SEAWEEEDS PRODUCTS, SL	G 780-4
OLIVARERA LOS PEDROCHES, S.C.A.	F 680-3
ORBALLO INNOVACIONES FORESTALES S.L.	G 774-12
PIQUEZO	G 768-11
PROCESOS FARMACEUTICOS INDUSTRIALES, S.L. (PHARMADUS)	H 862-2
PRODUCTORES DE ALMENDRAS S.A.T.	I 960-13
PRODUCTOS BIOLOGICOS DE DAIMIEL, S.L.	G 774-2
PRODUCTOS CONTINENTAL, S.L.	H 862-9
PRODUCTOS VEGETALES DEL MAR, S. L.	H 874-1
PUIG SABORES GOURMETS S.L.U	F 680-7
S.A.T. 9983 ENRIQUE ROMAY	G 774-8
SALUTE VESTA, S. L.	G 780-12
SALUTEF	G 762-12
SANT JUST AGROPECUARIA, S.L.	G 780-3
SETAS MELI S.L	G 774-6
SIDRA SOMARROZA	I 960-12
TERRA DE LA JANDA, S. L.	H 862-6
TERRES ROSIP, SCP	F 680-8
TRUEFOODS IBERICA, S. L.	G 780-1
VITALMEND BALEARES, S.L.	G 768-3
ZENAT INTERNATIONAL GROUP S.L.	F 680-6



Mapa de expositores P2 / Exhibitor's Map H2



Lista de expositores P2 / Exhibitor’s List H2

HANN S G. WERNER GMBH & CO. KG	A 187
HERBES DE LA CONCA	C 396
HERMANOS PALOMARES OLIVARES	A 198
INPANASA	A 191
JUMI	A 192
KIDZ WORLD S.L.	A 195
LA ESTEPEÑA	D 480
LAGO GROUP SPA	B 292
LAPASION/SAN ANDRÉS	A 170
LAURIERI SRL	B 296
LENG-D'OR	D 490
LOC MARIA BISCUITS	B 285
LOTTE WEDEL	C 391
LUDOMAR TXOKOLATIL GROUP SL	B 271
LUGAR DA VEIGA S.L.	F 638
LUIS CREMADES BELMONTE E HIJOS, S.A.	A 196
MASTER MARTINI IBERICA	B 282
MEDITERRANEAN FOODS S.A.	A 184
MENDEZ, HORNO DE ROSARITO	B 272
MILOLA NATURAL S.L.	A 188
PAHAL FOODS PRIVATE LIMITED	A 199
PASTELERIA MANDUL, S.L.	A 180
PRODUCTOS ARENAS S.L.	A 182
PRODUCTOS CHURRUCA	C 376
PRODUCTOS VELARTE, S.L.	C 381
QUELY, S.A.	A 168
SAVIA NATURA, S.L.	C 395
SEYIDOGLU GIDA SANAYI VE TICARET A.	B 280-6
SIGDAL BAKERI	C 380
SNACKS EL VALLE S.L.	A 200
SO FUAR LTD. STI.	B 280
SO FUAR LTD. STI.	B 284
STAR BISKUVI	B 280-5
SWEET PRESS	A 164
SWEETS AND SUGAR, S.A.	D 498
THE EXPORT FACTORY	A 186
TORRRONS VICENS	D 476
TOSTADEROS SOL ALBA,S.A.	A 189
TRIAS	C 390
TURRON 1880 - EL LOBO	B 274
TURRONES Y HELADOS ONZA DE ORO S.A.	C 394
ULMER SCHOKOLADEN GMBH & CO KG	A 185
UNICONF	C 364

VALENTINA SNACKS	A 190
VIDAL GOLOSINAS	C 370
WISH DRAW	A 189
Lands Of Spain	
A.B.A.- MG CASTAÑA DEL BIERZO	E 561
ACEITES ALBERT S.A.	D 475-16
ACEITES DE LAS HERAS	E 475-29
ACEITUNAS LOSADA, S.L.	D 485
ACEITUNAS SANMER, S.A.	F 669
AGIÑA PIPERRAK S.L.	E 565-18
AGRICOLA DE MONTBRIO DEL CAMP	D 457-4
AGRISANZ	E 475-30
AGROALIMENTARIA VALLE DE LOS MOLINO	E 481-2
AJO Y SALSAS JR	E 481-5
ALIMENTOS IBERANDALUS S.L.	D 485
ALMENDRERA DEL SUR	D 485
ALMONDELI, S.L.	D 475-5
ALTERNATIVA3	D 457-13
AMEFRUITS GOURMET	E 475-39
AMEZTOI	F 665-19
ANELA FRUITS	F 657-2
ANETOS	E 547-4
ANGEL CAMACHO ALIMENTACION, S.L.	D 485
ANTICH CARBONELL, MARIA GRACIA	D 475-1
ANTONIO CANO E HIJOS, S.A.	D 485
ANXOVES CALLOL SERRATS - L'ESCALA	D 457-11
APERITIUS CATALANS	E 547-1
APERITIVOS DE AÑAVEJA, S. A.	E 561
APIS	F 669
ARAGON ALIMENTOS	D 469
ARAGON ALIMENTOS	E 569
AROTZ FOODS, S.A.	E 561
ARROCERIAS ANTONIO TOMAS, S.L.	D 475-9
ARROZ LA CAMPANA	D 475-2
ARTEQUESO QUESOS MANCHEGOS S.L.	E 481-3
ARTESANIA DE LA CROQUETA	D 457-15
ARTESANIA Y TRADICION SL	D 485
ARTIPA	F 661
ASOG. PRODUCT. COMERC. GRANADAS DE	E 475-24

BADIA VINAGRES	E 557-4
BARQUILLOS SAAVEDRA, S.L	E 563-2
BERNABÉ CAMPAL, S.L.	E 561
BETARA	E 557-10
BIO PRASAD	E 557-11
BIOCOP	D 457-2
BIOSABOR NATURE, S.L.	E 563-1
BIOTANA	D 485
BIOTERRA	F 669
BLAI PERIS / OLIVIA	E 557-3
BODEGAS CONTRERAS RUIZ, S.L.	D 485
BODEGAS Y DESTILERIAS DEL SUR, S.A.	D 485
BONA MEL ORGANIC S.L.	D 475-13
BULEO MIEL	E 481-9
BURCOL S.L.	E 481-7
C.R. IGP PIMIENTO ASADO DEL BIERZO	E 561
C.R.D.O. MONTES DE GRANADA	D 485
C.R.D.O.P. ACEITUNA ALOREÑA DE MALA	D 485
C.R.D.O.P. BAENA	D 485
C.R.D.O.P. MANZANA REINETA DEL BIER	E 561
CABALLO DE OROS	F 669
CACAO SAMPAKA	D 457-3
CAN COMPANYO	E 557-9
CANNELONIA	D 457-10
CANTIZANO, SALSAS Y CONSERVAS	D 485
CARNICAS BIDEA	E 565-10
CARNICAS CHAMBERI S.L.	E 481-4
CASA BRIGITTE	E 565-12
CASA DE LA ARSENIA	D 475-12
CASA ECEIZA	E 565-16
CASTILLA Y LEON - TIERRA DE SABOR	E 561
CASTILLA Y LEON - TIERRA DE SABOR	D 461
CATA CATALA, JOSEP Mª	F 661
CERVEZAS ORIGEN 1905 SL	E 563-6
CHIPS SARRIEGUI	E 565-14
CHOCOLATES SOLE	E 547-2
COC & DELICATESSEN	F 661
COMUNITAT VALENCIANA	E 475
COMUNITAT VALENCIANA	D 475
CONDADO DE SALVATIERRA SL	D 485
CONSEJO REG. DOP #ACEITE DE LUCENA#	D 485

CONSEJO REGULADOR DOP #SIERRA DE SEGURA	D 485
CONSELL COM. MARESME	E 557-11
CONSERVAS CONCEPCION	D 430-12
CONSERVAS HUERTAS S.A.	E 481-10
CONSERVAS OLASAGASTI	D 465-7
CONSERVAS ZALLO	D 465-3
COOPAMAN S.C.L.	E 481-6
COOPERATIVA EL LÁCARA	F 669
COOPERATIVA LA GRANADELLA	F 661
COOPERATIVAS DE ACEITE DE HUELVA	D 430-5
COQUES DE PERAFITA	D 457-6
CORPA CHEF	D 465-6
COSACOR S.L.	E 481-8
CRDO. CONDADO DE HUELVA	D 430-4
CRIGP GARBANZO DE FUENTESAUCO	E 561
CRIGP JUDIAS BARCO DE AVILA	E 561
CRIGP LENTEJA DE LA ARMUÑA	E 561
CRIT D'OR	E 547-7
CUDIÉ	E 557-1
DE IBERICO ORANGE Y EXPORTACIONES	D 485
DE MOYA	E 475-35
DELICASS	F 665-20
DELICAT ALIMENT	F 657-1
DELICIAS IBÉRICAS POR EL MUNDO S.L.	D 485
DENOMINACIÓN DE ORIGEN "SIERRA MÁGINA"	D 485
DIPUTACION DE ALMERIA SECCION AGRICULTURA	E 563
DIPUTACION PROVINCIAL DE JAEN	F 679
DOMINGO DEL PALACIO, S.A.	D 485
DOP JABUGO	D 430-3
DURIBER	D 430-2
ECOBASICS BIO	D 457-7
ECOCANEM	F 661
ECOFICUS S.L.	F 669
EDERPESCA Y DERIVADOS, S.L.	F 665-23
EL MELONERO	D 412
EL REY DE LA VERA - LA DAMA DE LA V	F 669
EMBUTIDOS PEÑA-CRUZ, S.L.	E 563-5
EMBUTIDOS TITOS BOLIVAR	D 485
ENTRADA EN MERCADOS S.L.	D 485
ESGIR, S.L.	D 475-17

E-SMOK	E 475-21
ESPADAFOR	D 485
ESPECIAS DEL SOL, S.L.	F 669
ESPELTA Y SAL PANIFICADORA SL	E 561
ESPERANZA DEL CASTILLO	D 481-7
ESTILO KIKI	D 475-11
EXTREMADURA AVANTE S.A.P. S.L.U.	F 669
EXTREMADURA AVANTE S.A.P. S.L.U.	F 675
EXTREMADURA AVANTE S.A.P. S.L.U.	F 671
FAUNDEZ, S.L.	E 561
FEDERICA, EL ARANCELLO DE VALENCIA	E 475-23
FESJA AGRÍC. GANADERA E INMOBILIARI	F 669
FINAS	E 475-37
FINCA TELENA	F 669
FOMENT AGRICOLA DE LES GARRIGUES	D 457-12
FOODVAC, S.L.	E 475-27
FORMATGERIES MONTBRU S.A.	F 661
FRUITS DE LA TERRA	E 475-33
FRUITS DE PONENT	E 557-13
FRUITS SECS TORRA	F 661
FRUTOS SECOS SAN BLAS S.L.	D 485
GALLETAS ANGULO, S.A.	E 561
GALLETAS GULLON	E 561
GELTOKI	E 565-11
GERIALSA S.L.	D 481-6
GILDAS ALBIZABAL	F 665-24
GOBIERNO DE LA RIOJA	E 473
GOBIERNO VASCO	E 565
GOBIERNO VASCO	F 665
GOBIERNO VASCO	D 465
GOMEZ SANTANA, MANUELA	D 430-8
GOUP CONSULTING S.L.	D 485
GRANJA LA BASSOLA	F 661
GRAU NUTS	E 557-7
GRUP LLOBET	F 661
GRUPO INES ROSALES, S.A.	D 485
HELADOS ITALIANOS GELATI GELATI SL	F 665-21
HEREDAD DE MONTEAGUDO	D 481-3
HERETAT DE TAVERNERS, S.L.	D 475-18
HERMABAR, S.L.	D 485
HIJO DE MACARIO MARCOS, S.L.	E 561
HONGOS DE ZAMORA, S.L.	E 561

HORCHATAS HISC	D 475-15
IBERITOS	F 669
IMPORTACO, S.A.	E 475-36
INDUSTRIA ACEITUNERA MARCIENSE, S.A	D 485
JACOLIVA	F 669
JAMONES SEGURA	E 563-3
JIJONA, S.A.	E 475-32
JUMEL ALIMENTARIA, S.A.	E 475-19
JUNTA DE ANDALUCIA	D 485
JUNTA DE ANDALUCIA	E 485
JUNTA DE ANDALUCIA	F 685
JUNTA DE COMUNIDADES CASTILLA LA MANCHA	D 481-8
JUNTA DE COMUNIDADES CASTILLA LA MANCHA	D 481
JUNTA DE COMUNIDADES CASTILLA LA MANCHA	E 481
KIELE	E 481-1
KNOLIVE OILS, S.L.	D 485
LA BARRACA	E 475-25
LA BELLA ESPAÑOLA	E 547-12
LA CUINA DE LA IAIA	E 557-11
LA GRANJA	E 557-12
LACTEAS DELGADO	D 481-4
LACTICS UBACH	F 657-4
LANBROA GOURMET	D 465-1
LANDALUZ-AS.EMP. ALIMENTOS DE ANDAL	D 485
LAUMONT	E 557-6
LEGUMBRES MIAU	D 412
LEGUMBRES PEDRO, S.L.	D 485
LEVANTEX	E 475-38
LIDEROU	E 547-13
LLET NOSTRA ALIMENTARIA	E 547-8
LONJA DE AYAMONTE	D 430-7
LONJA DE PUNTA UMBRIA	D 430-6
LOPETES ARTESANOS S.L.	D 475-4
LURLAN	E 565-13
MAR -TRET CONSERVES ARTESANES	F 661
MARCA CALIDAD "SETAS DE CAS Y LEÓN"	E 561
MARQUÉS DE VALDUEZA	F 669
MARTES SANTO	D 430-9
MARTIN DE PRADO	F 669
MARTIRELO, S.L.L.	E 561
MASAN, S.A.	F 665-22
MASCAF - Bio Café Mascaf	D 475-7
MASIA EL ALTET, S.L.	D 475-6
MASTOMATE	F 669

MEL MURIA	E 547-10
MI&CU GOURMET	E 547-11
MOLI LA BOELLA	D 457-8
MONVA, S.L.	D 485
MOOMA	E 557-5
NANDO SILVESTRE, S.L.	E 561
NATWINS	D 457-14
NEULES ARTESANES SANT TIRS	D 457-1
NOGUES I DOMENECH TRADITIONAL PRODUCTS	E 547-5
NORTINDAL SEA PRODUCTS	D 465-2
NUTNACKS	D 475-10
OLICATESSEN	E 547-5
OLIS SOLE	E 547-14
OLIVAR DE SEGURA, S.C.A.	D 485
OLIVAR DEL AZARAQUE	D 475-8
ORXUJO	E 475-20
PAGO BALDÍOS SAN CARLOS	F 669
PANADERIA ARTESANIA OBANDO E HIJOS	D 485
PASTAS Y HOJALDRES UKO, S.A.	E 561
PATATAS FRITAS ALFONSO TORRES	E 557-8
PATATAS FRITAS LA VELEZANA	E 563-8
PATATAS FRITAS MARIBEL SL	D 485
PATATAS TORRES	D 457-9
PATES ZUBIA	D 465-4
PATURPAT	E 565-15
PECUARIA CONCERTADA EL MOLINILLO S.	D 481-1
PESASUR	D 485
PETACA CHICO, S.L.	D 485
PIMENTON DE LA VERA LA DALIA	F 669
PIÑONES IMPORT-EXPORT 97, S.L.	E 561
PRECOCINADOS GORENA	D 465-5
PRECOCINADOS SIMON'S	D 485
PREPARADOS Y PRODUCTOS ARTESANOS LA	D 485
PRIMO MENDOZA, S.L.	E 475-34
PRIORDEI	F 661
PRODECA S.A.	D 457
PRODECA S.A.	E 557
PRODECA S.A.	F 657
PRODECA S.A.	F 661
PRODECA S.A.	E 547
PRODUCTOS MATA, S.A.	D 485
PRODUCTOS VIRGEN DEL BREZO, S.A.	E 561

PULPI EYA, S.L.	E 563-9
QUESERIA DEHESA DOS HERMANAS	D 430-11
QUESOS "SILVA CORDERO"	F 669
QUESOS DEL CASAR, S. L.	F 669
QUESOS DOÑANA	D 430-10
QUESOS GOMEZ MORENO	D 481-2
QUESOS SANABRIA S.L.	E 481-11
QUESOS Y BESOS	F 679
RADI	E 557-11
RAFA GORROTXATEGI	D 465-9
REPRESENTACION EXCLUSIVAS VILLAGARCÍA, SL	E 561
REY ALIMENTACION	F 669
ROBLES, S.A.	D 485
ROYAL CHEF	D 481-5
S.C.A. CAPRINA DE ALMERIA	E 563-10
SAL DE AÑANA	E 565-17
SALAZONES 4G	D 412
SALAZONES HERPAC, SL	D 485
SALYSOL S.A.	D 485
SELECTOS DE CASTILLA, S.A.	E 561
SEÑORIOS DE RELLEU	E 475-31
SHYBARÍ	E 563-7
SIERRA DEL SILENCIO	D 430-3
SNACKISSIMO	E 547-6
STADIUM INNOVATION	E 557-2
SUN & FRUITS	F 661
SURINVER HORTOFRUTICOLA, S.COOP.	D 475-3
TABOADA FUENTES, GEMA	D 430-12
TE TONIC	E 475-28
TURRONES HIJOS DE MANUEL PICO	E 475-26
TURRONES J.GARRIGOS, S.A	E 475-22
URDET	F 661
VALLISER	E 547-9
VASCOLAC, S. L.	D 465-8
VEGA RAW ORGANIC	F 661
VENCHIPA	D 485
VERMOUTH CISA	E 557-11
VERMUTISSIMO	F 661
VICASOL	D 485
VICENTE PERIS, S.A.	E 475-40
VINAGRES DE YEMA, S.L.	D 485
VIRA BRANDS / VIRA CONFECTIONERY	E 547-3
VITALGRANA	D 475-14
VITASNACKS	E 563-4
XIPS VE DE GUST	E 557-11



Lista de expositores P2 / Exhibitor's List H2

Anexo expositores P2 / Exhibitor's Annex H2

Multiple Foods

Grocery Products

ANHUI TONGCHUANG FOODSTUFFS CO.,LTD	B 226-3
CACAO DIVINE, UNIPESSOAL, LDA.	C 346-8
FRUEAT	C 346-4
GOYA EN ESPAÑA, S.A.U.	C 366
NANTONG DINGBUR SEaweeds&FOODS CO.,	B 226-7
NINGXIA TOYO TRADE CO.,LTD.	B 226-4
QUEIJO SERPA	C 346-3
SIDRAS SAIZAR, S.L.	D 418
XUZHOU GINKGO RESOURCE BIOENGINEER	B 226-5

Lands Of Spain

ACEITES BAÑON	F 679
ACEITES CAMPOLIVA, S.L.	F 679
ACEITES CORTIJO LA TORRE	F 679
ACEITES DE MAQUIZ S.L.	F 679
ACEITES NOBLEZA DEL SUR	F 679
ACEITES ORO BAILEN	F 679
ACEITEX	F 679
AGRICOLA DE BAILEN VIRGEN DE ZOCUEC	F 679
ALCANOVA S.L.	F 679
ALMAZARA MOLINO ALFONSO	D 469-1
ARTEMONTE	F 679
BALCON DEL GUADALQUIVIR	F 679
BODEGAS VALDOVINOS	D 469-14
BRAVOLEUM	F 679
C.R.D.O.P. JAMÓN DE TERUEL	D 469-4
CAFES EL CRIOLLO S.A.	D 469-2
CAPRICHIO DEL FRAILE	F 679
CLARAMUNT EXTRA VIRGEN	F 679
COSAMI CONSERVAS VEGETALES, S.L.	E 473-3
DE MOLINA	D 469-6
DOP ACEITE DEL BAJO ARAGON	D 469-5
ECOLECERA	D 469-1
EI GAZPACHO DE CARMELI	F 679

EL SANTUARIO DE MAGINA	F 679
ESENCIAL OLIVE OLEICOLA SAN FRANCISCO	F 679
FINCA LAS MANILLAS	F 679
GARPESA S.L.	E 473-1
GLORIAE	F 679
GOLDEN PROMISE BREWING	D 469-8
HACIENDA VADOLIVO	F 679
JAMON JUAN PEDRO DOMEcq	D 485-3
JAMONES LOS MAÑICOS	D 469-9
LA BATURRICA S.L.	D 469-13
LICORES RISKA S.L.	F 679
MAGDALENAS LAZARO, S.A.	D 469-11
MINIOLIVA	F 679
MO	F 679
MORATO	F 669
N.E. NUEVOS ESPACIOS, S.A.	F 679
OLEICOLA JAEN	F 679
OLEOCAMPO	F 679
OLEUM VIEJO, SL	F 669
OLIBAEZA	F 679
ORO DE CANAVA	F 679
ORO MAGNASUR	F 679
PA DE MEL S.L.	D 469-7
PAFRITAS	E 473-2
PAGO DE ESPEJO ACEITE DE OLIVA VIRGEN	F 679
PAN DE OLIVA	F 679
PASTELERIA LARROSA S.A.	D 469-12
PUERTA DE LAS VILLAS	F 679
RE-PRESENT	F 679
S.C.A. DEL CAMPO "SAN JUAN"	F 679
TRUFA MANJARES DE LA TIERRA	D 469-3
TUCCIOLIVA	F 679
VIGALI S.L.	D 469-10

Alimentaria Exhibitions

FOODTECH BARCELONA

2018 08-11 MAY GRAN VIA VENUE

Meet the future of the food industry

www.foodtech-barcelona.com

#foodtechbcn YouTube in Twitter

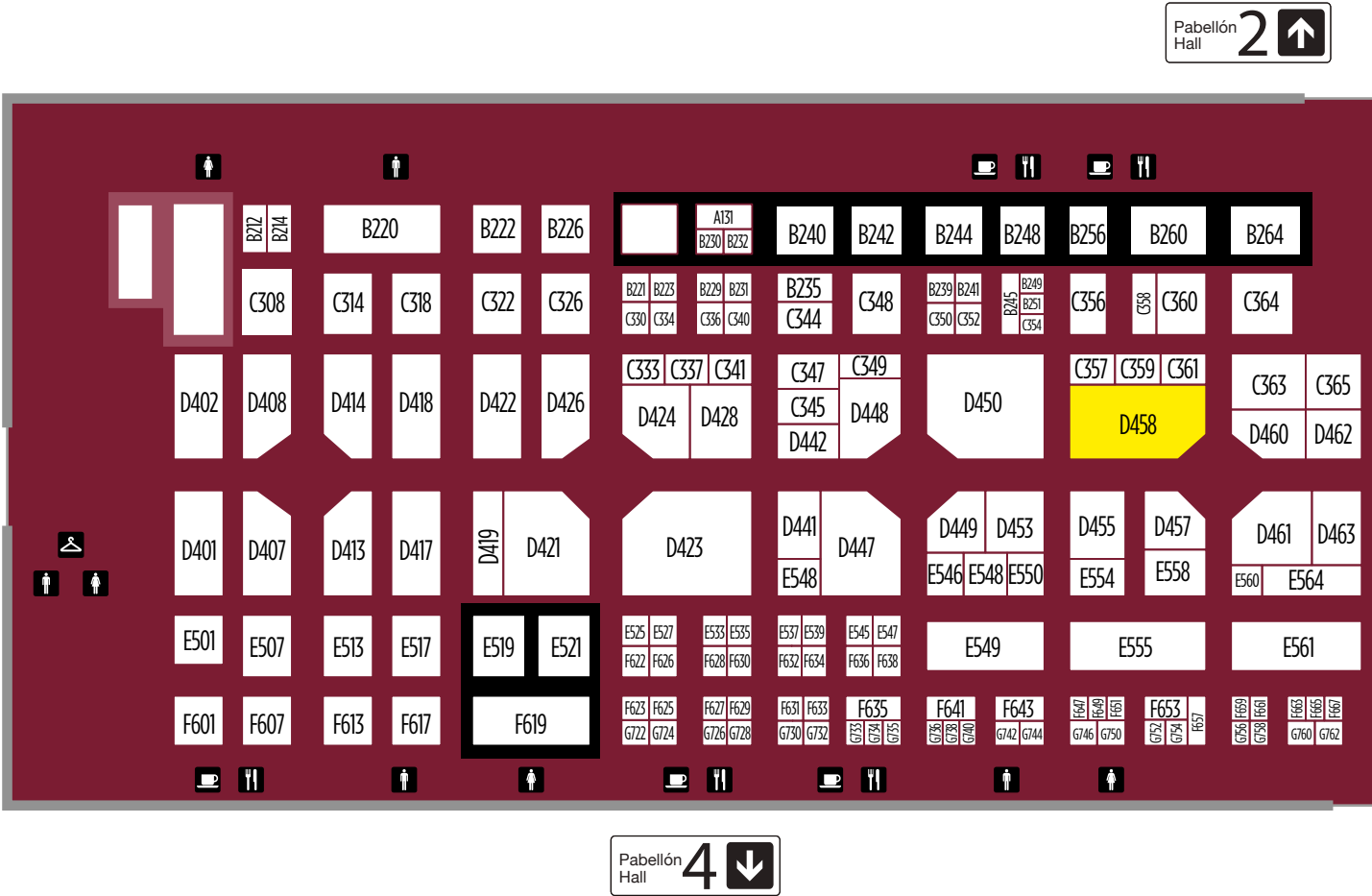


TECNO Cárnica

TECNO Ingredientes

TECNO Alimentaria

Mapa de expositores P3 / Exhibitor's Map H3



Lista de expositores P3 / Exhibitor’s List H3

Intervin

987 SPIRITS DRINKS, S.L.	C 380
ABADAL	D 453
ACEITES FIGUEIREDO SLU	E 571
AGERRE	D 408-13
AGRUPACIO DE VITICULTORS ARTESANALS, S.	C 358
AGUSTI TORELLO - ATM CAVA	E 560
ALBET I NOYA	D 418
ALSINA & SARDA	D 418
ALVEAR, S.A.	B 218
ANECOOP, S.COOP.	B 212
ANTONIO ARRAEZ S.L.	B 214
ARAEX RIOJA ALAVESA, S.L.	D 423
AROMATICAS DE IBIZA S.L.	B 284
ARTOMANA TXAKOLINA SL	D 408-7
ARTUKE BODEGAS Y VIÑEDOS	D 414-15
AS DE HIELO, S.L.	B 278
ASTARBE SAGARDOTEGIA	D 408-12
ASTOBIZA	D 408-9
AT ROCA	E 560
ATTIS BODEGAS Y VIÑEDOS	C 365
AVANTE SELECTA	E 558
BARCELONA BRANDS, S.L.	C 371
BARCELONA SIFON'S FACTORY S.L.	F 667
BARCELONA SOUTH EUROPE S.L.	B 287
BARDINET, S.A.	D 442
BEBELONA S.L.	C 377
BLANCHER CAVES I VINS	D 418
BODEGA AIZPURUA	D 408-5
BODEGA CARABAL	C 308
BODEGA CASTILLO DE MONJARDIN, S.A.	E 527
BODEGA COOPERATIVA VINO DE TORO	D 407
BODEGA CUATRO RAYAS	D 449
BODEGA DE LOS HEREDEROS D MARQUES D RISCAL, SL	D 428
BODEGA DOMBLASCO	C 308
BODEGA HIRUZTA	D 408-12
BODEGA INIESTA, S.L.	F 653
BODEGA INURRIETA	D 471
BODEGA MATARROMERA, S.L.	D 462
BODEGA OTAZU	F 636
BODEGA PARTICULAR SAN VALERO	E 548
BODEGA REINA DE CASTILLA	D 407
BODEGA ROANDI	E 571

BODEGA S. ARROYO	D 407
BODEGA TORRE DEL VEGUER	D 418
BODEGA VALDEHERMOSO, S.L.	D 407
BODEGA VINESSENS	B 218
BODEGA VIÑEDOS TINEDO S.L.	F 622
BODEGA Y VIÑEDOS MARTIN BERDUGO	B 218
BODEGAS ALTUN	D 414-16
BODEGAS AMEZOLA DE LA MORA, S.L	D 401
BODEGAS ANSENJO & MANSO, S.L.	D 407
BODEGAS BALMORAL	E 525
BODEGAS BELLOD, S. A.	B 239
BODEGAS BRIONES ABAD, S.L.	D 407
BODEGAS BRIONES BANIANDRES, S.L.	D 407
BODEGAS CAMPOS REALES	E 539
BODEGAS CAN RICH	E 521
BODEGAS CARLOS SERRES, S.L	D 401
BODEGAS COLOMA	C 308
BODEGAS COOPERATIVAS DE ALICANTE	C 357
BODEGAS COVILA	D 314-25
BODEGAS CRIN RIOJA SL	D 453
BODEGAS D MATEOS, S.L	E 501
BODEGAS DE FAMILIA BURGO VIEJO, S.L	D 401
BODEGAS DE LA MARQUESTA - VALSERRAN	D 314-27
BODEGAS DEL MEDIEVO S.L.	D 401
BODEGAS DOMEKO DE JARAUTA, S.L.	D 401
BODEGAS FAMILIA CONESA	B 249
BODEGAS GARCIAREVALO, S.L.	E 535
BODEGAS HEREDAD DE ADUNA,S.L.	D 314-23
BODEGAS JAVIER SAN PEDRO ORTEGA	D 414-17
BODEGAS LAPAZARAN	D 408-1
BODEGAS LOLI CASADO, S.L.	D 408-14
BODEGAS LOPEZ CRISTOBAL, S.L.	D 407
BODEGAS LUIS ALEGRE	D 314-28
BODEGAS MALON DE ECHAIDE	F 638
BODEGAS MEDRANO IRAZU	D 414-21
BODEGAS MONTE LA REINA	D 407
BODEGAS MURVIEDRO, S.A.	F 657
BODEGAS NAJERILLA, S.COOP.	E 501
BODEGAS NAVARRO LOPEZ	D 419
BODEGAS OSTATU	D 414-18
BODEGAS PATROCINIO	F 635

BODEGAS PINORD S.A.	D 463
BODEGAS RAZ Y QESOS PARAMO DE GUZMAN	D 407
BODEGAS REMIREZ DE GANUZA	D 414-20
BODEGAS RESALTE DE PENAFIEL, S.A.U.	B 241
BODEGAS SAN JOSÉ	B 218
BODEGAS SANI, S.L.	C 308
BODEGAS SOMMOS	F 628
BODEGAS TARON	E 501
BODEGAS TIERRAS DE ORGAZ	F 627
BODEGAS VALDEMAR	C 365
BODEGAS VALLOBERA	D 414-17
BODEGAS VEGA DEL CASTILLO, S. C.	D 471
BODEGAS VEGAMAR, S. L.	C 380
BODEGAS VERDEAL, S.L.	D 407
BODEGAS VIA DE LA PLATA	C 308
BODEGAS Y DESTILERIAS LEHMANN	D 418
BODEGAS Y PAGOS MATARREDONDA, S.L.	D 407
BODEGAS Y VIÑEDOS DE GOMEZ CRUZADO,	D 401
BODEGAS Y VIÑEDOS EL SOLEADO S.L.	D 402-4
BODEGAS Y VIÑEDOS MONTEABELLON, S.L	E 537
BOLET ORGANIC WINES	D 418
BOTANIC AND FRUITS S.L.	B 281
BRUNI GLASS VIDREMAR S.L.	C 344
C.R.D.O. CIGALES	D 407
C.R.D.O. TIERRA DE LEON	D 407
C.R.D.O. TIERRA DEL VINO DE ZAMORA	D 407
CAN DE SCREGUT	E 521
CAN FEIXES - HUGUET	E 521
CAN MARLES	E 521
CAPITA VIDAL	D 418
CARACTER MEDITERRANI S.L.	C 337
CARGO CLUB FORWARDERS S.L.	F 629
CARTOBOL, S.A.	F 623
CASALBOR TRADE	B 235
CASAR DE BURBIA, S.L.	D 407
CASAS DE HUALDO	D 402-6
CASTELL D'AGE	D 418
CASTELL DEL REMEI S.L.	D 418
CASTELL D'OR	D 418
CASTELL SANT ANTONI - JAZZ NATURE	D 418

CASTELLROIG-FINCA SABATE I COCA	D 418
CASTILLA Y LEON - TIERRA DE SABOR	D 417
CASTILLA Y LEON - TIERRA DE SABOR	F 613
CASTILLA Y LEON - TIERRA DE SABOR	E 507
CASTILLA Y LEON - TIERRA DE SABOR	D 413
CASTILLA Y LEON - TIERRA DE SABOR	D 407
CASTILLA Y LEON - TIERRA DE SABOR	E 517
CASTILLA Y LEON - TIERRA DE SABOR	F 617
CASTILLA Y LEON - TIERRA DE SABOR	E 513
CASTILLO DE MENDOZA, S.L.	E 521
CAVA PAPEL DEL MAS	C 336
CAVA RAVENTOS	C 336
CAVA & HOTEL MASTINELL	D 422
CAVES CAMPELO	F 626
CAVES CANALS & MUNNE	C 347
CELLER BATEA	D 418
CELLER CARLES ANDREU	D 418
CELLER COOPERATIU GANDESA	D 418
CELLER DE CAPÇANES	D 418
CELLER LA VINYETA	D 418
CELLER MAS DOIX, S. L.	D 418
CELLER PIÑOL	D 418
CELLER RENDÉ MASDÉU	D 418
CELLER VALLES	B 218
CELLER VIDBERTUS	D 418
CELLER XAVIER CLUA	D 418
CELLERS AVGVSTVS FORVM	D 418
CELLERS DE CAN SURIOL DEL CASTELL,	F 622
CELLERS GERMANS BALART	D 418
CELLERS TERRA I VINS	D 418
CELLERS UNIO	C 349
CEREX // GRANADILLA // SPIRITO VETO	C 308
CERVEZA BYRA	E 545
CHAMPAGNE SANGER	G 726
CLG	E 571
COCA I FITO, S.L.	B 218
CODORNIU	D 461
COLET VITICULTORS, S.L.	C 333
COLOMER ELABORADORS ARTESANS SL	D 418
COM.MADRID-CONS.MED AMB,ADMON ORD.TER	B 231

COMERCIAL GRUP FREIXENET, S.A.	D 421
CONSEJO REGULADOR D.O. BIERZO	D 407
CONSEJO REGULADOR DENOMINACION DE ORIGEN VINO DE TORO	D 407
CONSEJO REGULADOR DOP JUMILLA	C 364
CONSULAT DE VINS	C 365
CORONAS GALICIA S.L.	F 634
COSTERS DEL SIÓ	D 418
CRDO ARLANZA	D 407
CURT EDICIONES	F 649
D.O.P. SIERRA DE SALAMANCA	D 407
DE MULLER	D 418
DEMOCRATIC WINES S.L.	E 554
DENOMINACIÓ D'ORIGEN PENEDES	D 418
DESTILERIAS CAMPENY, S.A.	D 482
DESTILERIAS LA NAVARRA,S.A.	D 441
DESTILERIAS SALAS Y SIRVENT, S.L.	C 383
DIAGEO ESPAÑA	B 286
DICOMED L'OLLERIA	G 776
DIEZ SIGLOS DE VERDEJO SL	D 407
DIPUTACION PROVINCIAL DE AVILA	B 245
DIVINOS & DIVINAS SLU	B 221
DO CONCA DE BARBERA	D 418
DOMINIO DE PUNCTUM S.L.	F 631
DUE COMPANY IMPORT & EXPORT S.L.	C 375
ECOVIDRIO	C 345
ENCOMIENDA DE CERVERA	F 659
ESPADAFOR	C 350
ESPELT VITICULTORS	D 418
ESTONES VINS	D 418
EUROALIMENT P.A.C., S.L.U.	D 448
EXCLUSIVAS LICORERAS Y VINICOLAS, S. A.	B 288
EXTREMADURA AVANTE S.A.P. S.L.U.	C 308
FELIX SOLIS AVANTIS	D 458
FERRER BOBET	B 221
FINCA LOS ARANDINOS	D 401
FLAVOUR 4 SPIRITS S.L	A 177
FRANKLIN X SONS LTD.	D 470
FROM GALICIA GROUP S.L.	B 223
GALICIA RURAL ALIMENTA, SL	E 571
GARCIA DE OLANO	D 414-19
GINIBER COLLECTION	A 175

GINRAW	A 179
GIRABEBE, S.L.	D 478
GIRÓ RIBOT	D 418
GOBIERNO DE LA RIOJA	D 401
GOBIERNO DE LA RIOJA	E 501
GOBIERNO VASCO	C 314
GOBIERNO VASCO	D 408
GOBIERNO VASCO	D 414
GOYVAL VINAGRES S.L.	D 402-5
GRANDES VINOS Y VIÑEDOS, S.A.	E 546
GRANDES VINOS Y VIÑEDOS, S.A.	E 521
GRUPO EL GAITERO	C 363
GRUPO UNIVERSAL	D 474
BEVERAGES S.A.	
HABLA DE VINOS S.L.	C 341
HACIENDA Y VIÑEDOS	D 424
MARQUES DEL ATRIO, SL	
HAMMEKEN CELLARS SL	E 550
HARBOUR 40° 48' N	C 380
HERETAT MONT-RUBI, S.A.	D 418
HIELOS DE VITORIA S.L.	B 280
HIKA TXAKOLINA	D 408-10
INAZIO URRUZOLA TXAKOLINA	D 408-2
INTIA, S.A.	D 471
ISLAND OASIS	B 272
J. ESTELA RIERA, S.L.	E 533
JANE VENTURA	D 418
JESUS DEL PERDON-BODEGAS YUNTERO,SCCM	F 665
JM SOGAS MASCARO, S.L.	D 468
JUNTA DE COMUNIDADES	D 402
CASTILLA LA MANCHA	
JUVE & CAMPS S.A.	D 447
KING REGAL, S. A.	C 372
LA LUZ DEL DUERO	C 334
LA QUINTA PRODUCCIONES VINICOLAS	F 625
LAFOU CELLER S.L.	D 453
LARISA DE COMERCIO	C 380
INTERNACIONAL S.L.	
LENEUS	C 308
LEYENDA DEL PARAMO	D 407
LICORES BAINES	C 361
LICORES BARAÑANO	D 408-8
LICORES NELET	C 380
LICORES Y MOJITOS TEOREY, S.L.	G 752
LICORS BINIARBOLLA S.L.	B 283
LICORS JANE, S.L.	C 378
LIQUI-BOX SPAIN, S.L.U.	C 352
LLOPART	C 330

LUBERRI MONJE AMESTOY	D 314-26
MANZANOS WINES	C 348
MARANELLO WINES S.C.	F 651
MARCO ABELLA	D 422
MARQUES DE ALCANTARA	G 760
MAS BERTRAN	D 418
MAS BLANCH I JOVÉ, S.L.U.	C 336
MAS CODINA	D 418
MAS FORASTER	D 418
MAS RODO VITIVINICOLA	D 418
MASAVEU BODEGAS, SLU	C 354
MASCARO	D 418
MASIA VALLFORMOSA, S.L.U.	E 564
MATA I COLOMA, S.L.	D 418
MATANEGRA	D 407
MEZCAL SCUTIA	G 758
MIGUEL TORRES	D 450
MILLENIUM BRANDS, S.A.	D 474
MILLENIUM CASH AND CARRY LIMITED	G 746
MIQUEL PONS	D 418
MURIEL WINES	D 414-22
MYM GROUP	B 285
NEXUS BODEGAS	D 407
NIMU	D 418
NISSAN	E 521
O SUBMARINO ALTA CONSERVA	E 571
OLLER DEL MAS	D 457
ONE GLASS WINE - 1/4 VIN SARL	F 647
ORIOI ROSSELL	D 418
PADRE AZUL - SUPER	C 380
PREMIUM TEQUILA	
PAGO ALTO LANDON S.A.T.	D 402-1
PAGO DE LOS CAPELLANES S.A.	D 460
PAGO DE THARSYS, S. L.	E 521
PAGO LOS BALANCINES	C 308
PAGOS DE FAMILIA VEGA	F 622
TOLOSA	
PARATO	D 418
PARES BALTA	D 418
PASSARINHO - ORGANIC CACHAÇA	C 380
PENINSULA VINICULTORES S.L.	E 521
PEP WINES	C 336
PERUCCHI 1876 S.L.	F 630
PINNA FIDELIS	D 407
PLASMITEC SOLUTIONS	G 750

PRIMA VINIA WINES S.L.	F 663
PRODECA S.A.	B 222
PRODECA S.A.	D 418
PRODECA S.A.	D 422
PRODECA S.A.	C 322
PRODECA S.A.	B 226
PRODECA S.A.	C 326
PRODECA S.A.	C 318
PRODECA S.A.	D 426
PROTOS BODEGA RIBERA	D 465
DUERO PEÑAFIEL S.L.	
QUESO PERFECTO DEL DELTA S.L	C 379
RADICAL BARTENDING SOLUTIONS	C 368
RAMON ROQUETA	D 453
REAL SITIO DE VENTOSILLA, S.A.	F 661
RECAREDO	E 521
RED BOTTLE INTERNATIONAL, S.L.	D 407
REINALDO MOJITOS S.L.	C 380
ROQUETA ORIGEN S.L.	D 453
ROVELLATS	D 418
ROVELLOSA GRÁFICA S.L.	G 730
S.A.T. RUEDA PEREZ	D 407
SA M CHAPOUTIER S A	B 218
SANTAMANÍA	C 376
SEÑORIO DE ARANA	D 314-24
SINGULAR DESTILADOS ARTESANOS PREMIUM S.	B 274
SKICLUB KAMPEN GMBH	D 464
SKIPPER	F 649
SPANISH OAK S.L.	D 472
SPANISH ORGANIC WINES	F 622
SPANISH PALATE S.L.	B 229
SPIRIT DRINKS	C 380
STAFFPREMIUM	B 286
STUDIO GLASS, S.L.	E 548
SUMARROCA	D 418
TALAI BERRI TXAKOLINA	D 408-3
TAPÍ SPA	F 633
TAYAIMGUT	D 418
TEICHENNE, S.A.	C 382
TORELLO LLOPART, S.A.	C 360
TORREBLANCA	D 418
TRANSPORTES TARRAGONA, S.A.	B 280
TXAKOLI GAÑETA	D 408-11
TXAKOLI REZABAL	D 408-6
U MES U FAN TRES	D 418

Lista de expositores P3 / Exhibitor’s List H3

URBANBEER	D 408-4
UVE-I-ENE-O, S.L.	C 365
VALDECHIMOZA	D 407
VALERY GLASS SRL.	B 251
VERMUT ZARRO	F 643
VERSOS DE A RUDA, SL	E 571
VETROELITE SPA	E 547
VIN BOUQUET	F 632
VINICOLA DE CASTILLA	D 402-2
VINICOLA DECORDI DEL BORG	C 340
DEL BORG IMPERIALE CORTESOLE, SPA	
VINICOLA DEL PRIORAT	D 418
VINOS JEROMIN	B 231
VINOS SANZ, S.A.	D 407
VINS EL CEP	D 418
VINS I CAVES NAVERAN	D 418
VINS I CAVES PORTELL	D 418
VINTAE	D 455
VINYES D'OLIVARDOTS	D 418
VIÑA COSTEIRA	F 641
VIÑA IALBA S.A.	E 501
VIÑA MAMBRILLA, S.L.	D 407
VIÑEDOS REAL RUBIO S.L	D 401
VIÑEDOS Y BODEGAS DOMINIO DE TARES S.	C 359
VIÑEDOS Y BODEGAS RIBON, S.L.	D 407
WKYREGAL, S.L.	C 373
XUNTA GALICIA	E 555
XUNTA GALICIA	E 549
XUNTA GALICIA	E 561

Expoconser	
ACEITE ARTAJO (S. AGROEBRO S.L.)	D 483
ACEITES SANDUA	D 483
ACEITUNAS CAMPOTORO, S.L.	F 670
ACEITUNAS CAZORLA, S.L.	F 662
ACEITUNAS CHICON LEBRON, S.L.	E 589
ACEITUNAS EL CABILDO	D 483
ACEITUNAS LA TORTOLA, S.L.	F 683
ACEITUNAS LUISMA	G 800
ACEITUNAS SARASA S.A.	E 595
ACICO S.A.	G 806
ALFONSO GARCIA LOPEZ, S.A.	E 585
ANFACO CECOPESCA	D 475-31

ANKO, CONSERVAS ARTESANAS	D 483
ANTONIO ANAUT	D 483
ANXOVES DE L'ESCALA, S.A.	E 580
ANXOVES EL XILLU S.L.	G 756
ARROYABE	D 489-5
AYUNTAMIENTO DE ARAHAL	F 668
AZACONSA, S.L.	F 662
BACALAO RAFOLS	E 575
BACALAOS ALKORTA	D 489-7
C.R. D.O.P. MEJILLÓN DE GALICIA	D 481-30
CAMPOS DEL PACIFICO S.L.U.	G 764
CAMPOS-SALICA	D 489-1
CANDIDO MIRO, S.A.	D 485
CENTRO SUR SDAD.COOP. ANDALUZA	F 693
CHINA CHAMBER OF COMMERCE OF IMPORT&EXPO	F 675
COFCO TUNHE TOMATO CO., LTD.	F 675-5
COINBA	D 475-2
CONSERVAS ANGEL RIA, S.A.	D 485
CONSERVAS ANTONIO ALONSO, S.A.	D 481-19
CONSERVAS AREOSO, S.L.	D 475-15
CONSERVAS ASENSIO, S.A.	D 483
CONSERVAS BENIMAR S.L.	E 584
CONSERVAS CAMPOREL	D 483
CONSERVAS CERMAR SL	D 475-12
CONSERVAS CERQUEIRA, S.A.	D 481-21
CONSERVAS COSTAS Y MIÑAN, S.L.	D 475-17
CONSERVAS DANI S.A.U.	D 491
CONSERVAS DAPORTA, S.L.	D 475-6
CONSERVAS DE CAMBADOS, S.L.	D 475-7
CONSERVAS DEL NOROESTE, S.A.	D 475-10
CONSERVAS EL NAVARRICO	D 483
CONSERVAS EL RAAL, S.C.L.	F 664
CONSERVAS EMPERATRIZ	F 691
CONSERVAS HERSAN, S.L.	E 588
CONSERVAS J. VELA	D 483
CONSERVAS LEONARDO, S.L.	D 495
CONSERVAS ORTIZ	D 489-2
CONSERVAS PEDRO LUIS	D 483
CONSERVAS PORTOMAR, S.L.	D 475-11
CONSERVAS SERRATS	D 489-3
CONSERVAS Y REFRIGERADOS DEL ATLANTICO SL	D 475-8
CONSERVAS Y SALAZONES ARLEQUIN, S.L.	E 590
CONSERVERA DE RIANXO, S.A	E 597

CONSERVERA GALLEGA	D 475-18
CUSUMANO	D 489-4
CYNARA EU, SLU	E 570
DEINMAR	E 589
EL CASERIO, S.A.	D 483
F. LLI POLLI S.P.A.	F 666
FRANCISCO GIL COMES, S.L.	D 592
FRIDELA	D 483
FRIGORIFICOS ARCOS, S.L.	D 481-26
FROITOMAR, S.L.	D 481-28
FRUYPER, S. A.	F 681
FUJIAN KINCHON BIOTECH CO., LTD.	F 675-7
GASTRONORTE ALIMENTACION S.L.	E 579
GMA - ABALÓN	D 475-3
GOBIERNO DE LA RIOJA	F 691
GOBIERNO VASCO	D 489
GRANNY MI BIOTECHNOLOGY (HUBEI) CO. LTD.	F 675-14
GRUPO CONSERVAS GARAVILLA S.L.	D 493
HERRERO MARINESCA CONSERVAS, S.L.	D 475-4
HIJOS DE CARLOS ALBO, S.L.U	D 481-27
IMPEX MEDRANO, S.L.	E 587
INDUSTRIAS DEL BIERZO, S.A.	E 572
INTIA, S.A.	E 581
INTIA, S.A.	D 483
JIANGXI PENGXIN FOOD CO.,LTD	F 675-12
JMC REIMEX S.L.	E 568
JUAN JOSE JIMENEZ, S.L.	E 593
JUKER CONSERVAS ARTESANAS	F 691
JUSTO LOPEZ VALCARCEL, S.A.	F 685
LA BRUJULA	D 481-25
LA DESPENSA GALAICA, S.L.	D 481-29
LA GONDOLA CONSERVAS VEGETALES, S.L.	F 683
LEGUMBRES LA COCHURA, S.A.	F 705
LOREKI	D 483
M. ETXENIKE	D 483
MARISCOS DAPORTA	D 481-23
MARISCOS GILMAR, S.L.	D 475-14
MCA SPAIN, S.L.	E 591
MUNDO SPANISH	F 729
NUDISCO, S. L.	D 487
PASTEURIZADOS CIES SL	D 475-1
PLAZA CHIÇA	F 691
PORTO-MUIÑOS S.L.	D 481-22
PPI CANNED FOODS,S.L.	E 573

RAMON FRANCO, S.A.	D 475-5
REDISCO ALIMENTACION, S.L.	D 497
RODRIGUEZ PASCUAL Y CIA, S.L.	D 475-16
RONCESVALLES UN QUESO DE LEYENDA	D 483
ROTALAYA COSECHAS DE ACEITE	F 683
SALGADO CONGELADOS, S.L.	D 475-9
SEA DELIGHT, S.L.	E 589
SEPINK HISPANIA SL	D 481-24
SIRO & XAVI	F 717
SOLA DE ANTEQUERA, S.A.	F 699
SUNFLOWER FOOD INDUSTRY(XINFENG)CO.	F 675-10
UPFV- BULGARIA	F 660
VINAGRERIAS RIOJANAS, S.A.	F 691
XIAMEN LILAI IMP.&EXP. CO.,LTD.	F 675-8
XUNTA DE GALICIA	D 481
XUNTA DE GALICIA	D 475
YURRITA GROUP	D 489-6
ZHANGZHOU GANGCHANG CANNED FOODS CO	F 675-13
ZHANGZHOU GANGCHANG INDUSTRY & TRAD	F 675-11
ZHANGZHOU JIAWEI FOODS CO. LTD	F 675-6
ZHANGZHOU LIXING IMPORT&EXPORT TRAD	F 675-8

Multiple Foods

Fine Foods

A.B.I.M	C 386-20
AGRITURISMO COSTANTINO	C 386-19
AGRITURISMO SAN LEO	C 386-16
AGUA SANT ANIOL	D 496-9
ANCHOAS LOTAMAR	D 490
ANTICO CASTELLO	C 386-1
ANTONIO ALVAREZ JAMONES, S.L.	A 196
ARDAI, S.L.	D 492
ARROCERA DEL PIRINEO, S.C.L.	C 389
ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DEL LUJO-LUXURY SPAIN	D 486
AZADA ORGANIC	A 194
AZIENDA AGRICOLA MANCINI	D 492
BENFUMAT	C 384

BERENPOP	A 184
BIOLOGICA VIGNOLA	C 386-6
BOLETS PETRÁS S.L.	A 182
BRAS DEL PORT S.A.	C 393
BUBO	C 403
CABILDO GRAN CANARIA CONSEJERIA IND.COM	C 397
CAN COMPANY MALLORCA	D 486
CANTABRIA VERDE	D 490
CAPRICHOS DEL PALADAR, S.L.	D 486
CARB- CASA AGRICOLA RUI BATEL	A 180
CASA GOURMET COM. E DISTRI. DE BEBIDAS L	A 189
CASTAING FOIES GRA	A 192
CASTILLO DE CANENA	D 486
CATALIMENT S.L.	B 293
CAVIARES ZARENDOM	A 197
CAVIAROLI, S.L.	D 486
CHAVEZ & CLARK, S.L.	A 176
CHOCOLATE ORGANIKO	D 492
CHOCOLATES VALOR S.A.	D 496-1
CLUSTER VINS S.L.	B 290
COMERCIAL BASTIDA S.L.	C 394
COMERCIAL GRANELL S.L.	D 496-4
CONSERVAS ANCOMAR	D 490
CONSERVAS EMILIA	D 490
CONSERVAS LOLIN, S.L.	D 490
CONSERVERA CASTREÑA, S.A.	D 490
COOPERATIVA AGRICOLA DE CAMBRILS	B 291
COVAP	D 496-3
DELICATESSEN LA ERMITA, S.L.	D 490
DELITAST, S.L.	C 387
DESTILERIA SIDERIT	D 490
EKO PIRK UAB	A 185
EL PUNER	C 386-12
EMBUTIDOS FERMIN, S.L.	A 188
ESPORA GOURMET	B 282
EXQUISITEM	A 187
FAST TEA	D 490
FERRER TRADICIONAL	D 496-10
FIAB EXTERIOR, S.L.	D 496
FILOTEA SRL	D 492
FIORES	C 386-13
FONTECILLA	D 490
FRANCESCA DELLORUSSO	C 386-18
FUDEX GROUP SPA	C 398
GIULIANO TARTUFI SRL	C 388

GOURMET DELICATESSEN DEL MAR	A 198
GRISSINIFICIO EUROPA SRL	C 396
GRUP BALFEGÓ	D 488
GRUPPO D'AMATO	C 386-15
HACIENDA GUZMAN	D 496-7
HUITRES LA FAMILLE BOUTRAIS	A 183
IL PASTORE TRANSUMANTE	C 386-9
INDUSTRIA DOLCIARIA BORSARI SRL	B 299
ISMEA (IST. SERVIZI PER IL MERCATO AGRICOLO ALIMENTARE)	C 386
IVALDI ANDREA	C 386-7
JAMONES IBERICOS BLAZQUEZ S.L.	D 486
JULES DESTROOPER BISCUITERIE	D 492
KIWINY	C 386-2
KREYENHOP & KLUGE GMBH & CO. KG	B 298
KRUSTAGROUP	D 496-5
LA ARTESANA	D 490
LA BELLE HUITRE	A 190
LA CHINATA	C 385
LA CHINATA PIMENTON AHUMADO	D 496-11
LA COTTA	C 386-4
LA PODERINA TOSCANA	C 386-3
LA TOURANGELLE	D 492
LAFITTE SAS	A 178
LATOSCAL FRUTOS SECOS	A 181
LEGIOBEEF	B 297
LIDERPARTNER LDA	A 186
L'OLI FERRER	C 401
LORUSSO Y SAEZ S.L.	D 486
LUSCOMBE	D 492
MAPAMA	D 494
MESTRES VINS DE CAVA	D 486
MIZZON	C 386-11
MONPER CHOCOLATE	D 490
MUCH MORE MARKET S.L.	B 294
NAVARRO VICENT	C 399
NOCCIOLE D'ELITE	C 386-8
NOMU CO	D 492
OFICINA DE CALIDAD ALIMENTARIA (ODECA)	D 490
OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y MARCAS	C 405
OPULENT OCEAN	B 296
PAN DEL RIVOLI S.L.	A 195

PANUSA	D 490
PASTIFICIO COLUMBRO	C 392
PERCONTI	C 386-17
PESCAVIAR, S.L.	D 496-2
PRODECA S.A.	A 199
PUJADO SOLANO	D 490
QUESERIA TIERRAS ALTAS	B 282
QUICOOK FOODS	C 390
QUORUM INTERNATIONAL	D 496-8
RABITOS ROYALE	D 492
REZUMAR, S.A.	D 490
SAINT GERVASI	A 174
SALVATORE PALMIERI	C 386-14
SANTANDER FINE FOOD	A 193
SOBAOS SERAFINA, S.L.	D 490
STUDIO PIZZA S.L.	A 191
SUD RIENERGY SOC. AGR. SRL - FAVELLA GROUP	C 391
TARTUFLANGHE SRL	D 492
TENUTE D'ONGHIA	C 386-5
TERRA MADRE	C 386-10
THE FINE CHEESE CO. (RETAIL)	D 492
THE SELECT BRAND S.L.	B 295
TORRES IMPORT, S.A.U.	D 492
VERDE ESMERALDA	B 292
VERDU CANTO SAFFRON SPAIN, S.L.	D 496-6
WALKERS- SHORTBREAD LIMITED	D 492

Expo Halal Alimentaria

ABATTOIR MOBILE FRANCE	B 244-2
ASSOCIATION MAROCAINE DES EXPORTATEURS	B 264-2
AZAFRANES LAYRA	B 240-1
BOSCA SPA	B 244-3
CARPISA FOODS	B 232
CASA-FOOD GMBH	B 264-3
EUROPEAN HALAL FOOD SPRL	B 240-3
FINQUES SANTA CROYA	B 240-2
HALAL THAILAND	B 248
INNORPI - TUNISIAN EMBASSY	B 242-1
KASTEEL IBEROALIMENTARIA S.A.	B 244-5
LA AUTORIDAD PORTUARIA DE HUELVA	B 244-4
MURGACA, SA.	B 256-3
NATIONAL OIL FIELD & TERMINALS CATERING CO	B 260
QUESOS CORCUERA, S.L.	B 244-1

RABAT EXPORT	B 256-1
SABINATEX	B 230

The Alimentaria Hub

AECOC	HUB 2
AROLA, ADUANAS Y CONSIGNACIONES S.L.	HUB 15
AZTI - TECNALIA	HUB 8
CAIXABANK S.A.	HUB 1
CENTRO NAC. D TECN. Y SEG. ALIMEN	HUB 12
CNTA	
DUBAI AIRPORT FREE ZONE AUTHORITY	HUB 13
EURECAT	HUB 6
EUROFINS	HUB 14
FELIU N&I SL	HUB 17
FUNDACION DIETA MEDITERRANEA	HUB 36
FUNDACION PRIVADA TRIPTOLEMOS	HUB 4
HITSEN & GESCON ASOCIADOS S.A.	HUB 19
REIMAGINE FOOD	HUB 20

Lista de expositores P3 / Exhibitor’s List H3

Anexo expositores P3 / Exhibitor’s Annex H3

Intervin		
ALTA ALELLA MIRGIN - CELLER DE LESAUS	E 533	
BELLORI VINOS SL	D 407	
BENITEZ FERNANDEZ S.L.	E 571	
BODEGA HIJOS DE ANTONIO POLO, S.L.	D 407	
BODEGAS ALMANSEÑAS, S.L	D 402-3	
BODEGAS ARROCAL, S.L.	D 407	
BODEGAS DE ALBERTO	D 407	
BODEGAS FELIX LORENZO CACHAZO, S.L.	D 407	
BODEGAS FRUTOS VILLAR, S.L.	D 407	
BODEGAS J. FLORES	D 407	
BODEGAS LAMBUENA, S.C.	D 407	
BODEGAS NAVARRO BALBAS S.L.	D 407	
BODEGAS ONTANÓN S.L.	D 401-7	
BODEGAS PASCUAL, S.A.	D 407	
BODEGAS Y VIÑEDOS GALLEGO ZAPATERO, SL	D 407	
BODEGAS Y VIÑEDOS VEGA DE YUSO, S.L	D 407	
CELLERS CAROL VALLES, SL	C 326	
CILLAR DE SILOS, S.L.	D 407	
COMPAÑÍA VINÍCOLA SOLTERRA S.L.	D 407	
DESTILERIAS MIÑO S.L.	E 571	
EMBUTIDOS SUARNA, S.L.	E 571	
GIL LUNA ORGANIC FAMILY WINES	D 407	
HORNILLOS BALLESTEROS, S.L.	D 407	
JAVIER SANZ VITICULTOR	D 407	
JOAN SARDA, S.A.	C 318	
MIRANDA ROGER, PABLO	C 365	
PAGO HEREDAD DE URUEÑA	D 407	
PETXINA EXPORTA S.L.	C 365	
RIMARTS	C 365	
SILVANS S.C.	E 571	
VINOS DE ARGANZA SL	D 407	

Multiple Foods		
Fine Foods		
A.B.I.M	C 386-20	
AGRITURISMO COSTANTINO	C 386-19	
ALMA TEAS & HERBAL INFUSIONS	D 486	
AMANIDA S.A.	D 486	
ANDREA IVALDI	C 386-7	
ANTICO CASTELLO	C 386-1	
ARTEMONTE	D 486	
BIOLOGICA VIGNOLA	C 386-6	
CAVIAR NACARII, SLU	D 486	
ERRE DE VIC 1952	D 486	
FIORES	C 386-13	
IL PASTORE TRANSUMANTE	C 386-9	
IMPERIA FOIE GRAS	D 486	
KIWINY	C 386-2	
LA CHIANINA - FIERLI	C 386-14	
LA COTTA	C 386-4	
LA PODERINA TOSCANA	C 386-3	
MIZZON	C 386-11	
NOCCIOLE D'ELITE	C 386-8	
ORELLANA PERDIZ,S.L.	D 486	
QUESO REY SILO	D 486	
TERRA MADRE	C 386-10	
VIGNETI VALLORANI	C 386-5	

SNACKS SALUDABLES
PARA MI VIDA #ONTHEGO!



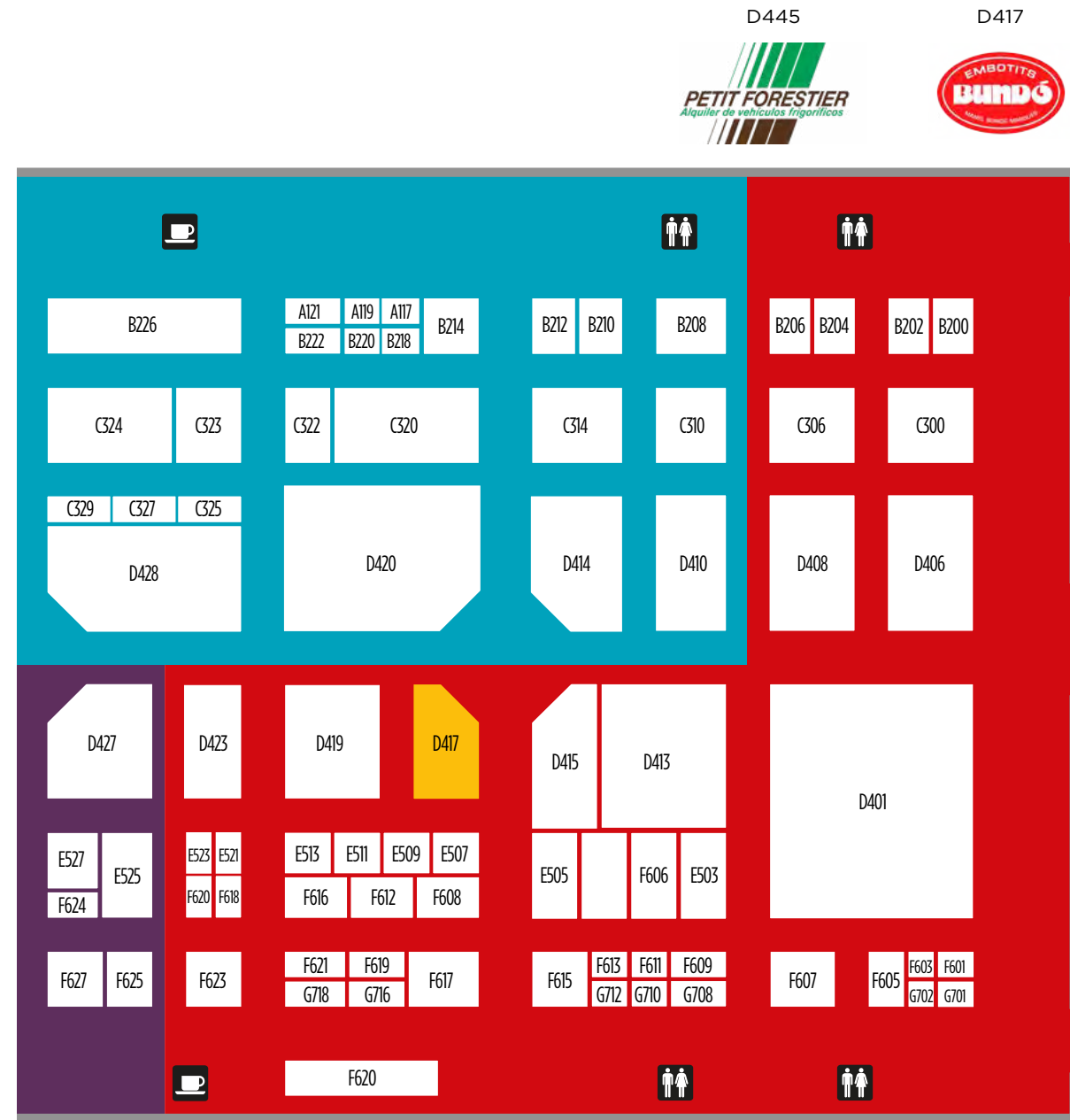
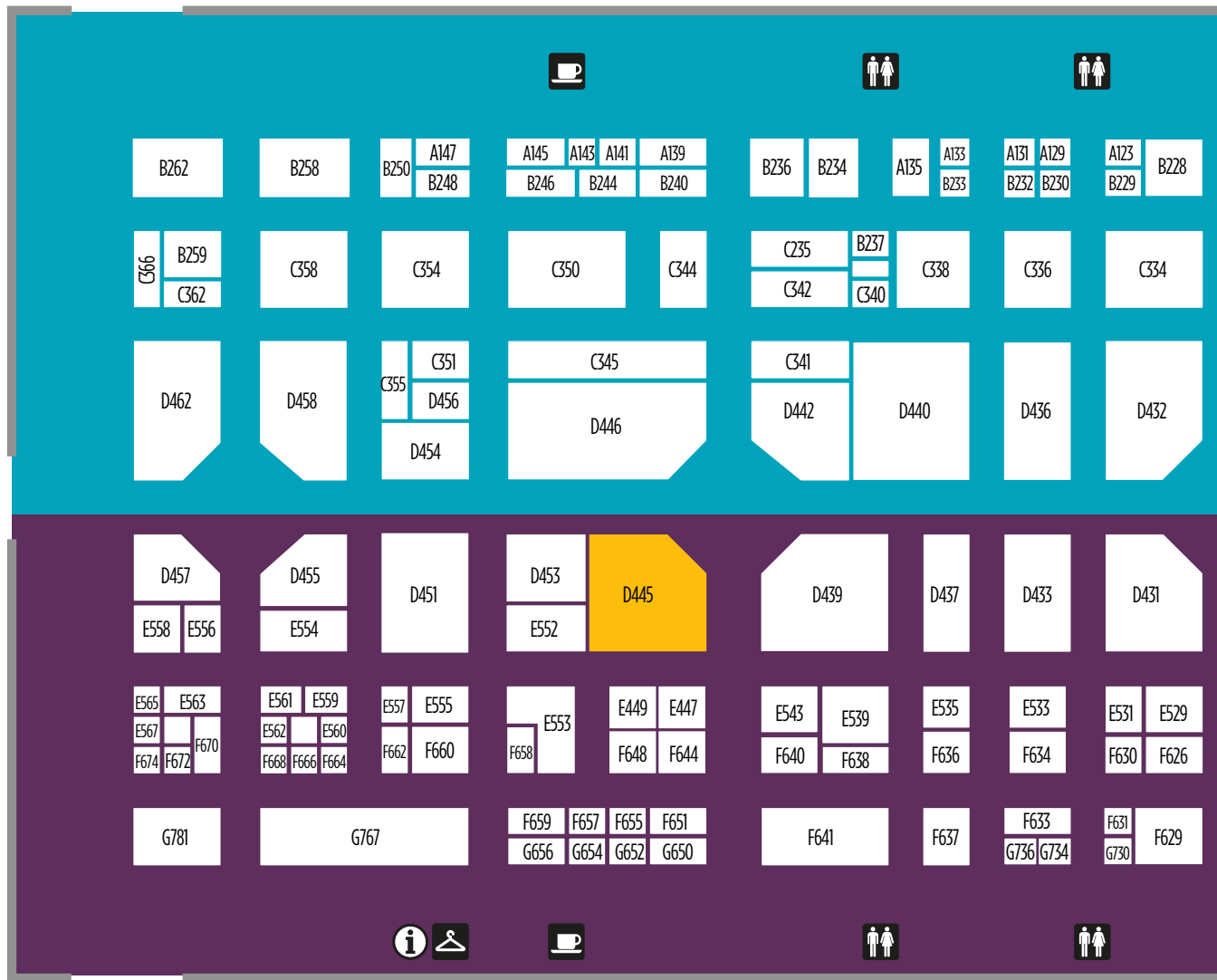
es
avena.
healthy snack

- Apto para **veganos**
- **Sin lactosa** ni proteínas lácteas
- Fuente de fibra
- Con fermentos
- Y, además,
¡sin colorantes ni conservantes!

#sabor #salud #energía



Mapa de expositores P4 / Exhibitor's Map H4



Lista de expositores P4 / Exhibitor’s List H4

Interlact	
ALIANZE 3A	D 442
ALIMENTIAS EMC	D 446
AMMERLAND IBERICA S.L.U.	B 222
ASOC. DE ART. ALIM. DE CASTILLA Y LEON	D 432
ASOC.PROF.IND.LACTEAS ARRIBES SALAM	D 432
BALTASAR MORALEJO E HIJOS, S.L.	D 432
BEMPRESA	A 141
C.R. IGP QUESO DE VALDEON	D 432
C.R.D.O.P. QUESO ZAMORANO	D 432
CANTERO DE LETUR S.A.	A 139
CASEARIA BRESCIANA SOC. COOP AGRICOLA	B 246
CASTILLA Y LEON - TIERRA DE SABOR	D 436
CASTILLA Y LEON - TIERRA DE SABOR	D 432
CASTILLA Y LEON - TIERRA DE SABOR	C 334
CASTILLA Y LEON - TIERRA DE SABOR	C 336
CHABAS FRIO SLU	B 234
CIRESA SRL	B 250
COM.MADRID-CONS.MED AMB,ADMON ORD.TER	C 329
COMUNITAT VALENCIANA	C 350
CORPORACION ALIMENTARIA PEÑASANTA S.A.	C 338
DOP FORMATGE DE L'ALT URGELL - CERDANYA	C 314
D-RETAIL 2009, S.L.	B 233
EL GRAN CARDENAL, S.A.	D 432
EL PASTORET DE LA SEGARRA	D 462
FARMEL BV	C 351
FROMI GMBH	C 355
GESTION AGROGANADERA, S.L.	D 432
GOBIERNO DE LA RIOJA	C 344
GRANAROLO IBERICA, S.L.	A 145
GRISTIREN LTD	B 232
GRUPO GANADEROS DE FUERTEVENTURA,SL	C 322
HISPANO ITALIANA DE CHARCUTERIA	D 410
INNOLACT S.L.	B 210
INTIA, S.A.	C 325
KAASBRIK	D 454-3
KOURELLAS S.A.	B 220

LA - PRODUTOS LACTEOS, LDA.	A 121
LACTEAS DEL JARAMA	C 329
LACTEAS GARCIA BAQUERO	D 414
LACTEOS SEGARRA, S.L.	C 342
LACTILOURO, LDA	B 214
LAS TERCERAS	C 327
LECHE GAZA, S.L.	D 432
LITHUANIAN AGR. & FOOD MARKET REG.AGENC	B 244
MEMBRILLO LAGUA PARTS	B 230
MILLÁN VICENTE S. L.	D 446
OLYMPIA	D 454-1
PAIARROP	C 341
PLAC PRODUTTORI LATTE ASSOCIATI CREMONA	B 236
PRIMAR IBERICA, S.A.	C 366
PRISCA ALIMENTACAO S.A.	B 208
PRODECA S.A.	C 310
PUR NATUR NV	D 454-2
QUATTRO PORTONI CASEIFICIO	B 218
QUE'S LIDER	C 320
QUESERIAS CHILLON PLAZA, S.L.	D 432
QUESERIAS DE ZAMORA, S.A.	D 432
QUESO MAHON-MENORCA D.O.P	B 259
QUESOS CERRATO, SOC. COOP.	D 432
QUESOS EL PASTOR	D 428
QUESOS EL VALLE	B 228
QUESOS LA VASCO NAVARRA, S.A.	D 440
QUESOS LOS CAMEROS	C 344
QUESOS MARSAN, S.A.	D 432
QUESOS RECORD	C 358
QUESOS REVILLA, S.L.	D 432
QUESOS ROCINANTE	D 458
QUESOS VEGA SOTUELAMOS	C 324
S.A.T. 9338 HERMANOS PARAMIO	D 432
SOSTER IBERICA	C 323
SPANISH CHEESE S.L.	C 354
SPIGA IMPEX SL	C 320
ST. PAUL NV	C 345
STEF IBERIA	B 212
TGT	D 420
THOMAS EXPORT SAS	B 248
TIPPAGRAL SAS, S.A.	B 240
UAB "MARIJAMPOL#S PIENO KONSERVAI"	B 244
VALIO LTD	A 147
VIRIATO	C 362

VLAM	D 454
XUNTA GALICIA	B 226
YEMAS DE SANTA TERESA, S.A.	C 235

Intercarn	
ANAFRIC	D 401
AURELIO CASTRO Y GONZALEZ, S.A.	D 415
AVICARVIL FOOD & DISTRIBUTION S.R.L	D 419
AVICOLA LUMINA SA	D 419
CARNICAS COVIHER S.L.	D 401-1
CARNICAS IBERICAS MOZARBEZ S.L.	E 513
CARNS PRIOR, S.L.	D 401-8
CARNS ROMEU, S.L.	D 401-6
CARNSB, S. A.	D 401-5
CERTINVEST	D 419
COLLVERD	B 206
CONGELATS OLOT, S.L.	E 523
COSM FAN CARMANGERIE	D 419
DISCARLUX	B 204
DRU AGRO SRL	D 419
EL CONCHEL-HERNANDEZ JIMENEZ	C 306
ELABORACIO DE PIZZAS AL FORN DE PEDRA, SL	F 615
ELFERING EXPORT GMBH	D 423-2
EMBOTITS BUNDO	D 417
EMBUTIDOS DEL CENTRO S.A.	F 619
EMBUTIDOS RODRIGUEZ	D 413
EURO CAMPA, S.A.	F 608
EURO-CASA PROD S.A.	D 419
EUROPROD SA	D 419
F-EINS HANDEL-LOGISTIC GMBH	F 618
FELDHUES FUN FOODS GMBH	D 423-5
FISAN	D 406
GEFA EXPORTSERVICE GMBH	D 423
GEMINIANO PASION IBERICA	B 200
GERMAN MEAT GMBH	D 423-6
GOURMET CAZORLA	F 616
GUTREI GALICIA S.L.	F 607
HEIDEMARK	D 423-1
HEINRICH MANTEN GMBH & CO. KG	D 423-4
HERGAHER	G 710
HERNANDEZ JIMENEZ	B 286

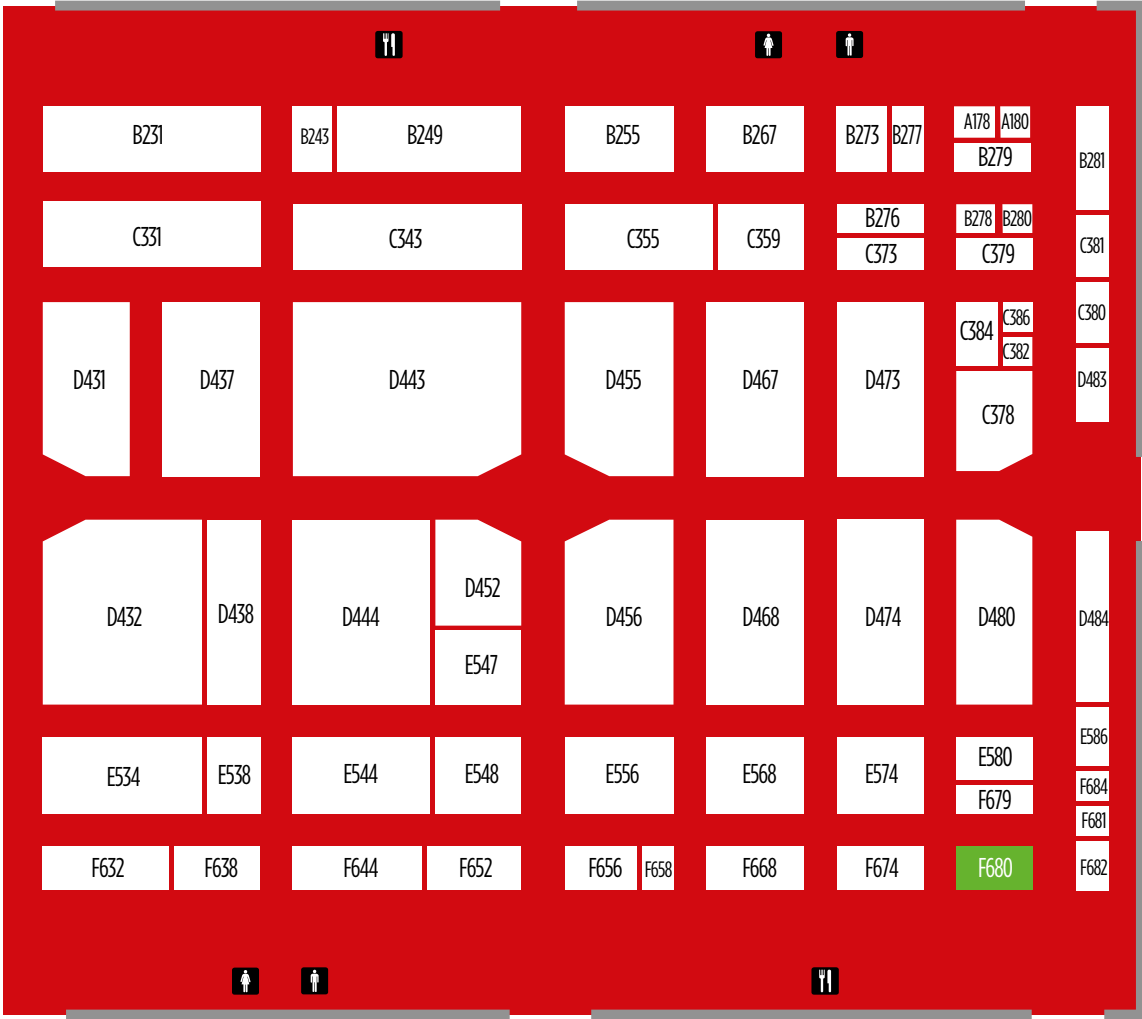
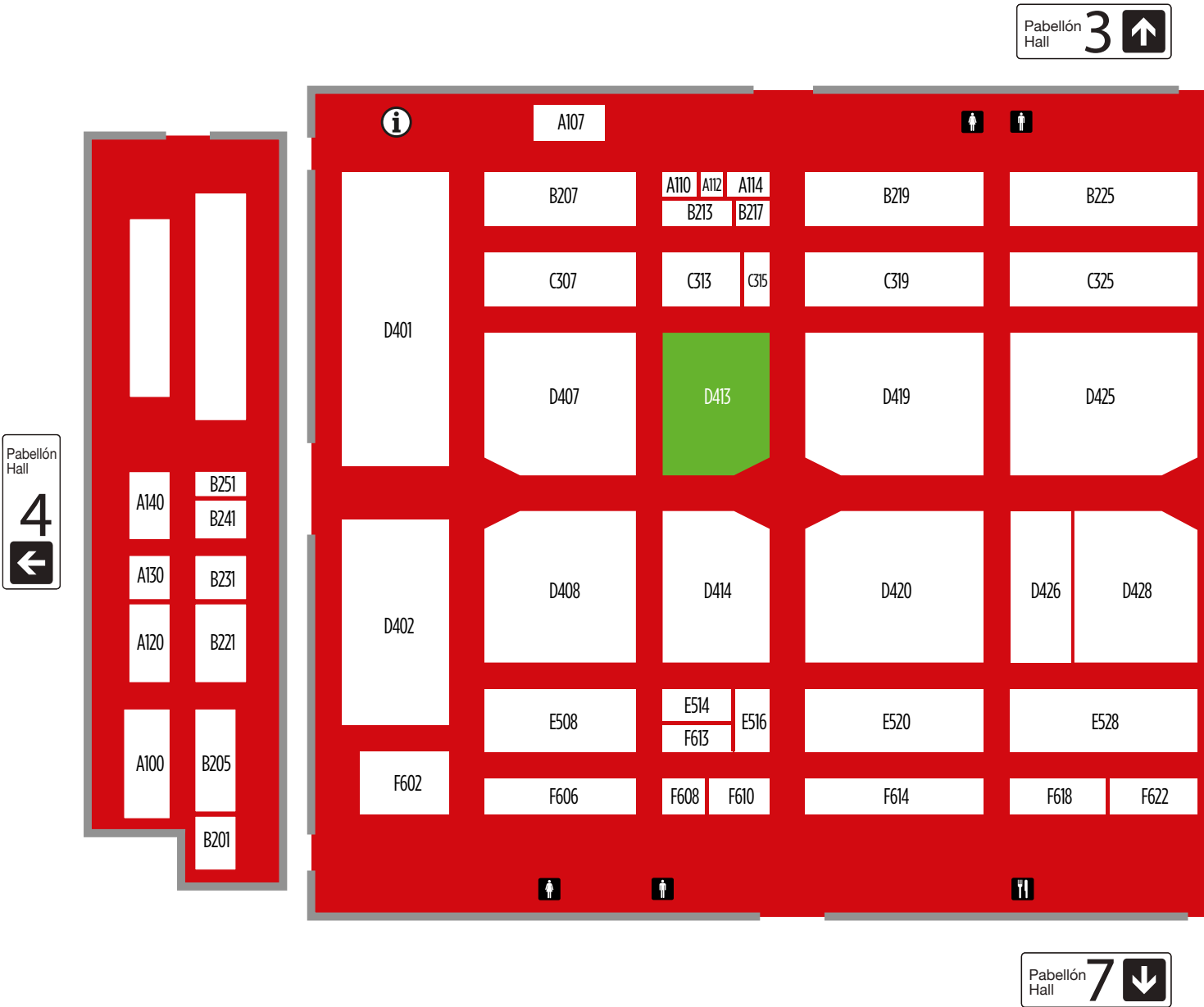
HERON TRADE LTD	F 620
INCARLESA	F 611
INDUSTRIES CARNIQUES BARCELONA	D 401-10
INTEREMPRESAS MEDIA	F 603
JAMONES DE JUVILES S.A.	F 609
JAMONES Y EMBUTIDOS JAEM S.A.	D 408
JULIAN DEL AGUILA SA	E 503
JULIAN RAMOS TABARES, S.L.	G 718
LA AJOFRINERA GUERRERO	F 617
MARIFLOR PRODCOM SRL	D 419
MEAT CENTER IBERICA	D 401-4
MJ MEAT CARN S.L.	G 708
MURGACA, S.A.	D 401-3
NEODATA BUSINESS, S.L.	G 701
NUMERO PRIMERO	G 712
PALCARSA S.L.	F 621
PM WORLD TRADE KFT	F 605
PRECOCINADOS GENIL	B 202
PRO ROMANIAN FOOD ASSOCIATION-APAR	D 419
PRODUCTES DEL CINQUE QUART	D 401-2
PRODUCTOS FLORIDA, S.A.	C 300
RELLMAN FOODS	F 601
RUDOLPH DEBBELER SCHW. FL.GMBH & CO	D 423-7
SUCARN	D 401-7
TRACIAN BEEF SRL	D 419
TRENTA SRL	E 521
URGEL GANADERA S.A.	E 511
VION SPAIN S.L.	F 623
ZACZYK	E 507
ZEMO GEBR. MOSER GMBH	D 423-3

Restaurama	
100 POR 100 TIPICO ITALIANO S.L.	E 559
A COCIÑA DE LUMAI, S.L.	E 447
ACARSAN MAKARNA UN GIDA INSAAT S.T.	F 657-1
ALMA TEAS & HERBAL INFUSIONS	D 431
ANELDICO, S.L.	E 555
APOZA, S.A.	E 525
ARTESANOS DE LA ABUELA LALY	F 673
BALTIKA	G 650

BOLLERIA BJV S.L.	E 529
BON SELEC ALIMENTOS SELECTOS S.L.	F 677
BROT FACTORY PAN ALEMÁN IMPORT S.L.	E 552
BUENA VIBRA PRODUCTS	E 449
BÜRGER GMBH & CO. KG	F 638
CHINA CHAMBER OF COMMERCE OF IMPORT&EXPO	G 767
COMERCIAL CBG	D 427
COMOENCASA	F 637
COVEY ALQUILER, S.L.	E 554
CROQUETASRICAS.COM	E 561
DEGUSTANDO ITALIA S.L.	D 433
DEMETRA SRL	D 453
DENMARK PAVILION AJOUR ANTICIMEX BPI EURO POULTRY KOHBERG	E 533 E 533-5 E 533-4 E 533-3 E 533-1 E 533-2
DETHLEFSEN & BALK GMBH	F 633
DISTRISOCIAL	F 658
DULCE EXTREMADURA S.L	F 673
EDICIONES Y ESTUDIOS, S.L.	G 784
EXQUISITARIUM	F 626
FELMAR CO2 SL	F 644
FLORETTE	E 543
FRAIKIN ALQUILER DE VEHICULOS, S.A.	D 437
FRESHKO FOODS, S.L.	F 630
FUJIAN BRIGHT DEVELOP. IMPORT-EXPORT	G 767-5
FUJIAN XIANHE PACKAGE CO., LTD	G 767-5
G.B ARTESANOS GASTRONÓMICOS	D 455
G.M.A. SRL IMPORT EXPORT SPECIALITA	G 652
GALANA DESSERTS S.L.	E 553
GARMIKO FOODS BARCELONA	F 627
GASTROHUB	F 651
GOBIERNO DE LA RIOJA	F 637
INNOVACION DESARROLLO GASTRONOMICO	F 636
JEAN ROUTHIAU	F 624
JIANGXI ENQUAN OIL-FAT CO.,LTD	G 767-10
JIANGXI JINGXING FOOD CO.,LTD	G 767-8
JIANGXI TIANZE NATIVE PROD IMP&EXP	G 767-12

JIANGXI WENTANGLAO FOOD CO. LTD	G 767-14
JOY FOODS (ZHANGZHOU) CO., LTD.	G 767-3
MAMMAFIORE DISTRIBUCION ALIMENTARIA, S.L	D 439
NATURSOY - YOGI TEA	E 563
NORTHGATE ESPAÑA RENTING FLEXIBLE	D 457
OLIVE RUEDA	F 648
PASTELERIA FIDELIA, SL	E 529
PETIT FORESTIER	D 445
PIDY	E 553
PIERA CANALS, S.L.	F 664
PRODUCTOS ARTESANOS DIETETICOS S.L.	E 555
ROUGIE	E 539
SC EUROPEAN DRINKS, S.A.	E 535
SEMPER COMPANY TEA & MORE	E 575
SMOOTHIE SOLUTIONS, S.L.	G 730
SO FUAR LTD. STI.	F 657
SOC CHEF	E 531
SOLUNION SEGUROS DE CREDITO	F 631
TALLER PINCHOS Y TAPAS S.L.U	F 629
TODOBRASA	F 625
TU COCINA TRADICIONAL XXI, S.L.	F 655
VALCO IBERIA I.F.S., S.L. (GRUPO VALCOLA)	D 451
VEHORTU	E 567
ZHANGZHOU BRIGHT TRADING CO., LTD	G767-4
ZHANGZHOU MINJIA TRADE CO., LTD.	G 767-7
ZHANGZHOU ZHONGYU NEWVALUE PLASTIC	G 767-9

Mapa de expositores P5 / Exhibitor's Map H5



Lista de expositores P5 / Exhibitor’s List H5

Intercarn		
ALEJANDRO MIGUEL, S.L.	B 241	
ARTURO SANCHEZ E HIJOS S.L.	B 251	
BEHER	A 140	
BELL ESPAÑA ALIMENTACION S.L.U.	B 201	
COMPANYIA GENERAL CARNIA	A 100	
DISTRIBUCIONES DEL JAMON CEREZO, S.L.	A 120	
EMBUTIDOS Y JAMONES ESPAÑA E HIJOS, S.A.	B 231	
ENCARNA GROUP	A 130	
GRUPO NORTEÑOS	B 205	
MARCIAL CASTRO, S.L.U.	B 221	

Intercarn		
AGUEDA GONZALEZ RODRIGUEZ Y OTROS S	D 401	
AHDB	C 315	
ALMAZARA AS PONTIS	D 467	
ANAFRIC	D 437	
ARCECARNE	D 401	
AROMAS	D 468	
ARTIBERICO	C 386	
ARTIGAS ALIMENTARIA, S.A.U.	E 547	
ASOC.PROMOCION DEL COCHINILLO SEGOVIANO	D 401	
ASOC.VACUNO DE CALIDAD DE SALAMANCA	D 401	
ASOCIACION EMPRESARIOS DE IBERICO	D 401	
ASOCIACION FABRICANTES TORREZNO DE SORIA	D 401	
ASOCIACION PROMOCION CHORIZO ZAMORA	D 401	
ASTUREX - PRODUCTOS CÁRNICOS DELCLOS	F 681	
BATALLÉ	D 419-10	
BLUE WATER SHIPPING ESPAÑA S.A.	F 684	
BO DE DEBÓ S.L.	D 444	
BOPEPOR	F 680	
BOPEPOR	F 682	
C.R. IGP SOBRASADA DE MALLORCA	E 520	
C.R.D.O.P. LOS PEDROCHES	E 548	
C.R.D.O.P. LOS PEDROCHES	F 652	

CAMPOFRIO FOOD GROUP, S.A.	D 407	
CANARD S.A.	D 401	
CAPDEVILA MB S.A.	B 279	
CARDENO, S.A.	D 467	
CARHESAN	D 401	
CARLOTEÑA DE ASADOS	D 483	
CARNES FELIX, S.A.	D 437-1	
CARNICAS 7 HERMANOS, S.A.	B 267	
CARNICAS AQUILINO, S.A.	C 379	
CARNICAS CALATAYUD	C 343	
CARNICAS DIBE. S.L.	B 281	
CARNICAS TABLADILLO S.L.	D 401	
CARNICAS TONI JOSEP S.L.	D 431	
CARNICAS TORRECAZA, S.L.	D 484	
CÁRNICAS VALL DE BAS, S.L.	E 538	
CARPISA	D 438	
CASA BOIX	C 319-5	
CASADEMONT	D 431	
CASAPONSA	C 331-2	
CASTILLA Y LEON - TIERRA DE SABOR	D 401	
CASTILLA Y LEON - TIERRA DE SABOR	C 307	
CASTILLA Y LEON - TIERRA DE SABOR	B 207	
CASTILLA Y LEON - TIERRA DE SABOR	A 107	
CECINAS NIETO S.L.	D 401	
CECINAS PABLO, S.A.	D 401	
CESAR NIETO GROUP S.L.	F 644	
CHACINERIAS DIAZ, S.A.	D 401	
COLEAR CASTILLA LEON S.COOP.	D 401	
COLOMER - DCO	D 425-14	
COM.MADRID-CONS.MED AMB,ADMON ORD.TER	F 668	
COMAPA 2001 S.L.U.	D 443	
COMERCIAL OBLANCA S.A.	D 401	
CONSORCIO DEL JAMON SERRANO ESPAÑOL	F 608	
COOPERATIVA PLANA DE VIC	C 331-3	
COREN	D 426	
CORPORACION ALIMENTARIA GUISSONA, S.A.	D 473	
COSTA BRAVA FOODS	D 425-15	
CRIGP CARNE DE AVILA	D 401	
CRIGP CECINA DE LEON	D 401	
CRIGP CHORIZO CANTIMPALOS	D 401	
CRIGP LECHAZO DE CASTILLA Y LEON	D 401	

CUIT'S	C 319-4	
DAWN MEATS IBERIA SL	E 516	
DEHESA GRANDE S.COOP.	D 401	
DELAGON	D 401	
DELPEYRAT IBERICA, S. L.	F 679	
DOP JABUGO	D 452	
E.U.ELCHE KEBAB,S.A.	B 277	
EA GROUP S. COOP	D 467	
ECOLOGICA DELS PIRINEUS SL ROIA ECO	B 231-1	
EL ENCINAR DE LA HUMIENTA	D 467	
EL ZAGAL TRADICION	E 520-3	
ELAN FOODS	B 231-2	
ELPOZO ALIMENTACION S.A.	D 408	
EMBOTTITS CALET SL	C 331-1	
EMBOTITS CASOLANS MONTMAJOR CASA FIGOLS	B 276	
EMBOTITS MONTUIRI, S.A.	E 520-1	
EMBOTITS SA CALDERA S.L.	E 520-5	
EMBUTIDOS AGUILO S.L.	E 520-2	
EMBUTIDOS ARAU S.A.	D 401	
EMBUTIDOS CARCHELEJO, S.L.U.	C 359	
EMBUTIDOS CASEROS COLLELL, S.L.U.	C 355	
EMBUTIDOS DE MALLORCA, S.L.	E 520-4	
EMBUTIDOS DEL DUERO, S.L.L.	D 401	
EMBUTIDOS FERJU S.L.	D 401	
EMBUTIDOS GOIKOA, S.A.	E 574	
EMBUTIDOS LA HOGUERA S.A.	D 401	
EMBUTIDOS MONELLS S.A.	D 428	
EMBUTIDOS SUBIRATS	F 614	
ENTREPEÑAS, S.L.	D 401	
EUROCARNE	C 384	
EXTREM PURO EXTREMADURA	D 467	
EXTREMADURA AVANTE S.A.P. S.L.U.	D 467	
FÁBRICA, MATADERO Y DESPIECE, S.A.	F 602	
FARCEDO	D 467	
FEBLAME, S.L.	B 255	
FECIC	D 425	
FECIC	B 225	
FECIC	D 419	
FECIC	C 325	
FECIC	C 319	
FECIC	B 219	
FONT-CANA, SA	C 331-4	
FRIBIN, S.A.T. Nº 1269 RL	E 534	

FRIGORIFICOS ANDAL. DE CONS. CARNE, S.A.	F 632	
FRISELVA	D 474	
FRIUSA (FRIGORÍFICOS UNIDOS, SA)	B 225-1	
GALAR FOODS	B 243	
GEMI	C 319-6	
GOBIERNO DE LA RIOJA	C 343	
GOURMET, S.A.	E 580	
GRUP BAUCELLS ALIMENTACIO, S.L.	D 443	
GRUP VIÑAS	B 225-3	
GRUPO AMARO CORDEROS DE RIAZA, S.L.	F 674	
GRUPO EMPRESARIAL COSTA SL	D 431	
GRUPO SADA P.A., S.A. - NUTRECO.	B 249	
HERMANOS CASTAÑO FERNANDEZ, S.A.	F 638	
HERMANOS RODRIGUEZ BARBANCHO	F 656	
HERMI CARNE DE CONEJO S.L.U	D 401	
HIJO DE JOSE MARTINEZ SOMALO, S.L.	C 343	
IBERDEHESA HUELVA, S.L.	E 586	
IBERDELI BV	F 613	
IBERJAMON	D 467	
INCAR FOODS COMPANY SL	C 380	
INDUSTRIAS CARNICAS JUMIGO	F 668	
INDUSTRIAS CARNICAS TELLO	D 456	
INDUSTRIAS CARNICAS VILLAR, S.A.	D 468	
INDUSTRIAS CARNICAS VIÑALS SOLER	D 425-13	
INICIATIVAS COMERCIALES DADYMA, S.L.	F 658	
INTERPORC, INTERPROF. PORCINO CAPA BLANCA	E 508	
INTIA, S.A.	B 243	
JAMONES AIRESANO S.L.	D 480	
JAMONES ALJOMAR	D 402	
JAMONES EL RIOJANO	C 343	
JAN ZANDBERGEN, B.V.	C 313	
JAUME ARTIGAS CASELLA, S.A.	D 437-2	
JESTIN SAS	A 114	
JORGE PORK MEAT, S.L.	D 413	
JOSEP MARIA MITJANS S.L.	E 528	
LA ABUELA CANDIDA - LUXURY TAPAS	C 373	

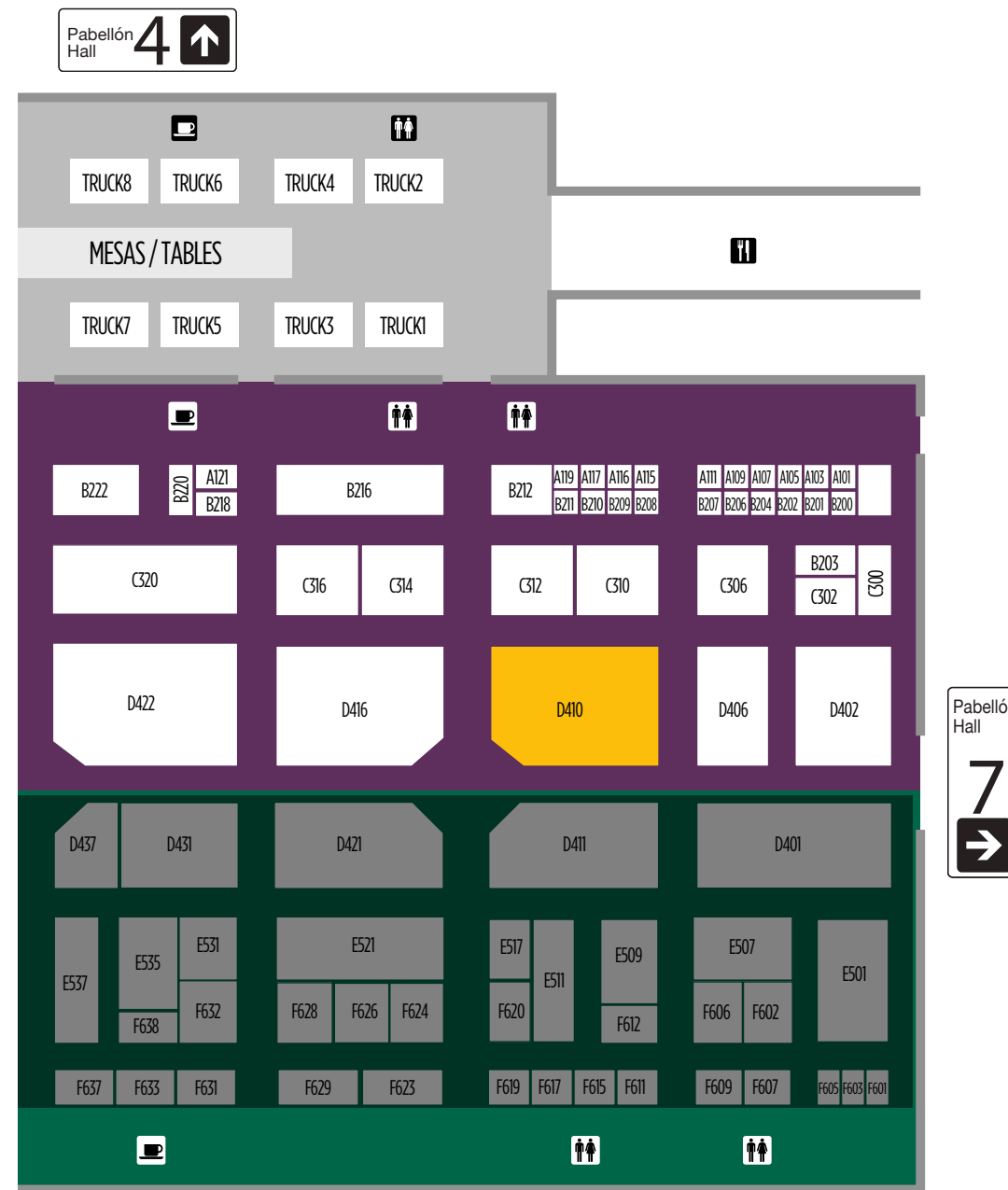
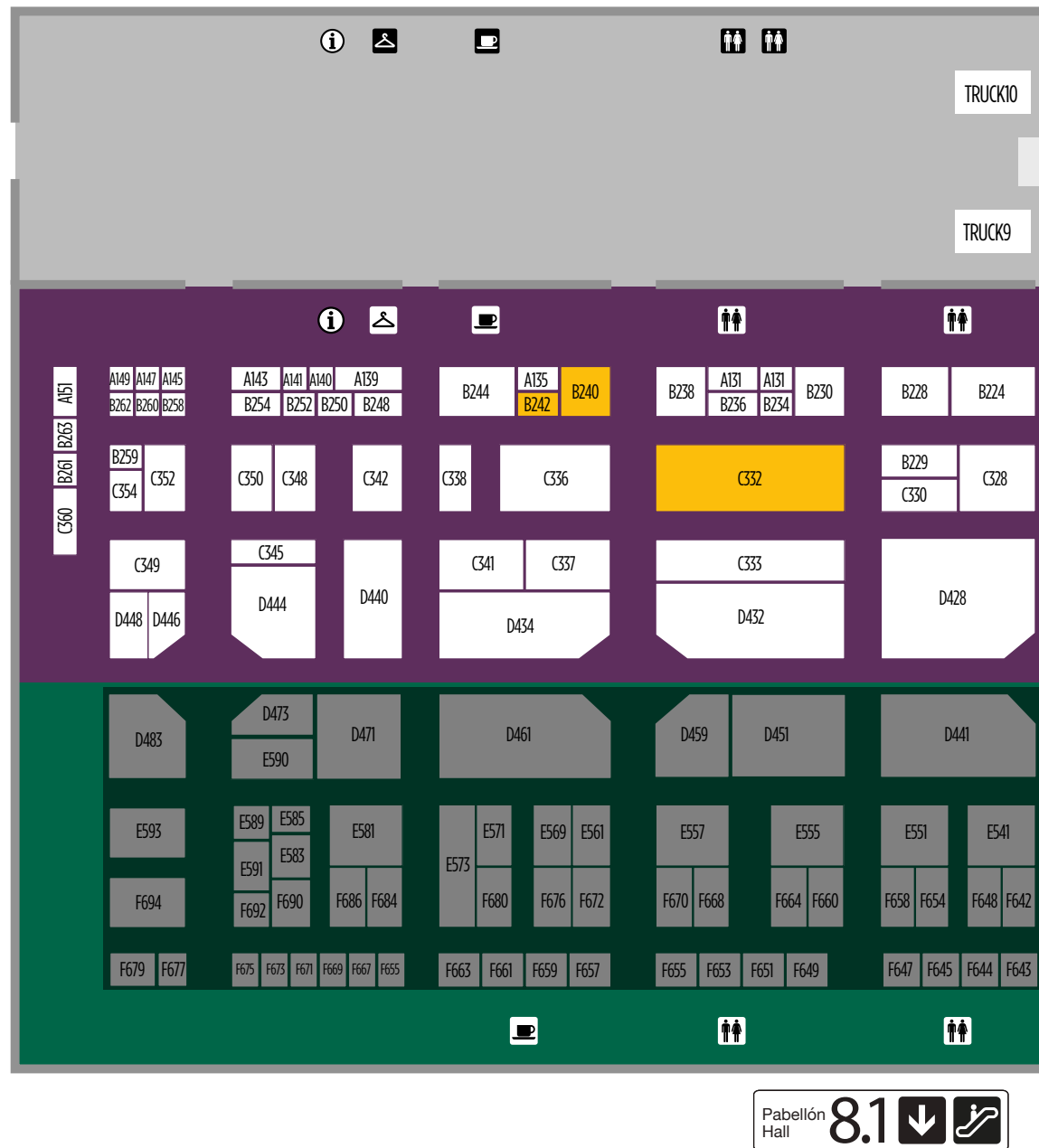
LA ALEGRIA	C 343	
LA SELVA	D 414	
LA TEMPORADA	D 467	
LANDGEFLÜGEL FG VERTRIEBSGESELLSCHAFT MB	B 213	
LEO BOECK	B 225-2	
MAFRIGES, S. A.	D 425-17	
MANGA MARTINEZ S.L.	D 401	
MASIA TERO / MASIA ARTESANA	C 381	
MELQUIADES RODRIGUEZ S.A.	D 401	
MIGUEL VERGARA, S.L.	F 606	
MIGUEL Y MARIA S.L.	D 401	
MITMAR SP. Z.O.O.	A 112	
MONTE PORRINO, S.C.L.	D 467	
MONTFLORIT	D 419-11	
MONTRONILL	C 325-7	
MORCILLAS LA RIBERA, S.L.	D 401	
MORCILLAS TERE S.L.	D 401	
MOY PARK FRANCE SAS	E 514	
MRM 2, S.A.	F 668	
NICO JAMONES, S.L.	B 273	
NOEL ALIMENTARIA	D 432	
NORIDANE FOODS A/S	B 217	
NÚCLEO DE EXP. AGROPECUARIAS DE LEÓ	D 401	
OSONA VALLES CARN SA	D 419-12	
PASTORES GRUPO COOPERATIVO	C 378	
PCCOM INNOVATION IS THE WAY	F 610	
PEDRAGOSA	C 331-5	
PONT	C 325-8	
PORXAS	D 425-16	
PRODECA S.A.	D 431	
PRODECA S.A.	B 231	
PRODECA S.A.	C 331	
PRODUCTOS IBERICOS CALDERON Y RAMOS	D 401	
PROVACUNO	E 556	
PUJOL'S	F 622	
RH. GOURMET SELECCIÓN	D 467	
ROCA 1927, S.L.U. GRUP CARNI	E 568	
ROGUSA	F 668	
SABORES DE GUIJUELO S.L.	D 401	
SALUMIFICIO GIANONCELLI SRL	A 110	
SCHARA	D 419-9	
SIMON MARTIN GUIJUELO, S.L.	D 401	
SISTEMES D'EMBALATGE	F 618	

SPLENDID FOODS, S.A.U.	D 444	
TORRE DE NUÑEZ DE CONTURIZ, S.L.	E 544	
TORRES DE BRIZ	D 467	
TRATEDAL ALNASEC, S.L.	D 467	
VALENT	B 225-1	
VALL COMPANYS GRUPO	D 420	
XUNTA GALICIA	D 455	

Anexo expositores P5/ Exhibitor’s Annex H5

Intercarn		
AVICOSAN	D 420-3	
AVIDEL	D 420-2	
AVIGAL	D 420-1	
BODEGAS FELIX CALLEJO,S.A.	D 401	
BONCHEF GUADALAJARA	D 420-21	
CARNICAS CINCO VILLAS, S.A.U.	D 420-4	
CARNICAS FRIVALL, S. L. U.	D 420-5	
CARNICAS IBERICAS MOZARBEZ S.L.	D 401	
CARSIVA ENTREPOSTO CIAL DE CARNES LDA	D 420-6	
CIPRIANO HERNÁNDEZ S.A.	D 401	
COMERCIAL LOGISTICA DE CALAMOCCHA, SAU	D 420-7	
CONGELADOS ROPER, S.L.	D 420-8	
DISPORAVE S. L. U.	D 420-9	
DOLZ ESPAÑA S.L.	D 420-10	
ESCORX. D'AUS TORRENT I FILLS, S. A	D 420-11	
ESPECIALITATS COSTA, S.L.	D 420-12	
EXTRAPERNIL DEL MONTSENY SL,	D 420-13	
FRIMANCHA INDUSTRIAS CÁRNICAS, S. A	D 420-14	
ICP	D 420-16	
JAMCAL ALIMENTACION, S.A.U.	D 420-17	
NATURIBER	D 420-15	
PACKAGING WORLD GROUPE & ASSOCIATES	F 618	
PATEL S.A.U.	D 420-19	
RUBIATO PAREDES S. L.	D 420-20	

Mapa de expositores P6 / Exhibitor's Map H6



D410



B242



B240



Lista de expositores P6 / Exhibitor’s List H6

Restaurama	
ADEGAS MENDUIÑA S.L.	B 202
AGUA MINERAL SAN BENEDETTO, S.A.U.	D 446
AGUAS FONT VELLA Y LANJARON S.A.	D 416
AHUMADOS NORDFISH, S.L.	C 342
AIGÜES DE SALENYS, S.L.	A 141
ALVILARDAN	C 320
AQUALIFE	D 440
ASOC. ESPAÑOLA DE LA ECONOMIA DIGITAL	B 258
AUDENS FOOD	C 333
BARCELONA BEER COMPANY	B 248
BELFOOD, S.A.	B 242
BENFOOD	B 236
BIDASSOA BASQUE BREWERY S.L.	B 207
BRASSERIE ELFIQUE S.A.	A 140
CACAOLAT	D 406
CAFENTO COFFEE FACTORY, S.L.U	C 337
CAFES CANDELAS, S.L.	C 306
CAFFE BLACKZI # GRUPPO CO.IND.	B 240
CAMPOFRIO FOOD GROUP, S.A.	C 314
CANUTI TRADIZIONE ITALIANA S.R.L.	C 302
CASA SANTOÑA, S.L.	C 342
CERVEZA ARTESANA HOMEBREW S.L.	B 200
CERVEZA TYRIS	B 204
CERVEZAS LA CIBELES	C 342
COCA-COLA EUROPEAN PARTNERS IBERIAN S.L.	D 428
COM.MADRID-CONS.MED AMB,ADMON ORD.TER	C 342
CONGELATS CAMOS S.L.	C 360
COPACK TIEFKÜHLKOST PRODUKTIONS GMBH	A 143
DAMM	D 422
DELICIAS CORUÑA, S.L.	B 228
DR. OETKER IBERICA, S.A.	D 432
EPICA ARES	B 201
EUROAMBROSIAS Y CAROLEA	C 342
FARMANUTRIENTS LABS, S.L.	C 336
FRESH FRUIT EXPRESS INTERNATIONAL BV	B 252
FRIGORIFICS FERRER, S.A.	D 440

GALLIANCE	B 218
GAR&GAR DONOSTIA	A 107
GASTRAVAL, S.L.	B 212
GASTROFRESC	B 230
GERDS DISTRIBUTION	A 139
GI.METAL SRL	B 222
GIMOKA SRL	B 238
GRAN BLAU	A 151
GRANIZADOS MARESME, S.L.L.	C 350
GRUPO CAFES BATALLA	C 316
GUZMAN GASTRONOMIA	B 216
H.J. HEINZ SPAIN SLU	C 345
HIJOS DE RIVERA, S.A.	D 410
IBERIAN CRAFT S.L.	B 200
ICE CREAM FACTORY COMAKER, S.A.	C 312
IGAL GOURMET S.L.	A 105
ILGEZEEM	B 250
IPREL CONCEPT FOOD, S.L.	C 332
KASTEEL IBEROALIMENTARIA, S. A.	B 229
LA CENTRAL. 3.0 - NOVA DISTRIBUCION S.L.	C 341
LUIS ROCA & PARTNERS, S.L.	C 354
MAHESO	C 310
MAKRO AUTOSERVICIO MAYORISTA S.A.	D 434
MASSIMO ZANETTI BEVERAGE IBERIA, S.A.	B 244
MERCAFRUITS S.L.	A 131
MOLINO AGUGIARO & FIGNA # LE 5 STAGIONI	B 222
MOZZAKIMOZZA, S.L.	C 352
NANUMORU SRL	A 111
ORIENTAL MARKET	C 328
ORIGINAL GOURMET, S.L.	D 444
P & C DI VIESI MARCO	A 121
PAELLADOR GROUP	B 224
POLE SUD S.L.	C 338
POSSMEI INTERNATIONAL CO. LTD	B 203
SHERRY BEER S.L.	B 206
SIMONDS FARSONS CISK PLC	C 330
SK - BEVERAGE LTD	B 220
SOLINA	C 300
STERILTOM S.R.L.	B 222
SUPRACAFE, S.A.	C 342
SWEET WORLD	B 254
T# NANT SPRING WATER LTD	B 234

TESEO	A 135
TRES DELIRIUM	D 432
UNILEVER ESPAÑA S.A.	D 402
UNICER ESPAÑA, S.L.	D 448
WILD ALASKA SALMON	C 348

Food Trucks	
COMAXURROS	TRUCK 8
CORAZON DE AGAVE	TRUCK 4
D. MC CLELLAN S.L.	TRUCK 2
GOOFRETTI	TRUCK 1
INVERSIONES CCS BURGER 2016 S.L.	TRUCK 5
MAINHO	TRUCK 6
SANDRO DESII ACTIVIDADES GASTRON, S.L.	TRUCK 7



Somos la banca que nace y crece en la cadena alimentaria...

INSIDEFOODBUSSINESS

Y por ello, Grupo Cooperativo Cajamar es patrocinador Oficial:

The Alimentaria Experience

Live Gastronomy

www.adnagro.com

Mapa de expositores P7 / Exhibitor's Map H7

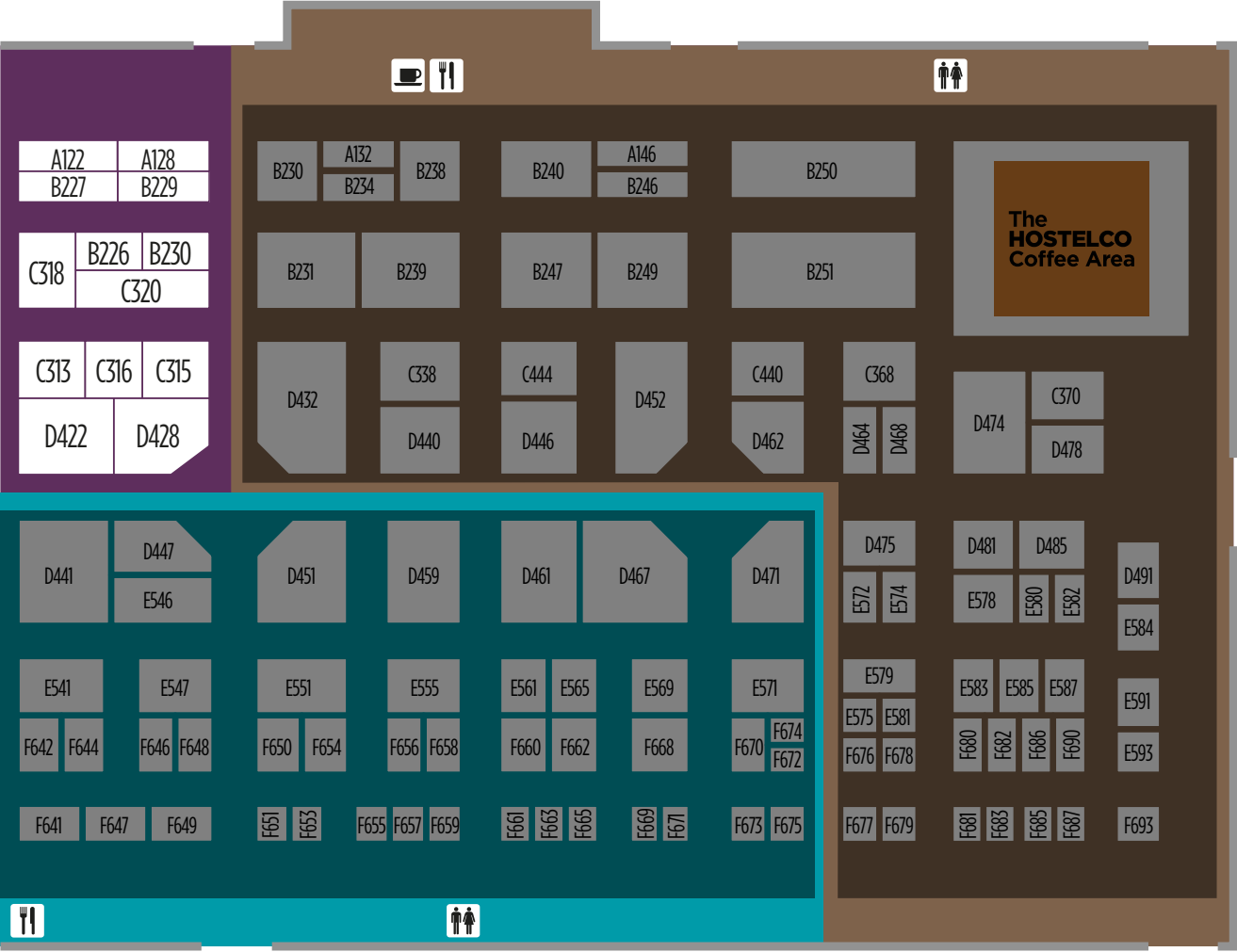
D402



Pabellón Hall 6



Pabellón Hall 5



Pabellón Hall 8

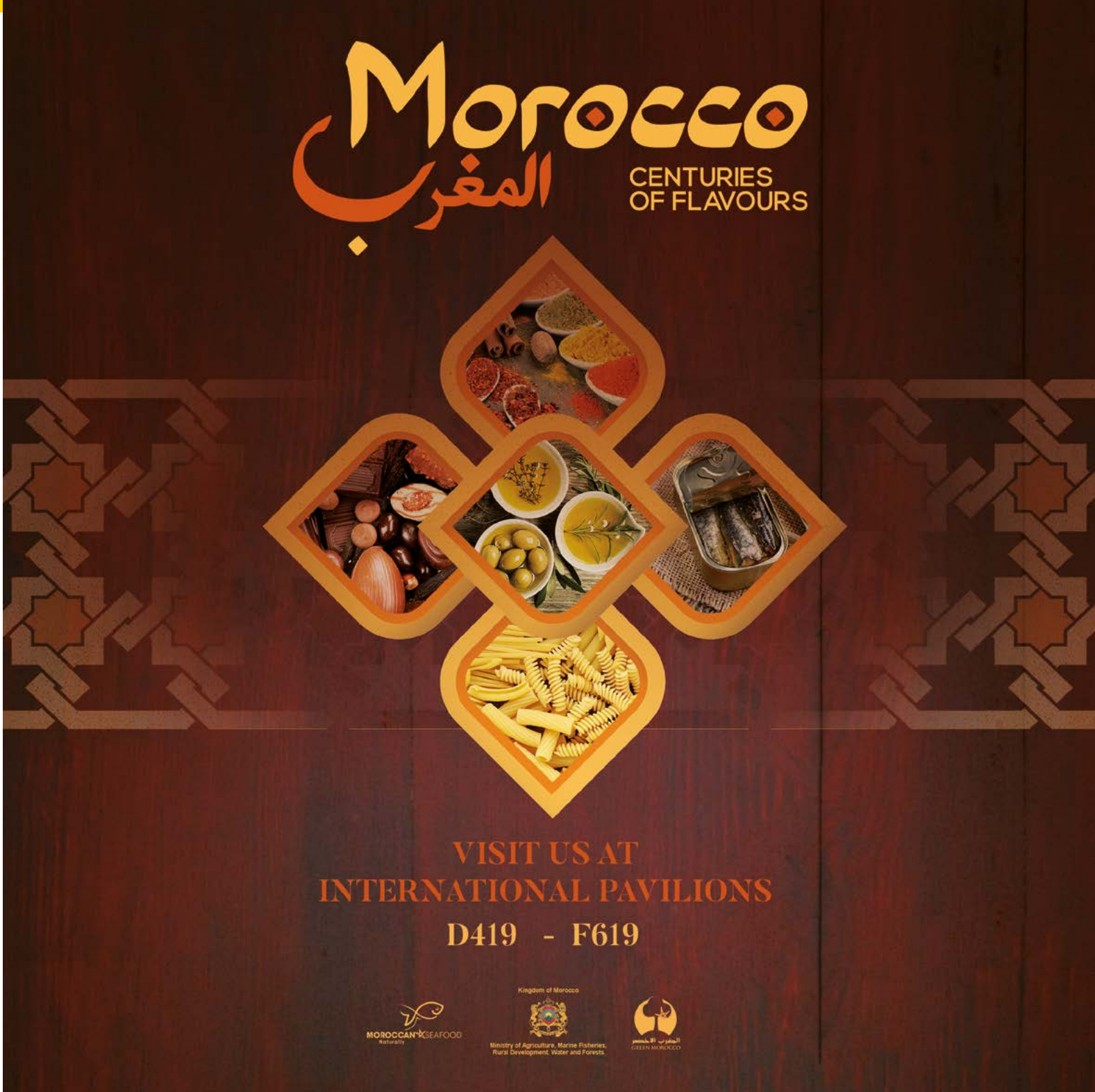
Lista de expositores P7 / Exhibitor’s List H7

Restaurama		
100 DOÇURAS PASTELARIA LDA	C 296	
ARYZTA FOOD SOLUTION	B 221	
ATRIAN BAKERS, S.L.	B 207	
BAUER LEMANS S. L.	C 320	
BELLSOLA	C 304	
BRIDOR	B 230	
CAFÉ ARABO	A 128	
CAFES BALANZO	C 316	
CAFES EL TOSTADERO	A 122	
CAFES PONT	C 305	
COFFEETECH	C 314	
COMPLEMENTOS DEL CAFE. COM	B 229	
DOBLA	D 428	
ELLE&VIRE	D 428	
ERLENBACHER BACKWAREN GMBH	C 318	
EUROPASTRY, S.A	D 420	
FORNOFOOD S.L.	C 315	
GELATO MANUFACTURING	B 199	
GRUP DIST.COSTA BRAVA,SA	C 300	
GRUVIPA S.L.	B 227	
HAPPY-LAB - ICV - GOURMANDISE	D 398	
ICAM SPA	D 428	
ILLY CAFFE	C 308	
INDUSTRIA MOLITORIA DENTI SRL	B 226	
INDUSTRIA MOLITORIA PERTEGHELLA SRL	A 118	
INGAPAN	D 420	
INSTANTA	B 219	
INTERCROS	D 396	
MOLINO NALDONI, SRL	B 215	
MOLINO PASINI	A 120	
PA SOLA	C 307	
PANABAD	C 313	
PANAMAR PANADEROS, S.L.	D 400	
PANIDOR	C 302	
PANIKE - IND.PROD. ALIMENTARES CONGELADOS	D 412	
PASTELARIA E CONFEITARIA ROLO, Lda	D 422	
PASTELERIA DON MANUEL	C 311	
PASTISART, S.A.	C 309	
PREPARADOS ALIMENTICIOS SIMAT, S.L.	C 298	

PROMERCA S.A.	D 416
RAVIFRUIT DERRY INGREDIENTS FRANCE	D 428
SANDRO DESII ACTIVIDADES GASTRON, S.L.	B 213
SAULA, S.A..	D 408
SELVI LOGISTICA Y MASAS PASTELERASSLU	B 209
SOSA INGREDIENTS S.L.	D 402
TALISMAN IBERICA 2000, S. L.	A 112
TORRELSA CAFES	B 201
TRITICUM	B 203
VARIOS SABORES LDA	A 116

The Alimentaria Experience

ARTADI ALIMENTACION S.L.	EXP 3
BANCO DE CREDITO SOCIAL COOPERATIVO S.A.	EXP 1
COMINPORT DISTRIBUCION, S.L.	EXP 4
FARGGI	EXP 5
FARGGI	EXP 6
HEGARSA	EXP 11
LAVAZZA	EXP 7
NISSAN	EXP 8
QUICK CHEF, S.A.	EXP 2



Áreas temáticas



Premium

Premium es un espacio que reúne 12 firmas selectas de la alta gastronomía, destinado a los productos más delicatessen del mercado y punto de encuentro para la gastronomía más sibarita. La calidad, la innovación, la tradición familiar y la materia prima serán el principal atractivo para captar la atención de compradores que visitarán Alimentaria en busca de la reconocida calidad agroalimentaria española.

16 -18 de abril de 10:00 a 19:00 h / 19 de abril de 10:00 a 18:00 h / Pabellón 1



Expo Halal Alimentaria

Expo Halal se centra en los sectores Halal de más rápido crecimiento: Alimentación, Turismo y Banca. Es la única exposición en España dirigida a la Industria Halal y una de las pocas en Europa que reúne varios sectores Halal. Expo Halal Alimentaria 2018 es una oportunidad única para posicionar sus productos y servicios en un mercado en crecimiento.

16 -18 de abril de 10:00 a 19:00 h / 19 de abril de 10:00 a 18:00 h / Pabellón 3



Sponsors



Por primera vez esta edición, Intervin 2018 ofrecerá un espacio dedicado íntegramente a los vinos orgánicos y biodinámicos. La alianza con Vinum Nature ofrece el encuentro profesional de la producción orgánica certificada con el objetivo de desarrollar sinergias y crear oportunidades de negocio en el prometedor sector del vino ecológico.

16 -18 de abril de 10:00 a 19:00 h / 19 de abril de 10:00 a 18:00 h / Pabellón 3

Themed Areas



Premium

Premium is a space that brings together 12 select brands of high cuisine, aimed at the most delicatessen products on the market, and a meeting point for the gourmet gastronomy. Quality, innovation, family tradition and raw materials will be the main attraction to catch the buyers' attention who will visit Alimentaria in search of the recognized quality of Spanish food.

16th -18th April from 10 a.m. to 7 p.m. / 19th April from 10 a.m. to 6 p.m. / Hall 1



Expo Halal Alimentaria

Expo Halal focuses on the fastest growing Halal sectors: Food, Tourism and Banking. It is the only exhibition in Spain aimed to the Halal Industry and one of the few in Europe gathering several Halal sectors. Expo Halal Alimentaria 2018 is a unique opportunity to position your products and services in a growing market.

16th -18th April from 10 a.m. to 7 p.m. / 19th April from 10 a.m. to 6 p.m. / Hall 3



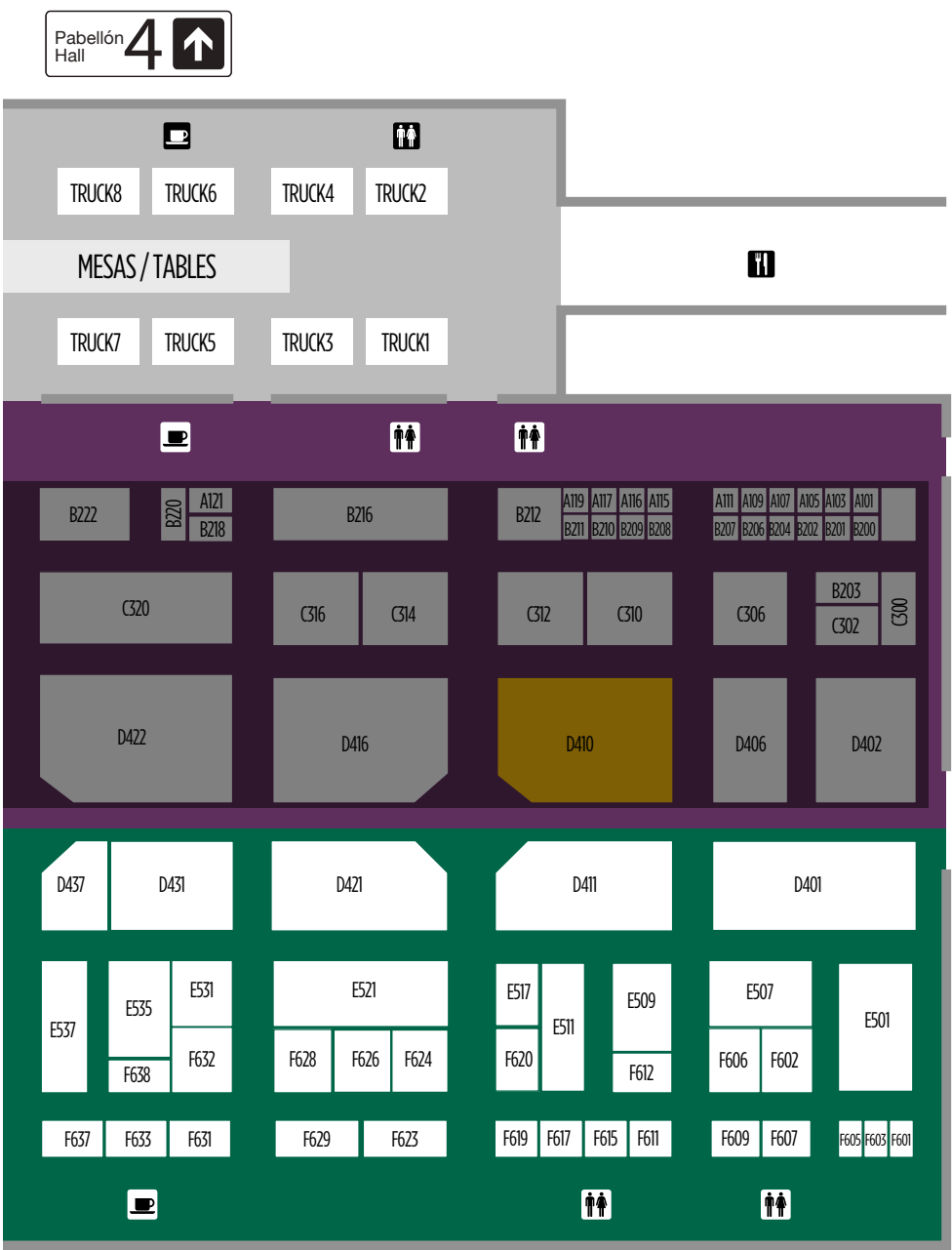
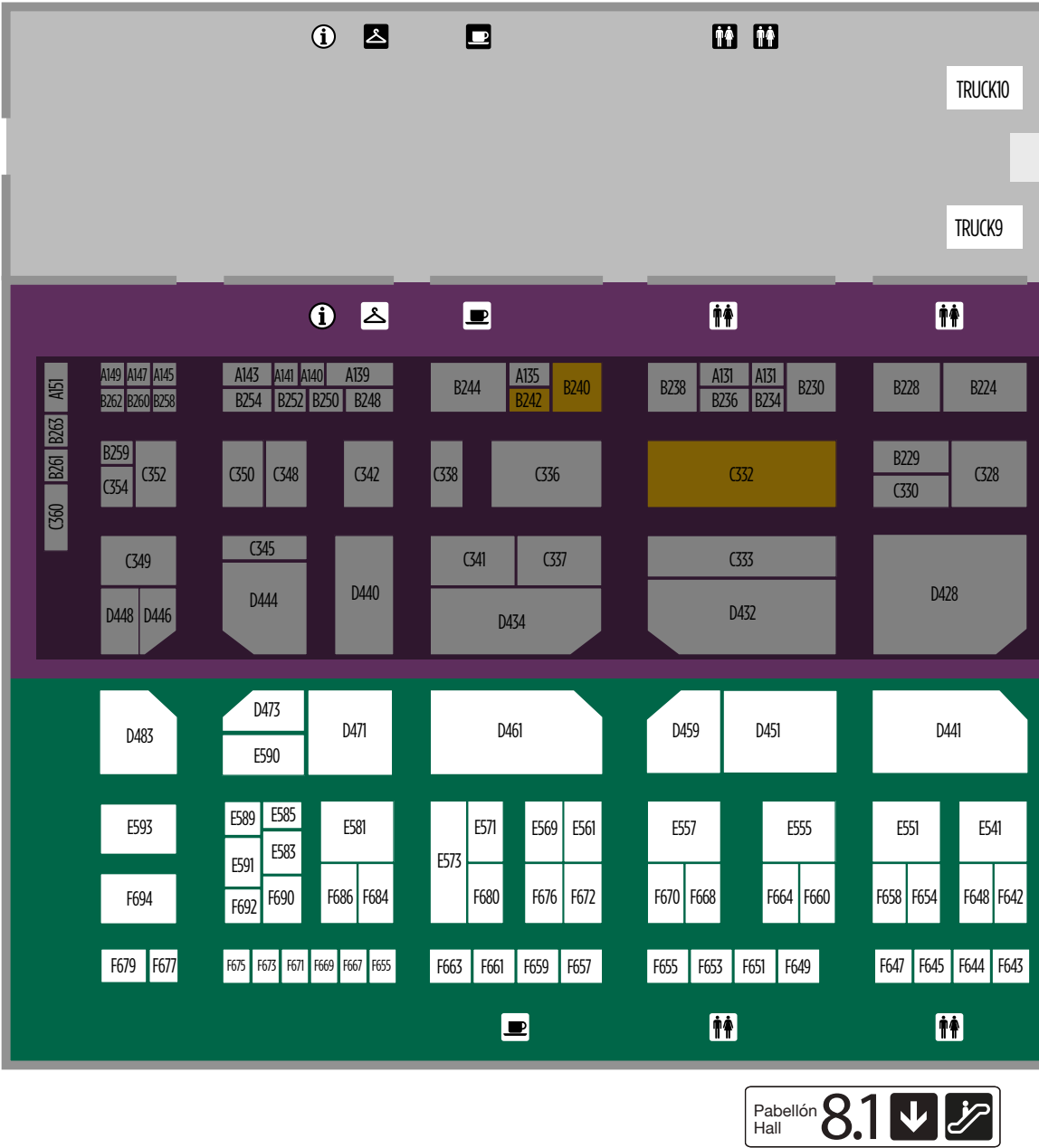
Sponsors



For the first time ever, Intervin 2018 will offer a space entirely dedicated to organic and biodynamic wines. The alliance with Vinum Nature, offers the professional fair for certified organic, with the aim of developing synergies and create business opportunities in the promising sector of organic wine.

16th -18th April from 10 a.m. to 7 p.m. / 19th April from 10 a.m. to 6 p.m. / Hall 3

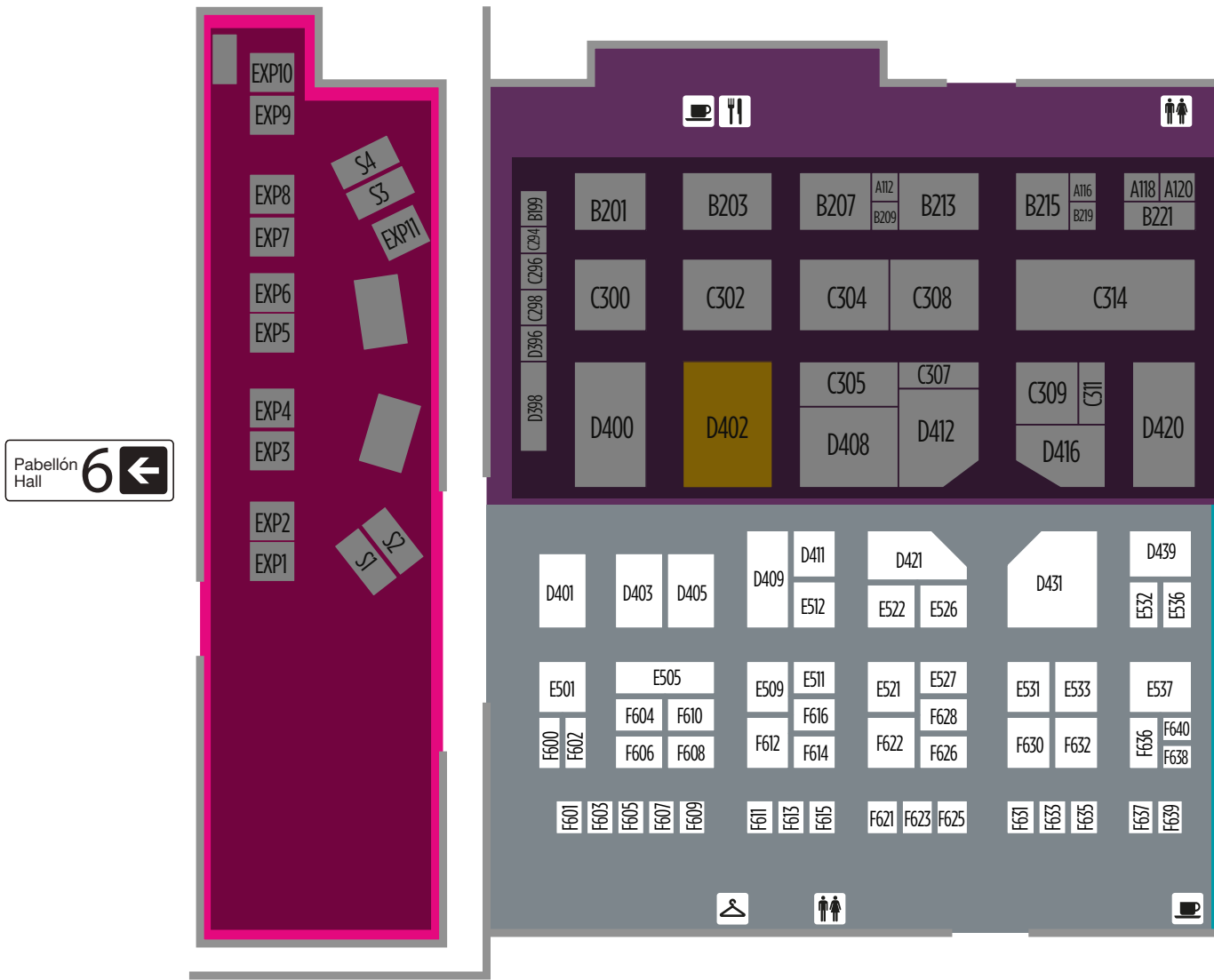
Mapa de expositores P6 / Exhibitor's Map H6



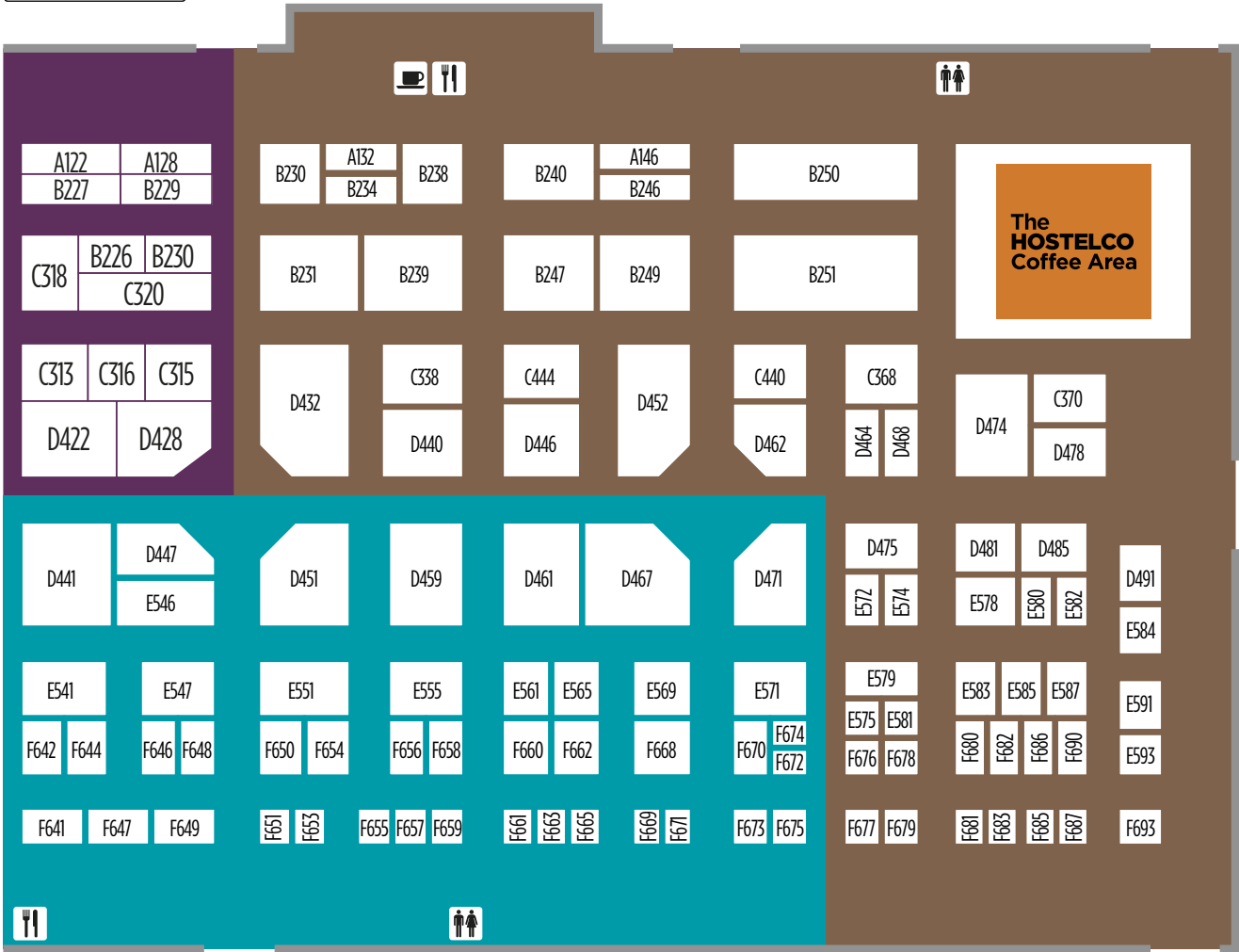
NOTAS / NOTES

ROLLDRAP - DAYDRAP	F 623
ROSENTHAL	E 531
SALVINELLI SRL	F 669
SAMBONET PADERMO	E 521
SARABIA PLASTICS	D 473
SDS POLIBOX	E 501
SENASA - SOCIEDAD ENVASES ALIMENTARIOS	E 571
STOR, S.L	F 626
TALLERES CARRINOX	E 501
TAURUS PROFESSIONAL	D 421
TELA RICA	F 661
TELLIER	D 421
TROT & TROTINETE	F 690
UNILABOR	F 658
USAGUNIC	E 571
USOBIO	F 603
UTILNOX	F 664
VAYOIL TEXTIL, S.A.	D 431
VIDROM5	F 653
VIDUCA S.L.U.	F 624
VILLEROY & BOCH AG	F 620
VINTIUN	F 692
VISTA ALEGRE	E 551
VOLLRATH PUJADAS S.A.U.	D 401
ZODIAC STAINLESS PRODUCTS CO.	E 555

Mapa de expositores P7 / Exhibitor's Map H7



Pabellón 5
Hall



Pabellón 8
Hall

Lista de expositores P7 / Exhibitor's List H7

Tecnología,
Entretenimiento y Software

Technology, Entertainment
& Software

314TT - PIELECTRONIQUE	E 505
AD PRESENCE	F 621
AGUA KMO	D 411
ASSA ABLOY	E 531
BIODIT GLOBAL TECHNOLOGY	F 603
BITRONIC	D 409
BIXOLON EUROPE GMBH	F 635
BTV	E 512
CASH INFINITY	F 606
CASHKEEPER S.L.	D 439
CASHPHENIX	F 636
CASIO ESPAÑA, S.L.	D 401
CASSANOVA SRL	F 633
CISA CERRADURAS	E 511
COPAPERFECTA.COM	F 639
CUINER SOFTWARE	E 501
DATABAC GROUP SL	F 640
DENERGY	F 607
EASYLIS	F 602
ECOTECNIC	F 615
ELCO DATA	F 630
ENPOS CONSULTING S.L.	F 604
EPSON IBERICA	E 526
GRUNDIG	E 509
ICG SOFTWARE	D 431
IDEOLYS	F 602
IPESA BALANÇAS E BÂSCULAS ELECTRÓNICAS	F 613
KIOSCO CASH S.L.U.	F 606
LABELFOOD	E 533
LAFORJA SISTEMAS S.L.	E 536
LIGOWAVE	F 605
M C M	E 527
MUZYBAR COMPUTER	F 625
NEXUS MACHINES	F 608
NUVIFY TECHNOLOGY S.L.	F 609
OFIMATICA	F 625
OKO SMARTFRAME	F 628
PPH	F 631
PRODUCTOS DE CONTROL MIRA S.L	D 403

PULSAYVOY S.L.	E 532
REELSA S.L.	F 622
SAIMA SISTEMAS S.L.	F 610
SANBESAN	F 601
SCHULTES MICROC. VERTRIEBS GMBH&COKG	F 612
SIGHORE-ICS	E 522
STAR MICRONICS EMEA	F 638
STRONGPOINT	E 521
SYSTEM SOFTWARE ENTERPRISE	F 637
TBS FACTORY	D 403
TEAMSYSTEM SPA	F 633
TESA ASSA ABLOY	D 405
TILLER SYSTEMS	D 421
TMM-GROUP WAAPITI	F 626
TOTEAT	F 600
TOUCH IBERICA TECHNOLOGY S.A.	F 611
TRIOMF SYSTEMS	F 623
UAB "WILIBOX"	F 605
VECTRON SYSTEMS AG	F 614
VNE PRODUZIONE S.R.L.	F 632
XENOX MUSIC & MEDIA	E 537

Interiorismo, Decoración,
Iluminación

Interior Design,
Decoration, Lighting
& Furniture

AB GUSTAF KAHR	F 662
ACRISTALIA S.L	D 461
ADRIA BANDIERE SRL	F 651
ALUTEC DEL VALLES	E 551
ANDREA HOUSE	E 546
ANTIC LINE CREATIONS	D 471
BAMBO BLAU	E 569
COM-GAS	F 668
CONCORAL	E 541
CORTINAS INTERVIVA	F 655
CREACIONES ALJABO	F 644
CUARTO SENTIDO	E 561
CURT EDICIONES	F 657
DONNERBERG	F 661
ECODUCHA	F 665

EME MOBILIARIO	F 656
EUREKA FLOORING S.L.	F 653
FLINT FLOOR	F 642
GOCCIA SPA	E 547
GRUPO F. BURGOS S.L.	F 641
J. NEVES & FILHOS, S. A.	F 646
MASTERTENT	E 555
MAXCHIEF EUROPE S.L.	D 459
MRJ CONCEPT	F 671
MUEBLES ROMERO S. A.	D 451
MÜHLDORFER GMBH & CO KG	F 675
OPTIMUS GARDEN	F 685
OSS FITNESS	F 648
PERFYPLAST S.L.	F 649
PERGO	F 647
PIKOLIN	D 467
REFLECTIV	F 670
RESOL	D 441
SAAMA	F 616
SALTER SPORT	F 650
SARL LE GRENIER BE JULIE	D 471
SILEATHER	F 669
SOMIERES AZORIN, S.L.	F 654
STABLETABLE	E 565
TALASUR GROUP	D 447
TECH-BEST FITNESS	F 658
THOMAS WELLNESS GROUP	E 571
UNILIN BVBA	F 647
VELAS LUMINARA	F 659
VIP EXCLUSIVITY	F 674
VONDOM	F 660

Equipos de Café,
Panadería, Pastelería y
Helado

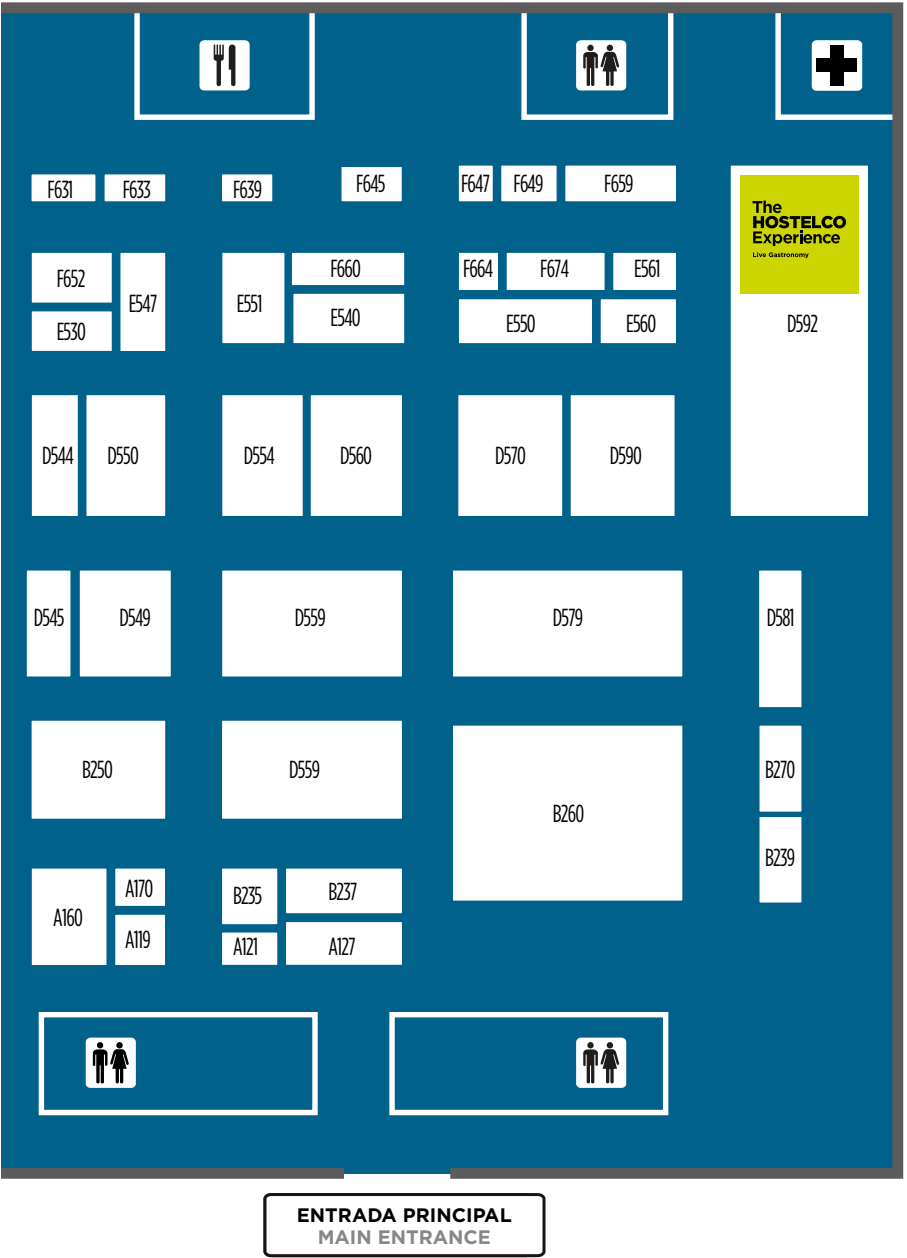
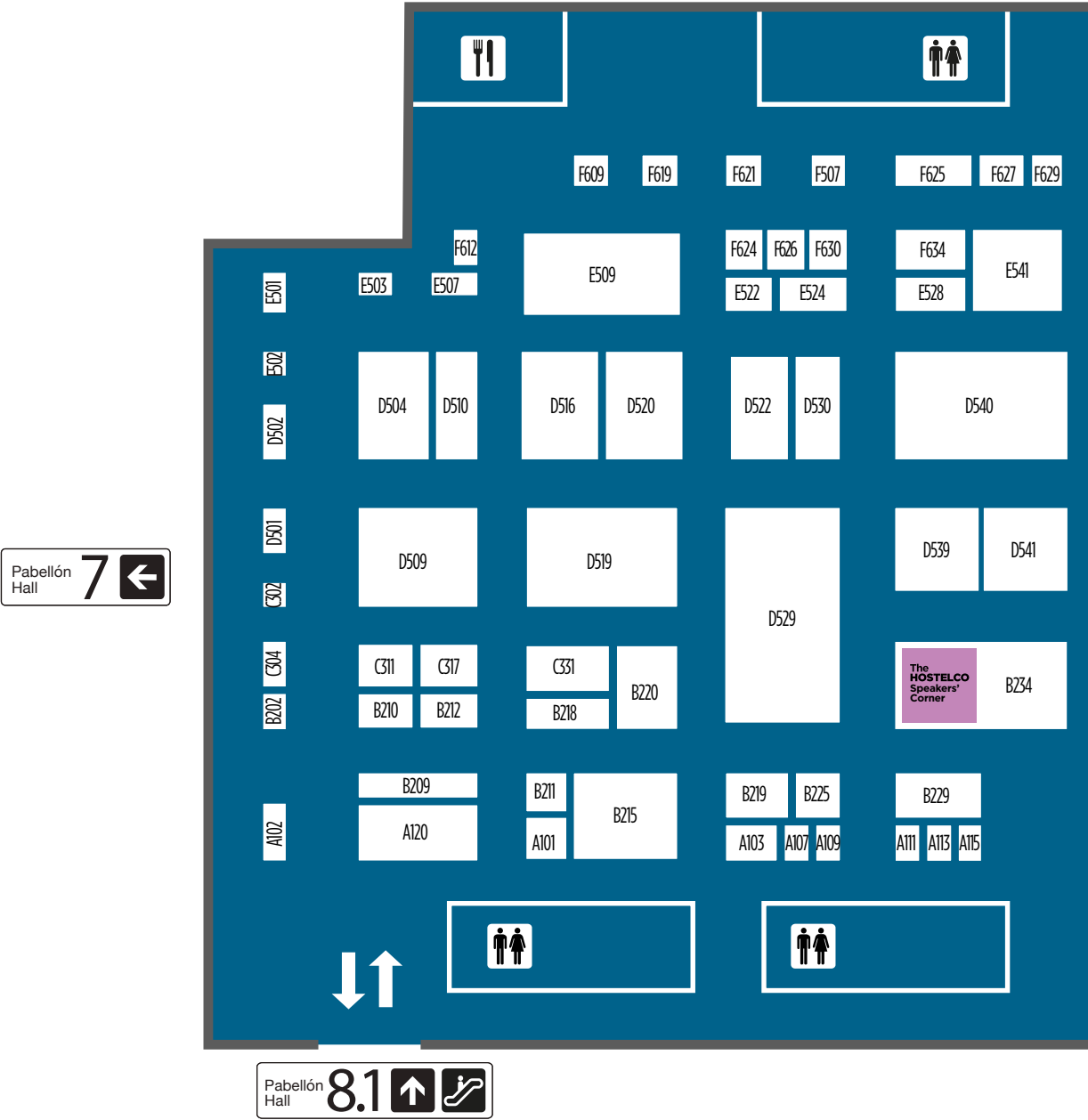
Coffee, Bakery, Pastry &
Ice Creams Equipments

ARTIPAS	A 132
ASCASO FACTORY, S.L.U.	D 474
ASTORIA	B 250
ATA	D 474
BFC SRL	B 238
BISIO PROGETTI SPA	E 580
BLUPURA S.R.L.	E 587

BRAMBATI	F 677
BRAVILOR BONAMAT B V	E 583
BRAVO	D 475
GOCCIGIANI	D 462
CINO COFFEE	F 678
CITALY SRL	F 678
CODIL	F 679
COMMERCIALE ADRIATICA SRL	C 440
CONTI VALERIO	D 485
COSTA & DIAS, LDA.	F 679
CREM INTERNATIONAL SPAIN S.L.U.	D 452
CULTURA CAFÉ	D 478
CUP&CINO	D 481
DUE EFFE	B 230
EUNASA - HORECA SPARE PARTS	D 440
EUREKA - CONTI VALERIO S.R.L	D 485
EUROCHEF, SRL	E 572
EXPERIENCE COFFEE CUP S.L.	B 249
EXPERIENCE COFFEE CUP S.L.	B 250
EXPOBAR	D 452
FORUM CULTURAL DEL CAFE	B 280
FRUCOSOL	C 338
FUTURMAT	B 251
GAGGIA	B 251
GELOSTANDARD	D 446
GEMM	D 446
GIESEN COFFEE ROASTERS B.V.	F 693
GR PACK S.R.L.	F 680
IBERITAL	B 247
ICESOFT	F 676
IMS SPA	B 247
INGREDIENTES DEL CAFÉ SL	E 593
JAKE FRUIT	F 681
JM POSNER LIMITED	E 581
JURA ESPRESSO S.L.U.	A 146
LA SAN MARCO SPA	C 368
LATTIZ	F 690
MAIRALI	B 251
MARKIBAR INNOVACION S.L.	C 370
MASTER CONICAL	B 250
MATTIELLO VENETO S.L.	D 446
MAZZER LUIGI	B 251
MONTEBIANCO	D 475
MORELLO FORNI	D 462

NEW PLAST SRL	B 246
NUOVA SIMONELLI SPA	E 582
OPEM SPA	F 677
PEGADA VERDE LDA	D 491
PENTAIR WATER	E 591
PIZZA WAY	B 246
POM CHEF	E 572
PRIMAX	D 474
QUALITIFRY, S.L.	B 239
QUALITY ESPRESSO, S.A.	B 251
R & D COMPONENTS SRL	F 686
RANCILIO GROUP IBERICA	D 464
RENTFRIO, S.A.	E 584
SAECO IBERICA	C 444
SCARITECH IBERICA, S.L.	E 575
SCOTTON SPA	B 240
SILESIA VELOX SA	E 579
SILIKOMART PROFESSIONAL	B 234
SIMONELLI GROUP SPA	E 582
SLAYER	B 250
SMF SRL	E 585
SPAZIALE S.A.	B 231
SUSHIBAG	B 246
SWEETBAG	B 246
SWEETCUP	B 246
UGOLINI SPA	E 578
VELOX GRILLS	E 579
WEGA	B 250
WIESHEU, GMBH	E 574
ZUMMO	D 432
ZUMOVAL	D 468

Mapa de expositores P8.0 / Exhibitor's Map H8.0

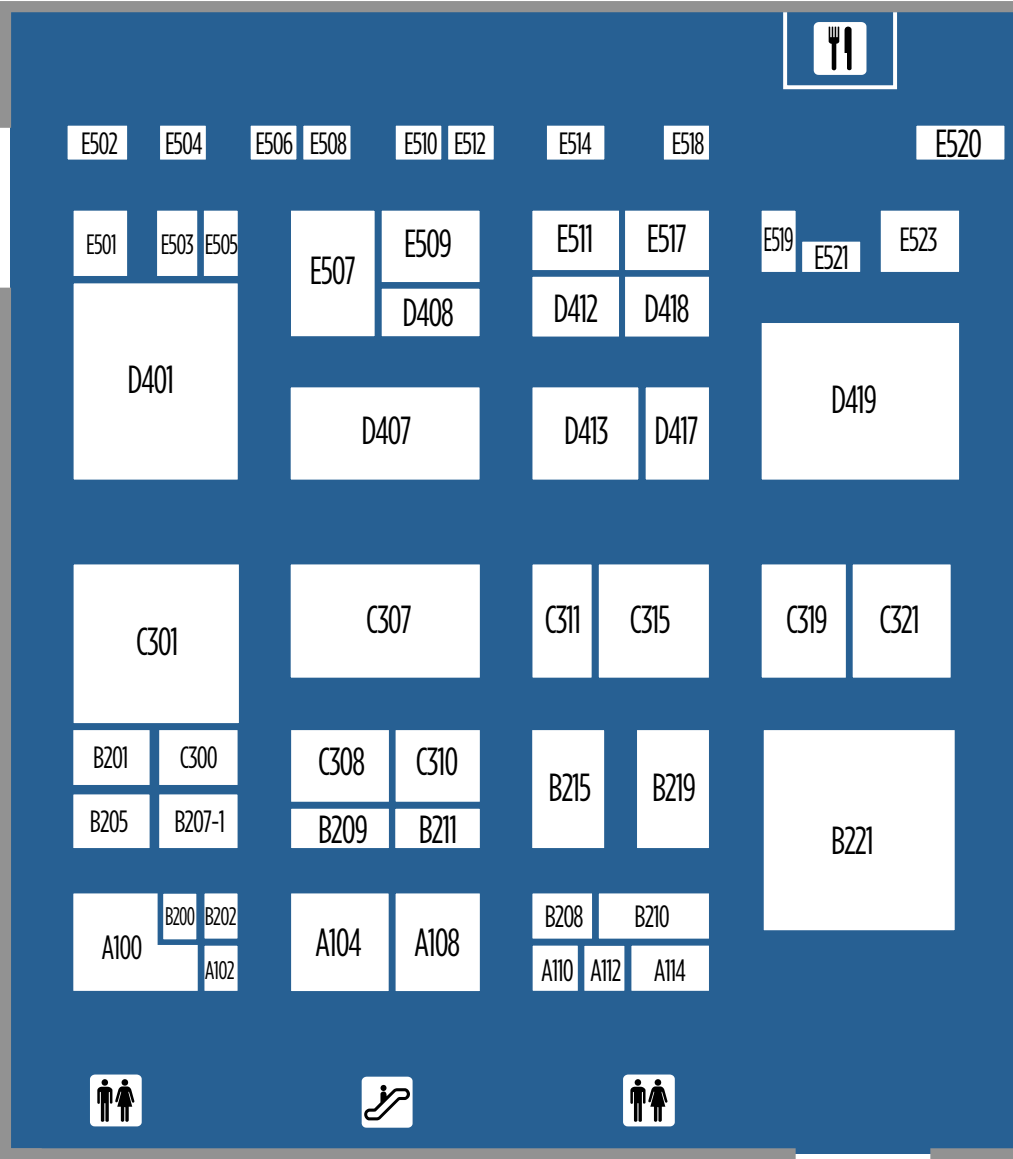


NOTAS / NOTES

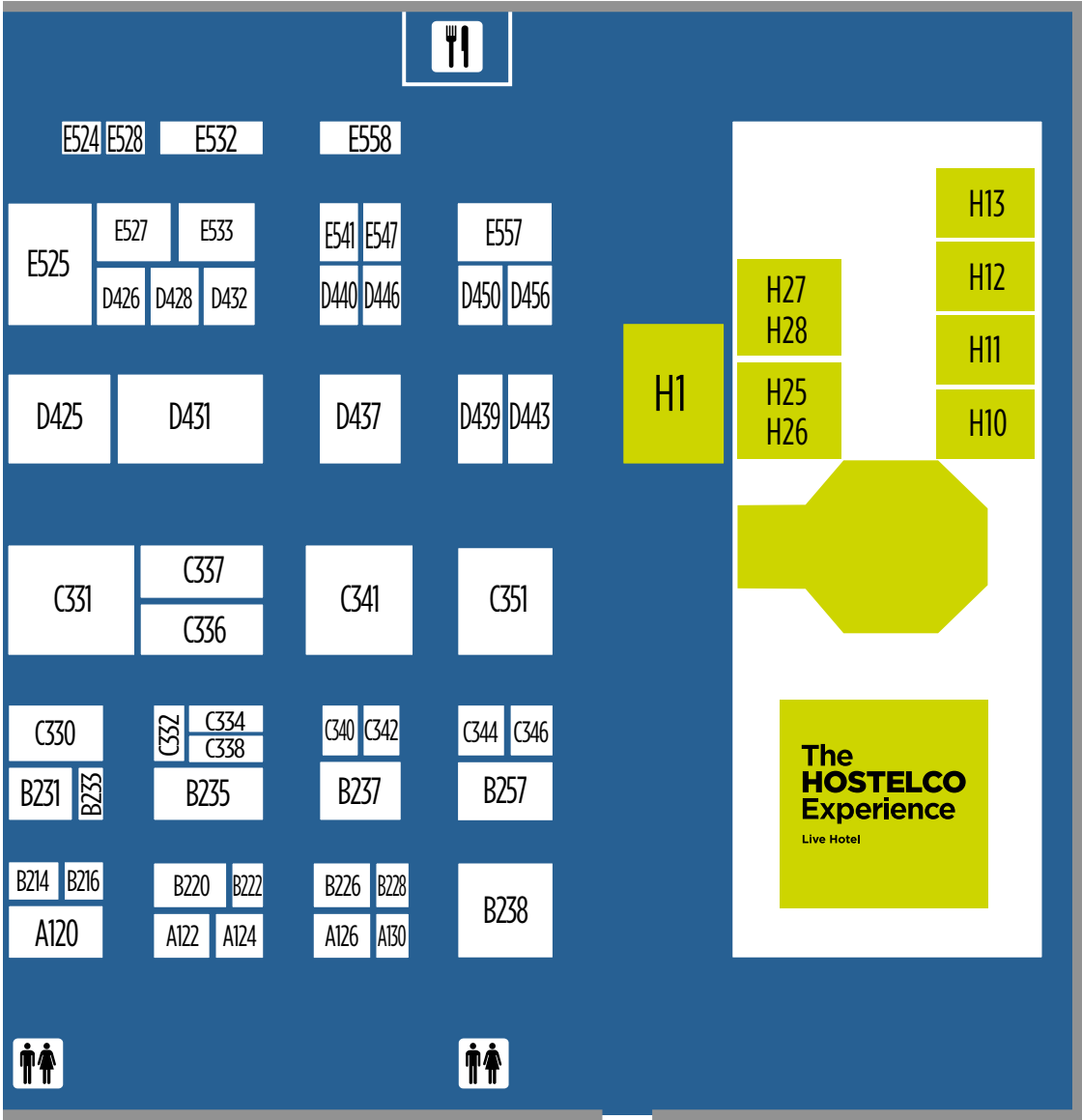
TECNOLOGIAS SOCAMEL 300, S.L	B 237
UNIVAC GROUP SRL	B 219
VALKO	F 652
VITRINAS GOMEZ S.L.	E 522
WELBILT IBERIA SAU	D 590
WEXIÖDISK	D 549
WOLPAST SL	B 211
WORLDMAI TECHNOLOGY SL	A 121
YONHOO EUROPA, S.L.	D 509
YUPCHARGE	A 111
ZANOLLI	B 260

Mapa de expositores P8.1 / Exhibitor's Map H8.1

Pabellón 7
Hall



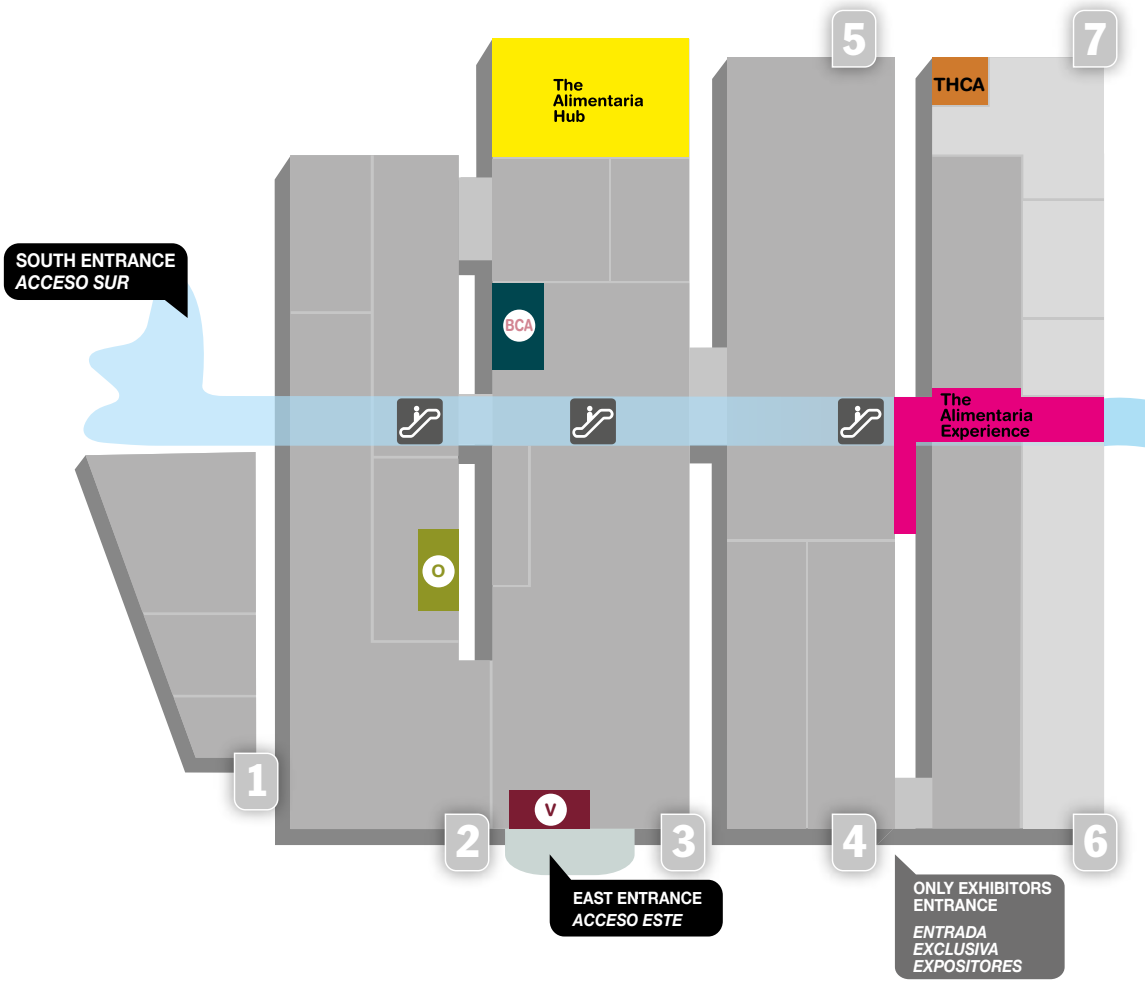
Pabellón 8.0
Hall



Completion date of map: 1st of March 2018.

NOTAS / NOTES

Actividades / Activities

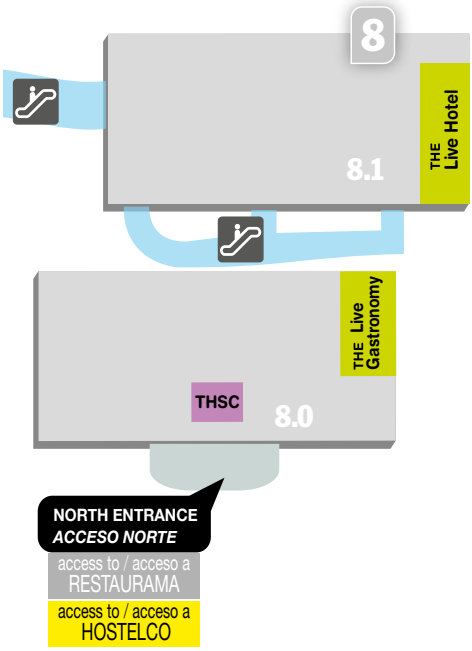


ALIMENTARIA

Halls: 1, 2, 3, 4, 5, 6 and 7

HOSTELCO

Halls: 6, 7, 8.0 and 8.1



Access recommendations

SOUTH ENTRANCE / Halls: 1 - 2
EAST ENTRANCE / Halls: 3 - 4 - 5
NORTH ENTRANCE / Halls: 6 - 7 - 8

Featured Activities

TAH	The Alimentaria Hub	
TAE	The Alimentaria Experience	
O	Olive Oil Bar	
V	Vinorum	THINK by Intervin
BCA	BARCELONA COCKTAIL ART	LIVE SPIRITS
THCA	The HOSTELCO Coffee Area	
THE	The HOSTELCO Experience	Live Hotel Live Gastronomy
THSC	The HOSTELCO Speakers' Corner	

The Alimentaria Hub[®]

Trends & Innovation

The world's best food industry think tank

2016

The Alimentaria Hub

ank

tari

Trends & Innovation

1 Punto de encuentro

Best Awards

DouGal



LUXURY SPAIN
LS
ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DEL LUXO



The Alimentaria Hub

Es el centro neurálgico del salón. Un gran ágora de conocimiento, tendencias, innovación y negocio para la industria, la distribución y el retail. Aquí tienen lugar más de 12.000 reuniones empresariales con compradores internacionales, congresos, seminarios conferencias y presentaciones con más de 200 ponentes.

Global Partner

Premium Partner

Platinum Partner

Gold Partners

Silver Partners

Colaboradores

Lunes 16 de Abril

Pabellón 3

10:30 16:30	De cero a cien. Nacimiento de una oportunidad de negocio hasta su puesta en el mercado FIAB	Auditorio Nestlé Encuentros I+D+i
11:00 13:45	Plan Anual de Transferencia Tecnológica. Bioeconomía circular: Casos de éxito Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació. Generalitat de Catalunya	Sala Ágora Conferencia
13:00 14:00	Conferencia de la consultora de estrategia Loop y Kantar Worldpanel sobre innovación disruptiva y modelos de negocio únicos en el sector FMCG	Sala Media Set Conferencia
14:15 15:45	El consumidor lidera el cambio digital al sector alimentación y bebidas ACCIÓ y clústeres alimentarios: Nutrición y Salud (AINS), Foodservice, Gourmet, Innovi y Packaging	Sala Ágora Conferencia
16:00 16:45	Fermentación: el futuro para el diseño de nuevos alimentos funcionales Dra. Raquel Virto - Responsable técnico-científica. Area de I+D+i - CNTA	Sala Media Set Conferencia
16:00 17:00	Digital Food Talks: Digital Trends & Grocery Delivery Confianza Online - Deliberry - DelSúper	Sala Ágora Conferencia
17:00 18:00	Las demandas del nuevo Shopper: Omnicanalidad, Innovación y Conveniencia AECOC	Sala Media Set Conferencia
17:00 18:00	¿El fin de la comida? Las 16 claves que marcarán el futuro de la alimentación Marius Robles - CEO & Co-Founder de Reimagine Food	Auditorio Nestlé Conferencia
17:00 19:00	The fake news: consecuencias en las empresas y en los consumidores Fundación Triptolemos	Sala Ágora Conferencia

Martes 17 de Abril

10:15 11:15	EIT Food: catalizador de la revolución alimentaria AZTI	Sala Ágora Conferencia
----------------	--	---------------------------



The Alimentaria Hub

It is the nerve center of the trade show. A great agora of knowledge, trends, innovation and business for industry, distribution and retail. There are more than 12,000 business meetings with international buyers, congresses, seminars, conferences and presentations with more than 200 speakers.

Global Partner

Premium Partner

Platinum Partner

Gold Partners

Silver Partners

Colaboradores

Monday, April 16th

Hall 3

10:30 16:30	From zero to one hundred. Birth of a business opportunity until it is placed on the market FIAB	Auditorium Nestlé R+D+i Meetings
11:00 13:45	Annual Technological Transfer Plan. Circular bioeconomy: Success stories Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació. Generalitat de Catalunya	Ágora Room Conference
13:00 14:00	Conference of strategy consultant Loop and Kantar Worldpanel on disruptive innovation and unique business models in the FMCG sector	Media Set Room Conference
14:15 15:45	The consumer leads the digital change to the food and drink sector ACCIÓ and food clusters: Nutrition and Health (AINS), Foodservice, Gourmet, Innovi and Packaging	Ágora Room Conference
16:00 16:45	Fermentation: the future of new functional food Dr. Raquel Virto - Technical-scientific manager. R+D+i area - CNTA	Media Set Room Conference
16:00 17:00	Digital Food Talks: Digital Trends & Grocery Delivery Confianza Online - Deliberry - DelSúper	Ágora Room Conference
17:00 18:00	The demands of the new Shopper: Omnichannel, Innovation and Convenience AECOC	Media Set Room Conference
17:00 18:00	The end of the meal? The 16 keys that will mark the future of food Marius Robles - CEO & Co- Founder of Reimagine Food	Auditorium Nestlé Conference
17:00 19:00	The fake news: consequences for business and consumers Triptolemos Foundation	Ágora Room Conference

Tuesday, April 17th

10:15 11:15	EIT Food: Spurring the food revolution AZTI	Ágora Room Conference
----------------	--	--------------------------



The Alimentaria Hub - Martes 17 de Abril

10:15 11:15	EIT Food: Catalizador de la revolución alimentaria AZTI	Sala Ágora Conferencia
10:30 11:00	Presentación de producto Hijo de José Martinez Somalo S.L.	Sala Innoval Conferencia
11:00 13:00	4º Foro Nestlé de Creación de Valor Compartido. La contribución del sector alimentario a los Objetivos de Desarrollo Sostenible	Auditorio Nestlé Congreso
11:00 12:00	Por qué los fermentados van a ser el nuevo fenómeno en la alimentación saludable David Lacasa Socio de Lantern	Sala Media Set Conferencia
11:30 12:15	Retail Knowledge: cómo competir frente al discount con propuestas de valor. Caso alemán AECOC	Sala Innoval Conferencia
12:15 13:00	China y Alibaba, la gran oportunidad para las empresas españolas Alibaba y AECOC	Sala Media Set Conferencia
12:30 13:15	Aspectos legales y jurídicos para proyectos comerciales en España Montserrat Feliu Costa - Socio-Directora de Feliu& N&L	Sala Innoval Conferencia
12:30 13:15	Etiquetas limpias. Lo que quiere el consumidor Associació de Celiacs de Catalunya	Sala Ágora Conferencia
13:15 14:00	Sin lactosa: el etiquetado, el mercado y el comprador Adilac	Sala Media Set Conferencia
15:00 16:00	Mercado agroalimentario en Italia: Consumidor, branding y tendencias retail Armando Garosci - Periodista y Responsable de proyectos especiales - Largo Consumo	Sala Ágora Conferencia
16:00 17:00	Gastro-Premium: nuevas tendencias de un mercado en alza Luxury Spain	Sala Media Set Conferencia
16:00 17:00	Digital Food Talks: Food Delivery Uber Eats - Just Eat - Deliveroo	Sala Ágora Conferencia
16:00 18:00	Conferencia Internacional sobre emprendimiento FIAB	Auditorio Nestlé Conferencia
17:00 18:00	De la buena alimentación a la nutrición de precisión AZTI	Sala Ágora Conferencia
17:00 18:00	Nano-influencers are taking over your brand Testabox & Kuvut	Sala Innoval Conferencia
18:00 19:00	Entrega premios Innoval 2018	Sala Media Set Entrega de premios

The Alimentaria Hub - Tuesday, April 17th

10:15 11:15	EIT Food: Spurring the food revolution AZTI	Ágora Room Conference
10:30 11:00	Product presentation Hijo de José Martinez Somalo S.L.	Innoval Room Conference
11:00 13:00	4th Nestlé Forum of Creation of Shared Value. The contribution of the food sector to the Sustainable Development Goals	Auditorium Nestlé Congress
11:00 12:00	Why fermented will be the new phenomenon in healthy eating David Lacasa Partner at Lantern	Media Set Room Conference
11:30 12:15	Retail Knowledge: How to compete against the discount with value propositions. German case AECOC	Innoval Room Conference
12:15 13:00	China and Alibaba, a great opportunity for the Spanish companies Alibaba and AECOC	Media Set Room Conference
12:30 13:15	Legal aspects for commercial projects in Spain Montserrat Feliu Costa - Feliu& N&L managing partner	Innoval Room Conference
12:30 13:15	Clean Labels. This is what the consumer wants Association of Celiacs of Catalonia	Ágora Room Conference
13:15 14:00	Without lactose: The labeling, the market and the buyer Adilac	Media Set Room Conference
15:00 16:00	Food market in Italy: Consumer, Branding & Retail trends Armando Garosci - Journalist and Responsible of Special Projects - Largo Consumo	Ágora Room Conference
16:00 17:00	Gasto-Premium: New trends in a growing market Luxury Spain	Media Set Room Conference
16:00 17:00	Digital Food Talks: Food Delivery Uber Eats - Just Eat - Deliveroo	Ágora Room Conference
16:00 18:00	International Conference on entrepreneurship FIAB	Auditorium Nestlé Conference
17:00 18:00	From healthy food to precision nutrition AZTI	Ágora Room Conference
17:00 18:00	Nano-influencers are taking over your brand Testabox & Kuvut	Innoval Room Conference
18:00 19:00	Innoval Awards 2018	Media Set Room Awards

Miércoles 18 de Abril

10:15 17:30	XII Congreso Internacional Dieta Mediterránea. Dieta Mediterránea y estilo de vida para niños y jóvenes	Auditorio Congreso ***
11:15 12:00	3 claves para maximizar las ventas online: la importancia de la imagen y la información de producto AECOC MEDIA	Sala Innoval Conferencia
11:15 12:15	Casos de innovación alimentaria Empresa. Eurecat en tecnología, producto y proceso Eurecat	Sala Ágora Conferencia
11:15 12:00	La Autenticidad de los alimentos: marco legal y herramientas de análisis Eurofins	Sala Media Set Conferencia
12:00 12:30	Perlas de trufa negra (tuber melanosporum) Jordi Serentill Calafell - CEO Laumont	Sala Innoval Conferencia
12:15 13:00	Retail Knowledge. Marketplace: amenaza u oportunidad para los retailers actuales. Una ventana para las pymes AECOC	Sala Media Set Conferencia
12:30 13:30	Marketing Predictivo, anticiparnos a las necesidades del consumidor Alberto San Agustín - CEO y Fundador de The Digital Gate	Sala Ágora Conferencia
13:15 14:00	Novedades en el impuesto sobre las bebidas alcohólicas. El nuevo sistema de precintas y contable con el real decreto 1075/2017, que modifica el reglamento en los impuestos especiales. Horizonte 2020 AROLA	Sala Innoval Conferencia
16:00 17:00	Innovation Hub: Smart analytics e innovación en agribusiness AECOC	Sala Innoval Conferencia
17:00 18:00	Digital Food Talks: Food E-Commerce The Grand Wines - Naranjas del Carmen & CrowdFarming - Poncelet	Sala Ágora Conferencia
18:00 19:00	Proteína vegetal y estrategias de incorporación eficaz en alimentos y dietas Silvia García de la Torre - Responsable técnico-científica. Área de I+D+i - CNTA	Sala Ágora Conferencia

Jueves 19 de Abril

10:15 17:45	XII Congreso Internacional Dieta Mediterránea. Dieta Mediterránea y estilo de vida para niños y jóvenes	Auditorio Congreso ***
11:00 13:00	The Food Factory: Las Startups que marcarán la alimentación que viene Marius Robles - CEO & Co-Founder de Reimagine Food	Sala Media Set Conferencia
12:00 13:00	AECOC SHOPPERVIEW. Ante un nuevo consumo de fuera del hogar AECOC	Sala Innoval Conferencia
13:00 14:00	Digital Food Talks: Digital Trends & Innovation SEUR Now - Monteloeder - Ulabox	Sala Ágora Conferencia



Wednesday, April 18th

10:15 17:30	XII International Mediterranean Diet Conference. Mediterranean Diet and Lifestyle for Children and Youth	Auditorium Conference ***
11:15 12:00	3 keys to maximize online sales: the importance of the image and product information AECOC MEDIA	Innoval Room Conference
11:15 12:15	Innovation case studies Food Companies. Eurecat in technologies, products and processes Eurecat	Ágora Room Conference
11:15 12:00	Authenticity of food: Legal framework and analysis tools Eurofins	Conference
12:00 12:30	Black truffle pearls (tuber melanosporum) Jordi Serentill Calafell - CEO Laumont	Innoval Room Conference
12:15 13:00	Retail Knowledge. Marketplace: Threat or opportunity for the retailers. A window for SME AECOC	Media Set Room Conference
12:30 13:30	Predictive Marketing, anticipate your consumer needs Alberto San Agustín - CEO and Founder at The Digital Gate	Ágora Room Conference
13:15 14:00	Novelties in the tax on alcoholic beverage. The new system of precint and accounting with the royal decree 1075/2017, which modifies the regulation of special taxes. Horizon 2020 AROLA	Innoval Room Conference
16:00 17:00	Innovation Hub: Smart analytics and innovation in agribusiness AECOC	Innoval Room Conference
17:00 18:00	Digital Food Talks: Food E-Commerce The Grand Wines - Naranjas del Carmen & CrowdFarming - Poncelet	Ágora Room Conference
18:00 19:00	P-protein: Can we incorporate it successfully in Food and diet? Silvia García de la Torre - Technical-scientific manager. R+D+i area - CNTA	Ágora Room Conference

Thursday, April 19th

10:15 17:45	XII International Mediterranean Diet Conference. Mediterranean Diet and Lifestyle for Children and Youth	Auditorium Conference ***
11:00 13:00	The Food Factory: Startups that will mark the next feeding Marius Robles - CEO & Co-Founder of Reimagine Food	Media Set Room Conference
12:00 13:00	AECOC SHOPPERVIEW. Facing a new consumption out of home AECOC	Innoval Room Conference
13:00 14:00	Digital Food Talks: Digital Trends & Innovation SEUR Now - Monteloeder - Ulabox	Ágora Room Conference



VinorumTHiNK

by Intervin



WINE &
MAHALA

makro

sefric

Alimentaria



VinorumTHiNK
by Intervin

Alimentaria 2016



Vinorum Think es el centro neurálgico del vino español. Está formado por un programa que contará con intervenciones de las primeras espadas del mundo del vino como: Nick Lander, Jacins Robinson y Eric Asimov, una barra de cata auto-guiada y un espacio dedicado a las armonías históricas del vino y la gastronomía.

Patrocinador



Lunes 16 de Abril

Pabellón 3

10:00 19:00	Una barra de vinos, en formato de cata libre, que da visibilidad a las novedades del sector con una exposición de referencias de vinos nacionales e internacionales	Open Tasting
12:00 12:50	La experiencia del vino en las grandes cartas del mundo Nick Lander - Escritor y crítico gastronómico en el Financial Times y JancisRobinson.com	The Expert's View Conferencia
13:00 13:15	Inauguración de Spain's Top Pairings Nick Lander - Escritor y crítico gastronómico en el Financial Times y JancisRobinson.com	Spain's Top Pairings*
13:00 14:00	Turno I Spain's Top Pairings. Un espacio dedicado a las armonías históricas del vino y la cocina	Spain's Top Pairings*
14:00 15:00	Turno II Spain's Top Pairings. Un espacio dedicado a las armonías históricas del vino y la cocina	Spain's Top Pairings*
15:00 16:00	Turno III Spain's Top Pairings. Un espacio dedicado a las armonías históricas del vino y la cocina	Spain's Top Pairings*
17:00 18:30	Una visión de los vinos de España Jancis Robinson MW - Escritora y Master of Wine en JancisRobinson.com	The Expert's View Cata

Martes 17 de Abril

10:00 19:00	Una barra de vinos, en formato de cata libre, que da visibilidad a las novedades del sector con una exposición de referencias de vinos nacionales e internacionales	Open Tasting
13:00 14:00	Turno I Spain's Top Pairings. Un espacio dedicado a las armonías históricas del vino y la cocina	Spain's Top Pairings*
14:00 15:00	Turno II Spain's Top Pairings. Un espacio dedicado a las armonías históricas del vino y la cocina	Spain's Top Pairings*

Vinorum Think is the nerve center of Spanish wine. It consists of a program that will feature interventions from the first swords of the wine world such as: Nick Lander, Jacins Robinson and Eric Asimov, a self-guided tasting bar and a space dedicated to the historical harmonies of wine and gastronomy.

Sponsor



Monday, April 16th

Hall 3

10:00 19:00	Wine bars, in free tasting format, that give visibility to the novelties of the sector with an exhibition of national and international wine references	Open Tasting
12:00 12:50	Wine experiences from the greatest menus in the world Nick Lander - Writer and food critic at Financial Times, JancisRobinson.com	The Expert's View Conference
13:00 13:15	Opening ceremony and first presentation of Spain's Top Pairings Nick Lander - Writer and food critic at Financial Times, JancisRobinson.com	Spain's Top Pairings*
13:00 14:00	Turn I Spain's Top Pairings. A space dedicated to the historical harmonies of wine and cuisine	Spain's Top Pairings*
14:00 15:00	Turn II Spain's Top Pairings. A space dedicated to the historical harmonies of wine and cuisine	Spain's Top Pairings*
15:00 16:00	Turn III Spain's Top Pairings. A space dedicated to the historical harmonies of wine and cuisine	Spain's Top Pairings*
17:00 18:30	A view on Spanish wines Jancis Robinson MW - Writer and Master of Wine at JancisRobinson.com	The Expert's View Tasting

Tuesday, April 17th

10:00 19:00	Wine bars, in free tasting format, that give visibility to the novelties of the sector with an exhibition of national and international wine references	Open Tasting
13:00 14:00	Turn I Spain's Top Pairings. A space dedicated to the historical harmonies of wine and cuisine	Spain's Top Pairings*
14:00 15:00	Turn II Spain's Top Pairings. A space dedicated to the historical harmonies of wine and cuisine	Spain's Top Pairings*

Vinorum Think - Martes 17 de Abril

15:00 16:00	Turno III Spain's Top Pairings. Un espacio dedicado a las armonías históricas del vino y la cocina	Spain's Top Pairings*
17:00 18:30	Los vinos españoles que seducen en USA Eric Asimov - Periodista, redactor jefe de vino y gastronomía en The New York Times	The Expert's View Cata

Miércoles 18 de Abril

10:00 19:00	Una barra de vinos, en formato de cata libre, que da visibilidad a las novedades del sector con una exposición de referencias de vinos nacionales e internacionales	Open Tasting
12:00 13:30	La magia de los grandes vinos de flor Pedro Ballesteros - Master of Wine. Instituto Master of Wine	The Expert's View Cata
13:00 14:00	Turno I Spain's Top Pairings. Un espacio dedicado a las armonías históricas del vino y la cocina	Spain's Top Pairings*
14:00 15:00	Turno II Spain's Top Pairings. Un espacio dedicado a las armonías históricas del vino y la cocina	Spain's Top Pairings*
15:00 16:00	Turno III Spain's Top Pairings. Un espacio dedicado a las armonías históricas del vino y la cocina	Spain's Top Pairings*
15:30 16:30	Deconstrucción maridada d'Ars Collecta Jaume Codorníu Bruno Colomer - Enólogo de Codorníu; Paco Pérez - Chef con *****Michelin	The Expert's View Cata
17:00 18:30	¿Cómo tiene que ser un vino espumoso para que seduzca a Richard Juhlin? Una cata y charla espumosa sobre la calidad y el entorno del vino Richard Juhlin - Champagneclub.com	The Expert's View Cata

Jueves 19 de Abril

10:00 18:00	Una barra de vinos, en formato de cata libre, que da visibilidad a las novedades del sector con una exposición de referencias de vinos nacionales e internacionales	Open Tasting
13:00 14:00	Turno I Spain's Top Pairings. Un espacio dedicado a las armonías históricas del vino y la cocina	Spain's Top Pairings*
14:00 15:00	Turno II Spain's Top Pairings. Un espacio dedicado a las armonías históricas del vino y la cocina	Spain's Top Pairings*
15:00 16:00	Turno III Spain's Top Pairings. Un espacio dedicado a las armonías históricas del vino y la cocina	Spain's Top Pairings*

Vinorum Think - Tuesday, April 17th

15:00 16:00	Turn III Spain's Top Pairings. A space dedicated to the historical harmonies of wine and cuisine	Spain's Top Pairings*
17:00 18:30	Spanish wines that appeal in the USA Eric Asimov - Journalist, Editor in chief of food and wine at The New York Times	The Expert's View Tasting

Wednesday, April 18th

10:00 19:00	Wine bars, in free tasting format, that give visibility to the novelties of the sector with an exhibition of national and international wine references	Open Tasting
12:00 13:30	The magic of floral wines Pedro Ballesteros - Master of Wine. Master of Wine Institute	The Expert's View Tasting
13:00 14:00	Turn I Spain's Top Pairings. A space dedicated to the historical harmonies of wine and cuisine	Spain's Top Pairings*
14:00 15:00	Turn II Spain's Top Pairings. A space dedicated to the historical harmonies of wine and cuisine	Spain's Top Pairings*
15:00 16:00	Turn III Spain's Top Pairings. A space dedicated to the historical harmonies of wine and cuisine	Spain's Top Pairings*
15:30 16:30	Paired Deconstruction of Ars Collecta Jaume Codorníu Bruno Colomer - Oenologist at Codorníu; Paco Pérez - Chef with *****Michelin	The Expert's View Tasting
17:00 18:30	What qualities must a sparkling wine possess for it to appeal to Richard Juhlin? A tasting and lively talk on quality and the setting of wine Richard Juhlin - Founder of Champagneclub.com	The Expert's View Tasting

Thursday, April 19th

10:00 18:00	Wine bars, in free tasting format, that give visibility to the novelties of the sector with an exhibition of national and international wine references	Open Tasting
13:00 14:00	Turn I Spain's Top Pairings. A space dedicated to the historical harmonies of wine and cuisine	Spain's Top Pairings*
14:00 15:00	Turn II Spain's Top Pairings. A space dedicated to the historical harmonies of wine and cuisine	Spain's Top Pairings*
15:00 16:00	Turn III Spain's Top Pairings. A space dedicated to the historical harmonies of wine and cuisine	Spain's Top Pairings*



Barcelona Cocktail Art

El espacio donde se realizan ponencias de expertos nacionales e internacionales, talleres, masterclasses, catas y actividades, convirtiendo Barcelona en la sede de la coctelería con bartenders y locales influyentes como anfitriones.

Patrocinadores



Lunes 16 de Abril

Pabellón 3

10:30 10:45	Presentación Barcelona Cocktail Art George Restrepo - Fundador de Coctelería Creativa	Barra Central Academy
11:00 11:45	Ingeniería de menú aplicada a las redes sociales Ángel David Asensio - Bartender y propietario de Dux Bar, Konbe Bar y Restauración Creativa	Barra Central Academy
11:50 12:35	Sherry: tan cerca y tan lejos José Maraver Domínguez - Bar Manager de Premier Sherry Cocktail Bar	Barra Central Academy
12:40 13:25	Coctelería consciente Lucas Groglio - Fundador, CEO y Presidente de LHB, Más Oxígeno, TOTC Global Attaché	Barra Central Academy
13:30 14:15	Del boom del Gin & Tonic a nuevos booms Mike Cuisckshank - Propietario de Xixbar y Balias Bar	Barra Central Academy
15:00 15:45	Viche, dinamizando la cultura Pacífica Carlos Gaitán (Colombia) - Bar Manager del restaurante Pica	Barra Central Demostración
15:50 16:20	Wkyregal: el primer destilado sin alcohol del mundo. Creado para solucionar el dilema de “Qué beber cuando no bebes” Stewart Howart - Brand Ambassador europeo de Seedlip	Barra Central Demostración
16:35 17:20	Coctelería con ingredientes amazónicos Luís Flores (Perú) - Bar Manager de Amaz y Malabar	Barra Central Demostración
18:20 18:50	Coctelería creativa y saludable con Vichy Catalan Gerard Sánchez - Bartender y Profesor del Grado de Restauración, especialista en coctelería creativa y saludable en Un Barman	Barra Central Demostración

Martes 17 de Abril

10:45 11:30	Ikebana y cóctel, conceptos de equilibrio Roger Rueda - Barman y propietario de Dr. Lagarto Bar	Barra Central Academy
----------------	---	------------------------------



Barcelona Cocktail Art

The space where lectures by national and international experts, workshops, masterclasses, tastings and activities are presented, turning Barcelona into the headquarters of the cocktail world with influential bartenders and cocktail bars as hosts.

Sponsors



Monday, April 16th

Hall 3

10:30 10:45	Presentation Barcelona Cocktail Art George Restrepo - Founder of Coctelería Creativa	Central Bar Academy
11:00 11:45	Menu engineering applied to social media Ángel David Asensio - Bartender and owner of Dux Bar, Konbe Bar and Creative Restoration	Central Bar Academy
11:50 12:35	Sherry, so close and so far José Maraver Domínguez - Bar Manager at Premier Sherry Cocktail Bar	Central Bar Academy
12:40 13:25	Conscious mixology Lucas Groglio Founder, CEO & President at LHB, Más Oxígeno, TOTC Global Attaché	Central Bar Academy
13:30 14:15	From the Gin & Tonic boom to new booms Mike Cuisckshank - Owner at Xixbar and Balias Bar	Central Bar Academy
15:00 15:45	Viche, boosting the Pacific culture Carlos Gaitán (Colombia) - Bar Manager at Pica Restaurant	Central Bar Demonstration
15:50 16:20	The world's First Distilled Non-Alcoholic Spirit. Created to solve the dilemma of “What to drink when you're not drinking“ Stewart Howart - Seedlip's European Brand Ambassador	Central Bar Demonstration
16:35 17:20	Cocktails with Amazonian ingredients Luís Flores (Peru) - Bar Manager at Amaz & Malabar	Central Bar Demonstration
18:20 18:50	Creative and healthy cocktail art with Vichy Catalan Gerard Sánchez - Bartender and Professor of the Catering Industry Degree, creative and healthy cocktail art specialist at Un Barman	Central Bar Demonstration

Tuesday, April 17th

10:45 11:30	Ikebana and cocktail, equilibrium concepts Roger Rueda - Barman & Owner at Dr. Lagarto Bar	Central Bar Academy
----------------	--	----------------------------

Barcelona Cocktail Art - Martes 17 de Abril

12:25 13:10	Destilados con estrella Michelin Joan Carbó - Dpto. Desarrollo y Creación de bebidas del restaurante Celler de Can Roca	Barra Central Academy
13:15 14:00	El azúcar y sus efectos en nuestro organismo Sol Flórez - Health Coach	Barra Central Academy
17:35 18:05	Coctelería creativa y saludable con Vichy Catalan Gerard Sánchez - Bartender y Profesor del Grado de Restauración, especialista en coctelería creativa y saludable en Un Barman	Barra Central Presentación
18:20 18:50	Más allá de Ada Coleman y Sexo en Nueva York, qué significa ser mujer en coctelería en 2018 Mar Calpena, Yhanna Prado, Adriana Chia, Noelia Serna, Ana Gracia y Claudia Cabrera	Barra Central Mesa Redonda

Miércoles 18 de Abril

10:45 11:30	Coctelería sin alcohol: nuevos ingredientes, tendencias de consumo y evolución Héctor Henche- Barman en Fizz Bartenders	Barra Central Academy
11:35 12:20	Viche, dinamizando la cultura Pacífica Carlos Gaitán - Bar Manager del restaurante Pica	Barra Central Academy
12:25 13:10	Procesos líquidos y creativos Javier Caballero - Barman en Liquid Experience	Barra Central Academy
13:15 14:00	El Aguardiente, de la primacía histórica al ostracismo actual Miguel Ángel Gómez - Asesor y formador en Barrica Wines from Spain (Australia)	Barra Central Academy
15:00 15:45	México: menú conceptual y otras tendencias Claudia Cabrera (México) - Bar Manager en Kaito Izakaya	Barra Central Demostración
16:35 17:20	Cócteles sostenibles Lucas Groglio (Argentina) - Fundador, CEO y Presidente de LHB, Más Oxígeno, TOTC Global Attaché	Barra Central Demostración

Jueves 19 de Abril

10:45 11:30	Amazonía, la alacena del mundo Luís Flores - Bar Manager en Amaz y Malabar	Barra Central Academy
11:35 12:20	Neurogastronomía llevada a la coctelería Eduard Campos - Barman de Negroni Cocktail Bar	Barra Central Academy

Barcelona Cocktail Art - Tuesday, April 17th

12:25 13:10	Spirits with Michelin Star Joan Carbó - Beverages Development & Creation Dept. at Celler de Can Roca Restaurant	Central Bar Academy
13:15 14:00	Sugar and its effects on our body Sol Flórez - Health Coach	Central Bar Academy
17:35 18:05	Creative and healthy cocktail art with Vichy Catalan Gerard Sánchez - Bartender and Professor of the Catering Industry Degree, creative and healthy cocktail art specialist at Un Barman	Central Bar Presentation
18:20 18:50	Beyond Ada Coleman and Sex and the City, what does it mean to be a woman in mixology in 2018 Mar Calpena, Yhanna Prado, Adriana Chia, Noelia Serna, Ana Gracia and Claudia Cabrera	Central Bar Round Table

Wednesday, April 18th

10:45 11:30	Non-alcoholic cocktails: New ingredients, consumer trends & evolution Héctor Henche - Barman at Fizz Bartenders	Central Bar Academy
11:35 12:20	Viche, boosting the Pacific culture Carlos Gaitán - Bar Manager at Pica Restaurant	Central Bar Academy
12:25 13:10	Liquid and creative processes Javier Caballero - Barman at Liquid Experience	Central Bar Academy
13:15 14:00	The Aguardiente, from historical primacy to current ostracism Miguel Ángel Gómez - Advisor & Trainer at Barrica Wines from Spain (Australia)	Central Bar Academy
15:00 15:45	Mexico: conceptual menu and other trends Claudia Cabrera (México) - Bar Manager Kaito Izakaya	Central Bar Demonstration
16:35 17:20	Sustainable cocktails Lucas Groglio (Argentina) - Founder, CEO & President at LHB, Más Oxígeno, TOTC Global Attaché	Central Bar Demonstration

Thursday, April 19th

10:45 11:30	Amazon, the world's pantry Luís Flores - Director at Amaz & Malabar	Central Bar Academy
11:35 12:20	Neurogastronomy taken to mixology Eduard Campos - Barman at Negroni Cocktail Bar	Central Bar Academy

Barcelona Cocktail Art - Jueves 19 de Abril

12:25 13:10	La simbiosis perfecta Matias Sarli - Cofundador de 80-20 Bar	Barra Central Academy
13:15 14:00	Piensa en grande, empieza pequeño Luca Izzo - Barman y propietario de Old Fashioned y Hemingway	Barra Central Academy
15:00 16:20	Homenaje a los 85 años de la Coctelería Boadas George Restrepo - Fundador de Coctelería Creativa	Barra Central Homenaje

Olive Oil Bar

Es el espacio para la degustación auto-guiada, que cuenta con más de 110 referencias, donde descubrir los mejores aceites de oliva virgen extra. Un espacio con sabor y variedad, muy apreciado por compradores nacionales e internacionales, representantes de la distribución especializada, el retail, la gastronomía y el canal Horeca.



Del 16 -18 de abril de 10:00 a 19:00 h / 19 de abril de 10:00 a 18:00 h / Pabellón 2

Todas las actividades son de acceso libre. Programa editado a 1 de marzo de 2018. El programa puede estar sujeto a cambios. Consulta la última versión en la web o app.

Halal Congress

El Congreso Internacional de Halal presentará las figuras y tendencias que convierten este segmento en uno de los nichos emergentes más importantes en el sector de alimentación y bebidas a escala global. Expertos y empresarios presentarán oportunidades de negocio y estrategias de marketing a consumidores musulmanes cada vez más diversos y sofisticados.



Miércoles 18 de AbrilEspacio CC4

SESIÓN DE MAÑANA
Halal: un mercado global en crecimiento para consumidores musulmanes y no musulmanes

10:30 10:35	Bienvenida al congreso Susana Gibert - Gerente de Desarrollo de Visitantes Internacionales Alimentaria	Sala 4.2
10:35 11:00	La expansión global de Halal: hechos y tendencias Javier Albarracín - Coordinador Barcelona Halal Services; Anwar El Mezwaghi - Presidente - Ambar Connect y Halal Expo Spain	Sala 4.2

Barcelona Cocktail Art - Thursday, April 19th

12:25 13:10	The perfect symbiosis Matias Sarli - Co-founder at 80-20 Bar	Central Bar Academy
13:15 14:00	Think big, start small Lucas Izzo - Barman & Owner at Old Fashioned and Hemingway	Central Bar Academy
15:00 16:20	Tribute to the 85 years of Boadas Cocktail Bar George Restrepo - Founder of Coctelería Creativa	Central Bar Tribute

Olive Oil Bar

A space for self-guided tasting, with more than 110 references, where you can discover the best extra virgin olive oils. An activity with flavor and variety, highly appreciated by national and international buyers, representatives of specialised distribution, retail, gastronomy and the Horeca channel.



April,16th -18th from 10 a.m. to 7 p.m. / April,19th from 10 a.m. to 6 p.m. / Hall 2

Free admission to all activities. Program edited on March 1st, 2018. The program may be subject to changes. Check the latest version on the web or app.

Halal Congress

The International Halal Congress will present the figures and trends that are making this segment one of the main emerging niches in the food and beverage sector at a global scale. Experts and businessmen will present business opportunities and marketing strategies towards increasingly diverse and sophisticated Muslim consumers.



Wednesday, April 18thVenue CC4

MORNING SESSION
Halal: a global growing market for Muslim and non-Muslim consumers

10:30 10:35	Welcome words Susana Gibert - International Vistors' Development Manager Alimentaria	Room 4.2
10:35 11:00	The global expansion of Halal: Facts and trends Javier Albarracín - Barcelona Halal Services Coordinator; Anwar El Mezwaghi - Chairman - Ambar Connect & Halal Expo Spain	Room 4.2

Halal Congress - Miércoles 18 de Abril

11:00 11:20	Certificado Halal: garantía de calidad y seguridad H.E. Abdulla Al Maeeni - Director General Autoridad de los Emiratos de Normalización y Metrología - ESMA	Sala 4.2
11:20 12:00	Halal: potencial transversal en el sector de alimentos y bebidas. Visiones de su potencial Javier Albarracín - Barcelona Halal Services Coordinador; Susana Lainez - Jefa de la Unidad de Relaciones Institucionales - CESCE; Susanna Barquin - Jefa adjunta - PRODECA; Club Halal Export - Association Marocaine des Exportateurs; The Halal Science Center of Thailand	Sala 4.2
12:00 12:20	Distribuidores de alimentos modernos cada vez más interesados en la creciente demanda Halal Haroon Latif - Strategic Insights Director DinarStandard	Sala 4.2
12:20 12:35	Bio Halal: la convergencia de las nuevas tendencias Koen De Praetere - Halal Balancing	Sala 4.2
12:35 12:45	Tecnología: haciendo coincidir la oferta Halal y la demanda a nivel mundial Javier Albarracín - Barcelona Halal Services	Sala 4.2
12:45 13:00	Presentación del resumen ejecutivo: informe de la economía halal de España 2018 Anwar El Mezwaghi - Presidente - Ambar Connect y Halal Expo Spain; Adnan Halawi - Gerente senior de propuestas - Islamic Economy	Sala 4.2
13:00 13:30	Turno de preguntas	Sala 4.2

SESIÓN DE TARDE

Dirigirse a los consumidores musulmanes: la sofisticación y la adaptación son fundamentales

16:00 16:10	Bienvenida al congreso Susana Gibert - Gerente de Desarrollo de Visitantes Internacionales Alimentaria Javier Albarracín - Coordinador Congreso Halal Barcelona Halal Services	Sala 4.2
16:10 17:00	Apuntando a la creciente diversidad del consumidor musulmán Laurent Marlière - Presidente y CEO - ISFIN	Sala 4.2
17:00 17:40	Cómo acercarse a los consumidores Millennial musulmanes Shelina Zahra Janmohamed - Vicepresidente Ogilvy Noor	Sala 4.2
17:40 18:10	Casos innovadores Shazia Saleem - Fundador IEAT; Curro Villarreal - Naturix	Sala 4.2
18:10 18:30	Bloggers e influenciadores de alimentos Halal: una tendencia creciente Maruf Yusupov - CEO Halal.ad	Sala 4.2
18:30 19:00	Turno de preguntas	Sala 4.2

Halal Congress - Wednesday, April 18th

11:00 11:20	Halal certification: A guarantee of quality and safety H.E. Abdulla Al Maeeni - General Director Emirates Authority for Standardization and Metrology - ESMA	Room 4.2
11:20 12:00	Halal: transversal potential in the food and beverage sector. Visions of it potential Javier Albarracín Halal Congress Coordinator Barcelona Halal Services; Susana Linez - Head of Institutional Relations Unit - CESCE, Susanna Barquin - Deputy Head - PRODECA; Club Halal Export - Association Marocaine des Exportateurs; The Halal Science Center of Thailand	Room 4.2
12:00 12:20	Modern food distributors increasingly interested in the growing Halal demand Haroon Latif - Director of Strategic Insights DinarStandard	Room 4.2
12:20 12:35	Bio Halal: The convergence of new trends Koen De Praetere - Halal Balancing	Room 4.2
12:35 12:45	Technology: Matching Halal offer and demand globally Javier Albarracín - Barcelona Halal Services	Room 4.2
12:45 13:00	Executive summary presentation: Spain Halal Economy Report 2018 Anwar El Mezwaghi - Chairman - Ambar Connect & Halal Expo Spain; Adnan Halawi - Senior Proposition Manager - Islamic Economy	Room 4.2
13:00 13:30	Questions & Answers	Room 4.2

AFTERNOON SESSION

Targeting the Muslim consumers: sophistication and adaptation are critical

16:00 16:10	Welcome words Susana Gibert - International Visitors' Development Manager Alimentaria Javier Albarracín - Halal Congress Coordinator Barcelona Halal Services	Room 4.2
16:10 17:00	Targeting the growing diversity of Muslim consumers Laurent Marlière - President & CEO - ISFIN	Room 4.2
17:00 17:40	How to approach the Muslim Millennial consumers Shelina Zahra Janmohamed - Vice President Ogilvy Noor	Room 4.2
17:40 18:10	Innovative cases Shazia Saleem - Founder IEAT; Curro Villarreal - Naturix	Room 4.2
18:10 18:30	Halal food bloggers and influencers: A growing trend Maruf Yusupov - CEO Halal.ad	Room 4.2
18:30 19:00	Questions & Answers	Room 4.2





The Alimentaria Experience

Un espacio de creación gastronómica dinámico e interactivo, donde se desarrollan ponencias, showcookings, talleres y degustaciones, para todos los expositores y visitantes, y con la presencia de los chefs más importantes del momento.

Global Partner



Partners y Patrocinadores



Proveedor Oficial



The Hostelco Experience-Live Gastronomy

Ven a ver en directo a estrellas Michelin, chefs de prestigio y especialistas de todos los ámbitos de la hostelería: restauración, colectividades, pastelería, panadería, heladería y pizza. Asiste a los showcookings, demos y ponencias.

Sponsors



Partners



Proveedor Oficial



Lunes 16 de Abril

The Alimentaria Experience - Bajo espina Pabellones 6 y 7

The Hostelco Experience-Live Gastronomy - Pabellón 8.0

11:00 11:45	Revolución a la sal. Pablo González by Región de Murcia Pablo González - Chef del Restaurante Cabaña Buenavista **Michelin	Auditorio 2 Showcooking
12:00 13:00	Okin: el pan y su maridaje Iñigo Insausti - Grupo Gastroleku & Okin	Showcooking 1
12:15 13:00	Creatividad colaborativa Andoni Luis Aduriz - Chef del Restaurante Mugaritz **Michelin; Guillermo Cruz - Sommelier del Restaurante Mugaritz **Michelin	Auditorio 2 Showcooking **
12:15 13:15	Comedores escolares sostenibles Marc Esteve - Responsable de cocina del Colegio Saint Paul's School de Barcelona	Showcooking 2 *
12:45 13:30	Excelencia del pan con el plato Pere Fabregà Just - Pannier de Panatics	Auditorio 1 Showcooking
13:15 14:15	Quickchef: de la quinta gama a la experiencia: presentación y showcooking para hostelería Josep Armenteros - Asesor gastronómico y chef propietario de El Cinco Barcelona	Showcooking 4
13:30 14:15	Colaboraciones culinario-científicas Mario Sandoval - Chef del Restaurante Coque **Michelin	Auditorio 2 Showcooking **
13:30 14:30	Unilever Food Solutions: cocina tradicional y creativa: reinterpretando la casquería Javi Estévez - Chef y propietario del Restaurante La Tasquería	Showcooking 1



The Alimentaria Experience

A space of dynamic and interactive gastronomic creation, where presentations, cooking demos, workshops and tastings are held, for all the exhibitors and visitors, and with the presence of the most important chefs of the moment.

Global Partner



Partners & Sponsors



Official Provider



The Hostelco Experience-Live Gastronomy

Watch Michelin-starred chefs cooking live, renowned chefs and key players from the all spheres of the hospitality sector: restaurants, bakeries, ice creams, pizzas and mass catering. Attend our show-cooking sessions, demos and talks.

Sponsors



Partners



Official Provider



Monday, April 16th

The Alimentaria Experience - Underwalkway Halls 6 & 7

The Hostelco Experience-Live Gastronomy - Hall 8.0

11:00 11:45	Salt-baking revolution. Pablo González by Región de Murcia Pablo González - Chef at Cabaña Buenavista Restaurant **Michelin	Auditorium 2 Showcooking
12:00 13:00	Okin: The bread and its pairing Iñigo Insausti - Gastroleku & Okin Group	Showcooking 1
12:15 13:00	Collaborative creativity Andoni Luis Aduriz - Chef at Mugaritz Restaurant **Michelin; Guillermo Cruz - Sommelier at Mugaritz Restaurant **Michelin	Auditorium 2 Showcooking **
12:15 13:15	Sustainable school canteens: Nutrition for a better future Marc Esteve - Head Chef at Saint Paul's School of Barcelona	Showcooking 2 *
12:45 13:30	The excellence of bread with the dish Pere Fabregà Just - Pannier of Panatics	Auditorium 1 Showcooking
13:15 14:15	Quickchef: From convenience to experience: Presentation and showcooking for hospitality Josep Armenteros - Gastronomy consultant, Chef and Owner at El Cinco Barcelona	Showcooking 4
13:30 14:15	Culinary scientific collaborations Mario Sandoval - Chef at Coque Restaurant **Michelin	Auditorium 2 Showcooking **
13:30 14:30	Unilever Food Solutions: Traditional and creative cuisine: Reinterpreting offal Javi Estévez - Chef and Owner at La Tasquería Restaurant	Showcooking 1

The Alimentaria Experience / The Hostelco Experience-Live Gastronomy
Lunes 16 de Abril

The Alimentaria Experience - Bajo espina Pabellones 6 y 7
The Hostelco Experience-Live Gastronomy - Pabellón 8.0

13:30 14:30	Cocina de hotel contemporánea. Entreverando tradición y vanguardia Carme Ruscalleda - Chef del Restaurante Sant Pau ***Michelin	Taller Gastronómico Magistral *
13:30 14:15	Vanguardia siglo XXI. Impactos cosmopolitas Paco Roncero - Chef del Restaurante La Terraza del Casino **Michelin	Showcooking 3 *
14:45 15:45	Associació de Celiacs de Catalunya: alta cocina tailandesa Sin Gluten Krissadakorn Akkala - Chef del Restaurante Thai Barcelona Royal Cuisine	Showcooking 4
15:45 16:30	El menú escenificado en todo el restaurante Paco Roncero - Chef del Restaurante La Terraza del Casino **Michelin	Auditorio 2 Showcooking **
15:45 16:30	El desafío del menú degustación. En busca del equilibrio posibilista Rafa Peña - Chef del Restaurante Gresca	Showcooking 3 *
16:00 17:00	Sabores neomarineros. Manipulación extrema del mar Andoni Luis Aduriz - Chef del Restaurante Mugaritz **Michelin	Taller Gastronómico Magistral *
16:15 17:00	6 glaseados, brillos y decoraciones rápidas David Pallàs - Director de I love chocolate	Auditorio 1 Showcooking
17:00 17:45	La explosión de las carnes. Los últimos secretos Mario Sandoval - Chef del Restaurante Coque **Michelin	Showcooking 3 *
17:00 17:45	Samsa Experience: el espectáculo hecho comida Víctor Rodrigo by Welbilt	Auditorio 2 Showcooking
17:30 18:15	Versionando tradiciones. Productos tradicionales adaptados a la nueva restauración Francisco Vilches - Pastelero de la Pastelería Zarina	Auditorio 1 Showcooking
18:00 19:00	El desafío del menú degustación. Elaboración de recetas de alta complejidad Paolo Casagrande - Chef del Restaurante Lasarte ***Michelin	Taller Gastronómico Magistral *
18:15 19:00	Sabores neomarineros. Composiciones con luz abisal Ángel León - Chef del Restaurante Aponiente ***Michelin	Showcooking 3 *

Martes 17 de Abril

10:30 11:15	Tradición actualizada. Revolucionando Mallorca Andreu Genestra - Chef del Restaurante Andreu Genestra *Michelin	Showcooking 3 *
11:00 11:45	Diferentes técnicas de cocina en restauración colectiva Francesc Muntanyola - Director-Consultor de KM Consulting	Auditorio 2 Demostración **
11:00 12:00	Vanguardia siglo XXI. Técnicas, texturas, filigranas Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas - Chefs del Restaurante Disfrutar **Michelin	Taller Gastronómico Magistral *

The Alimentaria Experience / The Hostelco Experience-Live Gastronomy
Monday, April 16th

The Alimentaria Experience - Underwalkway Halls 6 & 7
The Hostelco Experience-Live Gastronomy - Hall 8.0

13:30 14:30	Contemporary hotel cuisine. Mixing tradition and avant-garde Carme Ruscalleda - Chef at Sant Pau Restaurant ***Michelin	Culinary Master Workshop *
13:30 14:15	Avant-garde XXI century. Cosmopolitan impacts Paco Roncero - Chef at La Terraza del Casino Restaurant **Michelin	Showcooking 3 *
14:45 15:45	Association of Celiacs of Catalonia: High Thai cuisine gluten free Krissadakorn Akkala - Chef at Thai Barcelona Royal Cuisine Restaurant	Showcooking 4
15:45 16:30	The staging of the menu throughout the restaurant Paco Roncero - Chef at La Terraza del Casino Restaurant **Michelin	Auditorium 2 Showcooking **
15:45 16:30	The challenge of the tasting menu. In search of the possibilist balance Rafa Peña - Chef at Gresca Restaurant	Showcooking 3 *
16:00 17:00	Nomarine Flavours. Extreme handling of the sea Andoni Luis Aduriz - Chef at Mugaritz Restaurant **Michelin	Culinary Master Workshop *
16:15 17:00	6 glazes, shines and quick decorations David Pallàs - Director at I love chocolate	Auditorium 1 Showcooking
17:00 17:45	The explosion of the meats. The Last Secrets Mario Sandoval - Chef at Coque Restaurant **Michelin	Showcooking 3 *
17:00 17:45	Samsa Experience: The food show Víctor Rodrigo by Welbilt	Auditorium 2 Showcooking
17:30 18:15	Covering traditions. Traditional products adapted to the new world of restaurants Francisco Vilches - Pastry Chef at Pastelería Zarina	Auditorium 1 Showcooking
18:00 19:00	The challenge of the tasting-menu. Elaboration of highly complex recipes Paolo Casagrande - Chef at Lasarte Restaurant ***Michelin	Culinary Master Workshop *
18:15 19:00	Neomarine flavors. Compositions with abyssal light Ángel León - Chef at Aponiente Restaurant ***Michelin	Showcooking 3 *

Tuesday, April 17th

10:30 11:15	Tradition updated. Revolutionising Mallorca Andreu Genestra - Chef at Andreu Genestra Restaurant *Michelin	Showcooking 3 *
11:00 11:45	Different cooking techniques in mass catering Francesc Muntanyola - Director and Consultant KM Consulting	Auditorium 2 Demonstration **
11:00 12:00	Avant-garde XXI century. Techniques, textures, filigree Oriol Castro, Eduard Xatruch and Mateu Casañas - Chefs at Disfrutar Restaurant **Michelin	Culinary Master Workshop *

The Alimentaria Experience / The Hostelco Experience-Live Gastronomy
Martes 17 de Abril

The Alimentaria Experience - Bajo espina Pabellones 6 y 7
The Hostelco Experience-Live Gastronomy - Pabellón 8.0

11:30 12:15	La panadería dentro de un hotel, tendencia en alza Anna Bellsolà - Panadera en Baluard	Auditorio 1 Ponencia
11:30 13:30	Fermentación como herramienta de transformación de residuos para el desarrollo de productos gastronómicos Diego Prado - Coordinador BCulinaryLAB – Basque Culinary Center	Aula Gastronómica Presentación
11:45 12:30	Sabores neomarineros. Rockeando el Atlántico Pepe Solla - Chef del Restaurante Casa Solla *Michelin	Showcooking 3 *
12:15 13:00	Transformar el catering en alta cocina Nandu Jubany - Chef del Restaurante Can Jubany *Michelin	Auditorio 2 Showcooking**
12:15 13:15	Conoce las últimas tendencias del tapeo con Nueces de California Gonzalo D'Ambrosio - Chef ejecutivo del Restaurante Superchulo	Showcooking 4
12:30 13:30	Helado de principio a fin Marc Grañó y Guillermo Bernabéu - Asesores gastronómicos de La Menorquina	Showcooking 1
12:45 13:30	El helado soft gastronómico, un negocio “riquísimo” by Pujadas Manuel Alonso - Chef Restaurante Casa Manolo * Michelin y 2 soles Repsol; Jose Montejano - Chef de Obrador Sucre	Auditorio 1 Showcooking
12:45 13:45	Las dietas especiales desde el punto de vista de la operativa en cocina Francesc González - Director y Consultor en TCT45	Showcooking 2 *
13:00 13:45	La cultura del producto: el pato. Pato Pekín y otras grandes tradiciones Josep María y Meilan Kao - Chefs en el Restaurante Shangai	Showcooking 3 *
13:00 14:00	Vanguardia Siglo XXI. La evolución de las texturas Elena Arzak - Chef del Restaurante Arzak ***Michelin	Taller Gastronómico Magistral *
13:30 14:15	Vanguardia arquitectónica versus vanguardia culinaria Fina Puigdevall - Chef del Restaurante Les Cols **Michelin; Rafael Aranda - Arquitecto RCR	Auditorio 2 Showcooking **
13:45 14:30	El croissant adaptado al restaurante Toni Vera - Pastelero de la Pastelería Canal	Auditorio 1 Showcooking
14:00 15:00	Unilever Food Solutions: cocina creativa, práctica y sin complejo Antonio Arrabal - Chef y propietario del Restaurante La Jamada	Showcooking 1
15:30 16:30	Okin: pintxos con base de pan Iñigo Insausti - Grupo Gastroleku & Okin	Showcooking 1
15:45 16:30	Proyectos 360° para restauración Pepe Rodríguez by Repagas - Chef y propietario del Restaurante El Bohío *Michelin	Auditorio 2 Ponencia
15:45 16:30	La explosión de las carnes. La frontera de la larga maduración Carles Tejedor - Dirección Gastronómica del Restaurante LomoAlto	Showcooking 3 *
16:00 17:00	El desafío del menú degustación. Creacionismo de proximidad Fina Puigdevall - Chef del Restaurante Les Cols **Michelin	Taller Gastronómico Magistral *

The Alimentaria Experience / The Hostelco Experience-Live Gastronomy
Tuesday April 17th

The Alimentaria Experience - Underwalkway Halls 6 & 7
The Hostelco Experience-Live Gastronomy - Hall 8.0

11:30 12:15	Hotels with their own bakeries, a trend that's on the rise Anna Bellsolà - Baker at Baluard	Auditorium 1 Talk
11:30 13:30	Fermentation as a waste transformation tool for the development of gastronomic products Diego Prado - Coordinator at BCulinaryLAB - Basque Culinary Cente	Culinary Classroom Presentation
11:45 12:30	Neomarine flavors. Rocking the Atlantic Pepe Solla - Chef at Casa Solla Restaurant *Michelin	Showcooking 3 *
12:15 13:00	Transform catering into haute cuisine Nandu Jubany - Chef at Can Jubany Restaurant *Michelin	Auditorium 2 Showcooking **
12:15 13:15	Meet the latest tendencies of tapas with California Walnuts Gonzalo D'Ambrosio - Executive Chef at Superchulo Restaurant	Showcooking 4
12:30 13:30	Ice cream from beginning to end Marc Grañó and Guillermo Bernabéu - La Menorquina's culinary advisors	Showcooking 1
12:45 13:30	Soft gastronomic ice cream, a “delicious” business by Pujadas Manuel Alonso - Chef at Restaurante Casa Manolo *Michelin and 2 soles Repsol; Jose Montejano - Chef at Obrador Sucre	Auditorium 1 Showcooking
12:45 13:45	Special diets from the point of view of operational kitchen. A safe and unique menu for everyone Francesc González - Director and Consultant at TCT45	Showcooking 2 *
13:00 13:45	The culture of the product: The duck. Pekin duck and other great traditions Josep María and Meilan Kao - Chefs at Shangai Restaurant	Showcooking 3 *
13:00 14:00	Avant-garde 21st century. The evolution of textures Elena Arzak - Chef at Arzak Restaurant ***Michelin	Culinary Master Workshop *
13:30 14:15	Cutting-edge architecture versus cutting-edge cuisine Fina Puigdevall - Chef at Les Cols Restaurant **Michelin; Rafael Aranda - RCR Architect	Auditorium 2 Showcooking **
13:45 14:30	The croissant adapted to the restaurant Toni Vera - Pastry Chef at Pastelería Canal	Auditorium 1 Showcooking
14:00 15:00	Unilever Food Solutions: Creative, practical, laid-back cuisine Antonio Arrabal - Chef and Owner at La Jamada Restaurant	Showcooking 1
15:30 16:30	Okin: Pintxos with bread base Iñigo Insausti - Gastroleku & Okin Group	Showcooking 1
15:45 16:30	360° Catering projects Pepe Rodríguez by Repagas - Chef and Owner at El Bohío Restaurant *Michelin	Auditorium 2 Talk
15:45 16:30	The explosion of the meats. The frontiers of long maturation Carles Tejedor - Gastronomic Director at LomoAlto Restaurant	Showcooking 3 *
16:00 17:00	The challenge of the tasting-menu. Creationism of proximity Fina Puigdevall - Chef at Les Cols Restaurant **Michelin	Culinary Master Workshop *

16:15 17:00	¿Qué importancia debemos dar al helado en nuestras cocinas? Héctor Argemí Fregnan - Maestro heladero de Gelats Maximum	Auditorio 1 Showcooking
17:00 17:45	Creatividad sostenible Toni Massanés - Director de la Fundación Alícia, Alimentación y Ciencia	Auditorio 2 Showcooking **
17:00 17:45	Cocina de hotel contemporánea. Alta tradición catalana Nandu Jubany - Chef del Restaurante Can Jubany *Michelin	Showcooking 3 *
17:00 18:00	El desperdicio alimentario en centros educativos y sociosanitarios Isabel Coderch (Te lo sirvo verde); Julio Roldán (Clece, S.A.); Mª Victoria Maetzu (Ausolan)	Aula Gastronómica Presentación
17:00 18:00	Postres helados 2.0 Marc Grañó y Guillermo Bernabéu - Asesores gastronómicos de La Menorquina	Showcooking 1
17:30 18:15	El helado artesano: nuevas tendencias en el mercado Lluís Ribas i Guardiola - Administrador de Zealis Solutions	Auditorio 1 Ponencia
18:00 19:00	Vanguardia siglo XXI. Manipulaciones creativas del entorno Paco Pérez - Chef de los Restaurantes Miramar **Michelin y Enoteca **Michelin	Taller Gastronómico Magistral *
18:15 19:00	El desafío del menú degustación. Redefiniendo el paisaje andaluz Dani García - Chef del Restaurante Dani García **Michelin	Showcooking 3 *



Miércoles 18 de Abril

10:30 11:15	Neoclasicismo moderno. 50 años de grandes platos revisitados Sergio Humada - Chef del Restaurante Vía Veneto *Michelin	Showcooking 3 *
10:45 11:45	Recetas tradicionales libanesas y otomanas con ingredientes halal: la cocina fenicia Patricia el Corn - Chef del Restaurante Karakala	Showcooking 4
11:00 11:45	Sinergias entre cocina e interiorismo Carles Abellán - Chef de La Barra de Carles Abellan; Lázaro Rosa-Violán - Diseñador de interiores en Lázaro Rosa-Violán Studio	Auditorio 2 Ponencia
11:00 12:00	Diferencias culturales en la concepción del menú Míriam Ubach - Dietista nutricionista en Catering Arcasa	Showcooking 2 *
11:00 12:00	La revolución de las cervezas artesanas: de producto de moda a modelo de negocio Daniel Fermun - Maestro cervecero y CEO de Cerveza Artesana	Aula Gastronómica
11:00 12:00	La cultura del producto: el arroz. De arroces y fideuás Kiko Moya - Chef del Restaurante L'Escaleta **Michelin	Taller Gastronómico Magistral *

16:15 17:00	How important is ice cream in our kitchens? Héctor Argemí Fregnan - Senior ice cream maker at Gelats Maximum	Auditorium 1 Showcooking
17:00 17:45	Sustainable Creativity Toni Massanés - Director at Alícia Alimentation and Science Foundation	Auditorium 2 Showcooking **
17:00 17:45	Contemporary hotel cuisine. High Catalan traditiona Nandu Jubany - Chef at Can Jubany Restaurant *Michelin	Showcooking 3 *
17:00 18:00	Food waste in educational and socio-health centers Isabel Coderch (Te lo sirvo verde); Julio Roldán (Clece, S.A.); Mª Victoria Maetzu (Ausolan)	Culinary Classroom Presentation
17:00 18:00	Frozen desserts 2.0 Marc Grañó and Guillermo Bernabéu - La Menorquina's culinary advisors	Showcooking 1
17:30 18:15	Artisanal ice cream: The market's new trends Lluís Ribas i Guardiola - Manager at Zealis Solutions	Auditorium 1 Talk
18:00 19:00	Avant-garde 21st century. Creative manipulations of the environment Paco Pérez - Chef at Miramar Restaurant **Michelin & Enoteca Restaurant **Michelin	Culinary Master Workshop *
18:15 19:00	The challenge of the tasting-menu. Redefining the Andalusian landscape Dani García - Chef at Dani García Restaurant **Michelin	Showcooking 3 *



Wednesday, April 18th

10:30 11:15	Modern Neoclassicism. 50 years of great dishes revisited Sergio Humada - Chef at Vía Veneto Restaurant *Michelin	Showcooking 3 *
10:45 11:45	Traditional recipes with halal ingredients, the Phoenician cuisine Patricia el Corn - Chef at Karakala Restaurant	Showcooking 4
11:00 11:45	Synergies between cooking and interior design Carles Abellán - Chef at La Barra de Carles Abellan; Lázaro Rosa-Violán - Interior designer at Lázaro Rosa-Violán Studio	Auditorium 2 Talk
11:00 12:00	Cultural differences in the menu's design: solutions 'in situ' and solutions in convenience food Míriam Ubach - Nutritionist Dietician at Catering Arcasa	Showcooking 2 *
11:00 12:00	The craft-beer revolution: From a fashionable product to a business model Daniel Fermun - Brewmaster and CEO at Cerveza Artesana	Culinary Classroom
11:00 12:00	The culture of the product: Rice. Of rice and fideuas Kiko Moya - Chef at L'Escaleta Restaurant **Michelin	Culinary Master Workshop *

11:30 12:15	Pan al corte. La nueva tendencia en la restauración Florindo Fierro - Asesor de Panadería	Auditorio 1 Showcooking
11:45 12:30	La cultura del producto. Un estallido de fusión Álvaro Garrido - Chef del Restaurante La Mina *Michelin	Showcooking 3 *
12:15 13:00	Nueva cocina canaria: manipulaciones creativas de la tradición Víctor Suárez - Chef del Restaurante Haydée	Auditorio 2 Showcooking
12:15 13:15	Cocina española con ingredientes halal David Olivé - Cocinero y profesor de cocina natural en Inspira Gastronomía & Halal Services	Showcooking 4
12:15 13:15	Helado de principio a fin Marc Grañó y Guillermo Bernabéu - Asesores gastronómicos de La Menorquina	Showcooking 1
12:15 13:15	El pescado fresco en el menú de colectividades Anna Masdeu - Gerente en Asociación Grupo de Acción Local Pesquero Costa Brava	Showcooking 2 *
12:45 13:30	Savarín con glaseado de praliné Paco Torreblanca Paco Torreblanca - Director de la Escuela Torreblanca	Auditorio 1 Showcooking
13:00 13:45	La cultura del producto: el arroz. Arroces barceloneses Carles Abellán - Chef Restaurante Bravo	Showcooking 3 *
13:00 14:00	Vanguardia siglo XXI. Diversificación de estilos y sabores Oscar Velasco - Chef del Restaurante Santceloni **Michelin	Taller Gastronómico Magistral *
13:30 14:15	Aportando valor añadido al producto regenerado, importancia de la vajilla Kristian Lutaud - Chef y Director de Gastoel	Auditorio 2 Demostración**
13:45 14:30	Transformación de chocolates con orígenes en recetas sorprendentes Olivier Fernández - Director de la Escola de Patisserie Gremi de Barcelona	Auditorio 1 Showcooking
13:45 14:45	Quickchef: de la quinta gama a la experiencia: presentación y showcooking para hostelería Josep Armenteros - Asesor gastronómico y chef propietario de El Cinco Barcelona	Showcooking 4
13:45 14:45	Unilever Food Solutions: cocina sin gluten Pablo García - Chef de la zona norte de España para Unilever	Showcooking 1
15:30 16:15	Tradición actualizada. El regreso de las salsas en la cocina contemporánea Marcos Morán - Chef del Restaurante Casa Gerardo *Michelin	Showcooking 3 *
15:45 16:30	Modelos de negocio de Restauración Rosa María Esteva - Co-propietaria del Grupo Tragaluz	Auditorio 2 Ponencia
16:00 17:00	Sabores neomarineros. Creando nuevas combinaciones cantábricas Nacho Manzano - Chef del Restaurante Casa Marcial **Michelin	Taller Gastronómico Magistral *

11:30 12:15	Cutting Bread. The new trend in catering Florindo Fierro - Bakery Consultant	Auditorium 1 Showcooking
11:45 12:30	The culture of the product. A fusion burst Álvaro Garrido - Chef at La Mina Restaurant *Michelin	Showcooking 3 *
12:15 13:00	New canarian cuisine: Creative manipulations of traditional dishes Víctor Suárez - Chef at Haydée Restaurant	Auditorium 2 Showcooking
12:15 13:15	Spanish cuisine with halal ingredients David Olivé - Cook and teacher of natural cuisine at Inspira Gastronomía & Halal Services	Showcooking 4
12:15 13:15	Ice cream from beginning to end Marc Grañó and Guillermo Bernabéu - La Menorquina's culinary advisors	Showcooking 1
12:15 13:15	Fresh fish in catering menus Anna Masdeu - Manager at Association Fishing Group of Local Action Costa Brava	Showcooking 2 *
12:45 13:30	Savarin with glazed praline Paco Torreblanca - Director at Escuela Torreblanca	Auditorium 1 Showcooking
13:00 13:45	The culture of the product: Rice. Barcelona rices Carles Abellán - Chef at Bravo Restaurant	Showcooking 3 *
13:00 14:00	Avant-garde 21st century. Diversification of styles and flavours Oscar Velasco - Chef at Santceloni Restaurant **Michelin	Culinary Master Workshop *
13:30 14:15	Providing added value into regenerated food from dinnerware perspective Kristian Lutaud - Advisory Chef and Director at Gastoel	Auditorium 2 Demonstration **
13:45 14:30	The transformation of chocolates with origins in surprising recipes Olivier Fernández - Director of Barcelona Guild Pastry School	Auditorium 1 Showcooking
13:45 14:45	Quickchef: From convenience to experience: Presentation and showcooking for hospitality Josep Armenteros - Gastronomy consultant, Chef and Owner of El Cinco Barcelona	Showcooking 4
13:45 14:45	Unilever Food Solutions: Gluten-free cuisine Pablo García - Chef of the northern region of Spain for Unilever	Showcooking 1
15:30 16:15	Traditon updated. The return of sauces in contemporary cuisine Marcos Morán - Chef at Casa Gerardo Restaurant *Michelin	Showcooking 3 *
15:45 16:30	Business models in the restaurant industry Rosa María Esteva - Co-owner at Grupo Tragaluz	Auditorium 2 Talk
16:00 17:00	Neomarine flavours. Creating new Cantabrian combinations Nacho Manzano - Chef at Casa Marcial Restaurant **Michelin	Culinary Master Workshop *

16:15 17:00	Disfrutar: “El reto” de diseñar un nuevo restaurante O. Franz - El Equipo Creativo; O. Castro - Restaurante Disfrutar **Michelin; P. Navarro - Cosentino; X. Torrents - Innova Projectes - Silestone by Cosentino	Auditorio 1 Mesa Redonda
16:45 17:30	Tradición actualizada. La cocina del Delta del Ebro Fran López - Chef del Restaurante Villa Retiro *Michelin y Restaurante Xerta *Michelin	Showcooking 3 *
16:45 17:45	Postres helados 2.0 Marc Grañó y Guillermo Bernabéu - Asesores gastronómicos de La Menorquina	Showcooking 1
17:30 18:15	Panadería salvaje: la gran revolución Jordi Morera - Panadero de L'Espiga d'Or	Auditorio 1 Showcooking
18:00 18:45	Tradición actualizada. Cocina de Mallorca libre Macarena de Castro - Chef del Restaurante Jardín *Michelin	Showcooking 1 *
18:00 18:45	Tradición actualizada. Haciendo vanguardia con la historia valenciana Miguel Ángel Mayor - Chef del Restaurante Sucede *Michelin	Showcooking 2 *
18:00 18:45	Tradición actualizada. Recuperación de la cocina catalana histórica Albert Raurich - Chef del Restaurante Dos Pebrots	Showcooking 3 *
18:00 18:45	Tradición actualizada. Los vibrantes sabores de Veneto Max Colombo - Chef del Restaurante Xemei	Showcooking 4 *

Jueves 19 de Abril

10:00 18:00	La Gran Final del VII Concurso Cocinero del Año	The Alimentaria Experience
10:00 18:00	La Gran Final del III Concurso Camarero del Año	Aula Gastronómica
11:00 11:45	Seguridad alimentaria: el lado oscuro de la cocina Miguel Ángel López - Investigador y Profesor del Basque Culinary Center	Auditorio 1 Ponencia
11:00 13:30	Directivas en Hostelería; Ante los retos actuales, aportación y reconocimiento C. Ruscalleda; R.M. Esteva; R. Torras; I. Llorens - Rusticae; M. Rodríguez - Accorhotels	Auditorio 2 Mesa Redonda
12:15 13:00	Nuevas tecnologías al servicio del bar Carlos Bosch - Propietario del Restaurante El Portal Taberna & Wines	Auditorio 1 Ponencia

16:15 17:00	Disfrutar: "The challenge" of designing a new restaurant O. Franz - El Equipo Creativo; O. Castro - Disfrutar Restaurant **Michelin; P. Navarro - Cosentino; X. Torrents - Innova Projectes - Silestone by Cosentino	Auditorium 1 Panel Discussion
16:45 17:30	Tradition updated. The cuisine of the Ebro Delta Fran López - Chef at Villa Retiro Restaurant *Michelin and Xerta Restaurant *Michelin	Showcooking 3 *
16:45 17:45	Frozen desserts 2.0 Marc Grañó and Guillermo Bernabéu - La Menorquina's culinary advisors	Showcooking 1
17:30 18:15	Wild baking: The great revolution Jordi Morera - Baker at L'Espiga d'Or	Auditorium 1 Showcooking
18:00 18:45	Tradition updated. Free Mallorca cuisine Macarena de Castro - Chef at Jardín Restaurant *Michelin	Showcooking 1 *
18:00 18:45	Tradition updated. Making avant-garde with the Valencian history Miguel Ángel Mayor - Chef at Sucede Restaurant *Michelin	Showcooking 2 *
18:00 18:45	Tradition updated. Recovery of historic Catalan cuisine Albert Raurich - Chef at Dos Pebrots Restaurant	Showcooking 3 *
18:00 18:45	Tradition updated. The vibrant flavours of Veneto Max Colombo - Chef at Xemei Restaurant	Showcooking 4 *

Thursday, April 19th

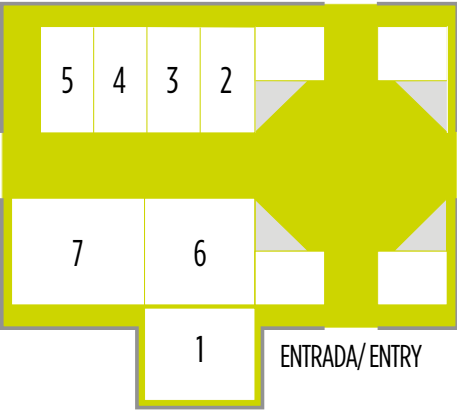
10:00 18:00	The Grand Final of the VII Chef of the Year Competition	The Alimentaria Experience
10:00 18:00	The Grand Final of the III Waiter of the Year Competition	Culinary Classroom
11:00 11:45	Food security: The dark side of cookery Miguel Ángel López - Professor and Researcher at Basque Culinary Center	Auditorium 1 Talk
11:00 13:30	Female Managers in the hotel and catering sector; before today's challenges, input and recognition C. Ruscalleda; R.M. Esteva; R. Torras; I. Llorens - Rusticae; M. Rodríguez - Accorhotels	Auditorium 2 Panel Discussion
12:15 13:00	New technologies at the service of the bar Carlos Bosch - Owner at El Portal Taberna & Wines Restaurant	Auditorium 1 Talk



The Hostelco Experience-Live Hotel

Accede al lobby, suites, spa y zona fitness del Live Hotel para descubrir las tendencias en hotelería. Y asiste a las mesas redondas sobre innovación y tecnología, gestión de compra y reposicionamiento, entre otros.

Partners



Lunes 16 de Abril

11:30 12:30	Tendencias del sector hotelero: el reposicionamiento S. Ramis - Barceló H; B. Hallé - Magma Consulting; I. Sandoval - IHP	The Hostelco Experience Live Hotel Mesa Redonda
12:45 13:45	Innovación tecnológica en la hotelería R. Martínez, T. Mascaró, A. Madrona - ICG S; F. González - Digital Meteo; M. Marín - HotelTIC	The Hostelco Experience Live Hotel Mesa Redonda

Martes 17 de Abril

11:30 12:30	Retos del cambio generacional en la gestión hotelera A. Grau - Magma C; B. Hallé - H S.Roc; B. Agustí - H Ultonia; J. Daban - Daguisa G	The Hostelco Experience Live Hotel Mesa Redonda
12:45 13:45	Ahorro de costes en procesos de compras D. Santamaría - Economitza; C. Simó - Marriott H; E. Llinarès - NH Hoteles; S. Quintero - Fairmont	The Hostelco Experience Live Hotel Mesa Redonda

100



Aforo limitado. Todas las actividades son de acceso libre. Programa editado a 1 de marzo de 2018. El programa puede estar sujeto a cambios. Consulta la última versión en la web o app.



The Hostelco Experience-Live Hotel

Access the foyer, suites, spa and fitness area of the Live Hotel to find out more about the latest hotel-related trends. Also attend the panel discussions on innovation and technology, purchase management and repositioning, among other topics

Partners



EMPRESA / COMPANY	UBICACIÓN / LOCATION	TIPO DE HABITACIÓN / TYPE OF ROOM
Naos Arquitectura y Piscina&Wellness	1	Wellness&Spa Experience
Oss Fitness	2	Live Fitness
Carmela Martí Decoración & Resuinsa	3	Room
Fundación Once	4	Room
Inusual Disseny	5	Room
Mesas Redondas / Panel Discussions	6	Sala Ponencias / Talk Room
Isabel López Vilalta	7	Suite

Monday, April 16th

11:30 12:30	Repositioning: A trend within the hotel sector S. Ramis - Barceló H; B. Hallé - Magma Consulting; I. Sandoval - IHP	The Hostelco Experience Live Hotel Panel Discussion
12:45 13:45	Innovation and technology in the hotel sector R. Martínez, T. Mascaró, A. Madrona - ICG S; F. González - Digital Meteo; M. Marín - HotelTIC	The Hostelco Experience Live Hotel Panel Discussion

Tuesday, April 17th

11:30 12:30	The generational shift in companies in the hotel sector A. Grau - Magma C; B. Hallé - H S.Roc; B. Agustí - H Ultonia; J. Daban - Daguisa G	The Hostelco Experience Live Hotel Panel Discussion
12:45 13:45	Cost saving in purchasing processes D. Santamaría - Economitza; C. Simó - Marriott H; E. Llinarès - NH Hoteles; S. Quintero - Fairmont	The Hostelco Experience Live Hotel Panel Discussion

Limited capacity. Free admission to all activities. Program edited on March 1st, 2018. The program may be subject to changes. Check the latest version on the web or app.



101

Miércoles 18 de Abril

11:30 12:30	Hoteles para todas las personas: de la accesibilidad y la sostenibilidad a la excelencia - Fundación ONCE J.A. Preciados - Illunion H; P.Ramón - Native H; V. Romero - CIDH; M.C. Fernández - ONCE	The Hostelco Experience Live Hotel Mesa Redonda
12:45 13:45	La unión hace la fuerza. La colaboración como clave del éxito en proyectos contract y de retail Barcelona Building Construmat	The Hostelco Experience Live Hotel Mesa Redonda

Jueves 19 de Abril

11:00 13:30	Directivas en Hostelería; ante los retos actuales, aportación y reconocimiento	The Hostelco Experience Live Hotel Mesa Redonda
----------------	--	---

The Hostelco Coffee Area

The Hostelco Coffee Area

Un espacio monográfico sobre el café, con una excelente representación de las oportunidades que ofrece esta industria. Déjate seducir por el café a través de las conferencias, demostraciones, degustaciones y campeonatos de este espacio.



Lunes 16 de Abril

Pabellón 7

11:30 16:00	I Semifinal XII Campeonato Nacional Barista	The Hostelco Coffee Area Campeonato
16:30 17:30	Semifinal II Campeonato Nacional de Aeropress	The Hostelco Coffee Area Campeonato
17:30 19:00	Concurso "Mejor Blend"	The Hostelco Coffee Area Concurso

Wednesday, April 18th

11:30 12:30	Hotels for all, from accessibility and sustainability to excellence - Fundación ONCE J.A. Preciados - Illunion H; P.Ramón - Native H; V. Romero - CIDH; M.C. Fernández - ONCE	The Hostelco Experience Live Hotel Panel Discussion
12:45 13:45	Unity is strength. Partnership is the key to success in contract and retail projects Barcelona Building Construmat	The Hostelco Experience Live Hotel Panel Discussion

Thursday, April 19th

11:00 13:30	Female Managers in the hotel and catering sector; before today's challenges, input and recognition	The Hostelco Experience Live Hotel Panel Discussion
----------------	--	---

The Hostelco Coffee Area

The Hostelco Coffee Area

A monographic space about coffee, with an excellent presentation of the opportunities on offer in this industry. Allow yourself be seduced by coffee at the seminars, demonstrations, tastings and championships in this area.



Monday, April 16th

Hall 7

11:30 16:00	1st Semi-Final 12th National Barista Championship	The Hostelco Coffee Area Championship
16:30 17:30	Semi-Final 2nd National Aeropress Championship	The Hostelco Coffee Area Championship
17:30 19:00	"Best Blend" Competition	The Hostelco Coffee Area Competition

Martes 17 de Abril

11:00 15:30	II Semifinal XII Campeonato Nacional Barista	The Hostelco Coffee Area Campeonato
15:30 16:00	Aprende Latte Art en 5 pasos Héctor Hernández	The Hostelco Coffee Area Demostración
16:00 16:30	Clasificación y sorteo orden de participación XII Final Campeonato Nacional Barista	The Hostelco Coffee Area Campeonato
16:45 18:30	II Campeonato Nacional de Cata	The Hostelco Coffee Area Campeonato
18:30 19:00	Entrega de Premios II Campeonato Nacional de Cata	The Hostelco Coffee Area Campeonato

Miércoles 18 de Abril

11:00 12:30	Final II Campeonato Nacional de Aeropress	The Hostelco Coffee Area Campeonato
12:30 13:00	Entrega de Premios II Campeonato Nacional de Aeropress	The Hostelco Coffee Area Campeonato
14:00 17:30	Final XII Campeonato Nacional Barista	The Hostelco Coffee Area Campeonato
17:30 18:00	Café Solidario por Café Mundi y Forum Café	The Hostelco Coffee Area Demostración
18:00 18:30	Clasificación y Entrega de Premios XII Campeonato Nacional Barista y Clausura	The Hostelco Coffee Area Campeonato

Jueves 19 de Abril

11:30 12:30	Demostraciones Barista Down y degustación de bebidas con café y chocolate Chocolate Reybar	The Hostelco Coffee Area Demostración
13:00 14:00	Nuevas tendencias de consumo en el mundo del café J. Graña - Neurologyca; P. Martínez - Kantar Millward Brown; T. Morales y E. Uranga - Kantar Worldpanel	The Hostelco Coffee Area Mesa Redonda
14:00	Clasificación y Entrega de Premios Concurso de Coctelería con Café	The Hostelco Coffee Area Concurso

Tuesday, April 17th

11:00 15:30	2nd Semi-Final 12th National Barista Championship	The Hostelco Coffee Area Championship
15:30 16:00	Learn Latte Art in 5 steps Héctor Hernández	The Hostelco Coffee Area Demonstration
16:00 16:30	Classification and draw order participation 12th National Barista Final	The Hostelco Coffee Area Championship
16:45 18:30	2nd National Tasting Championship	The Hostelco Coffee Area Championship
18:30 19:00	Presentation of Prize 2nd National Tasting Championship	The Hostelco Coffee Area Championship

Wednesday, April 18th

11:00 12:30	Final 2nd National Aeropress Championship	The Hostelco Coffee Area Championship
12:30 13:00	Presentation of Prize 2nd National Aeropress Championship	The Hostelco Coffee Area Championship
14:00 17:30	Final 12th National Barista Championship	The Hostelco Coffee Area Championship
17:30 18:00	Solidarity-based Coffee by Café Mundi and Fórum Café	The Hostelco Coffee Area Demonstration
18:00 18:30	Classification and Presentation of Prizes 12th National Barista Championship and Closure	The Hostelco Coffee Area Championship

Thursday, April 19th

11:30 12:30	Barista Down demonstration and tasting of drinks with coffee and chocolate Reybar Chocolate	The Hostelco Coffee Area Demonstration
13:00 14:00	New Consumption Trends in the world of Coffee J. Graña - Neurologyca; P. Martínez - Kantar Millward Brown; T. Morales and E. Uranga - Kantar Worldpanel	The Hostelco Coffee Area Panel Discussion
14:00	Classification and Presentation of Prizes Coffee Cocktail Competition	The Hostelco Coffee Area Competition

The Hostelco Speakers’ Corner

Si eres distribuidor o fabricante de equipo, ¡este espacio te interesa! Especialistas del sector abordarán el reglamento, certificación y mantenimiento de equipos para la hotelería, restauración, restauración social y hospitalaria a nivel nacional e internacional. Incluye también una mesa redonda sobre el Plan Renove para equipamiento hostelero.

Partners



Asociación de fabricantes españoles exportadores de equipamientos para hostelería y colectividades

Lunes 16 de Abril

Pabellón 8.0

11:30 12:15	Plan Renove de Hostelería: ayuda a la eficiencia energética. FEHR FEHR, FELAC, IDAE, ICO y Hostelero en Activo	The Hostelco Speakers’ Corner Mesa Redonda
----------------	--	--

Martes 17 de Abril

09:00 11:00	¿Cómo hacer negocios en Irán?. AFEHC AFEHC, Manoosh Co, How2go I.C.S., LeoProex, Aresbank y Secretaría de Estado de Comercio - ICEX	The Hostelco Speakers’ Corner Mesa Redonda
11:30 12:15	Medir el mantenimiento en el sector de la restauración. MantenimientoTecnico.com Javier Jiménez, CEO - Eunasa; Eduardo Ordóñez, Key Account Manager - Food-Instrumentos Testo; M. Sandoval, Presidente WACS España - FACYRE	The Hostelco Speakers’ Corner Mesa Redonda
12:30 13:15	Medir el mantenimiento en el sector Hotelero. MantenimientoTecnico.com Abel Manuel Panero, Director General - LF Repuestos; David Martínez, Responsable de Zona - LF Repuestos	The Hostelco Speakers’ Corner Mesa Redonda
15:45 16:15	Cuba: un mercado lleno de oportunidades se abre al mundo. HostelCuba Rafael Alejandro Rodríguez - HostelCuba	The Hostelco Speakers’ Corner Ponencia
16:30 17:30	Nuevo Reglamento de aparatos de gas (UE) 2016/426 FELAC. Applus Ponente FELAC: R. Olmos; Ponentes Applus: J. Hernández, M. Parera, B. Bailera y D. Xaubet	The Hostelco Speakers’ Corner Ponencia

The Hostelco Speakers’ Corner

Are you an equipment manufacturer or supplier? Then this will interest you! Sector experts will discuss regulations, certification and maintenance of equipment for the hospitality sector and social and hospital catering, at national and international level. It will include a debate on the Renove Plan for hospitality equipment.

Partners



Asociación de fabricantes españoles exportadores de equipamientos para hostelería y colectividades

Monday, April 16th

Hall 8.0

11:30 12:15	Plan Renove for the Hospitality Industry: An Energy Efficiency Aid Plan. FEHR FELAC, IDAE, ICO, FEHR and Hostelero en Activo	The Hostelco Speakers’ Corner Panel Discussion
----------------	--	--

Tuesday, April 17th

09:00 11:00	Keys for Spanish companies to enter the Iranian market. AFEHC AFEHC, Manoosh Co, How2go I.C.S., LeoProex, Aresbank and Secretaría de Estado de Comercio - ICEX	The Hostelco Speakers’ Corner Panel Discussion
11:30 12:15	Measuring maintenance in the Catering sector. MantenimientoTecnico.com Javier Jiménez, CEO - Eunasa; Eduardo Ordóñez, Key Account Manager - Food-Instrumentos Testo; M. Sandoval, President at WACS España - FACYRE	The Hostelco Speakers’ Corner Panel Discussion
12:30 13:15	Measuring maintenance in the Hotel sector. MantenimientoTecnico.com Abel Manuel Panero, Managing Director - LF Repuestos; David Martínez, Area Manager - LF Repuestos	The Hostelco Speakers’ Corner Panel Discussion
15:45 16:15	Cuba: A market full of opportunities opening up to the world. HostelCuba Rafael Alejandro Rodríguez - HostelCuba	The Hostelco Speakers’ Corner Talk
16:30 17:30	Essential requirements of the Regulation applicable to gas appliances and equipment (UE) 2016/426 FELAC. Applus Rafael Olmos, Joana Hernández, Marc Parera, Belén Bailera and David Xaubet	The Hostelco Speakers’ Corner Talk

Miércoles 18 de Abril

11:30 12:15	Medir el mantenimiento en el sector Restauración Colectiva. MantenimientoTecnico.com Jorge Romagosa, Director de GEV Recambios de Hostelería; Francisco Alfonso Fernández Conejo, Technical and Maintenance Manager - Compass Group Spain; Sodexo	The Hostelco Speakers’ Corner Mesa Redonda
12:30 13:15	Medir el mantenimiento en el sector Restauración Hospitalaria. MantenimientoTecnico.com Jordi Vidal Tendero, Director Comercial - Ascaso; Miguel Sierra Nogueras, Director Regional Servicios Generales - Quirón IDC Salud; Javier Vidal Iglesias, Vocal de la Junta Directiva - Asociación Española de Hostelería Hospitalaria	The Hostelco Speakers’ Corner Mesa Redonda
15:45 17:15	Certificación sanitaria NSF para equipos de hostelería en EE.UU. y Canadá. NSF-AFEHC D. Domènech, Presidente - AFEHC; A. Gallarati, NSF Business Development Food Equipment - NSF; S. Ponseele, Senior Account Manager Food Equipment - EMEA-NSF; Laura Cazzola, NSF Senior Business Development Food Equipment - EMEA-NSF	The Hostelco Speakers’ Corner Ponencia



The Hostelco Awards

Hostelco premia los mejores equipamientos, proyectos y profesionales vinculados a la hotelería y la restauración en el Museo Nacional de Arte de Cataluña (MNAC). Destacan las nuevas categorías “Mejor Profesional del 2017” y “Mejor Trayectoria Profesional”; y la de “Mejor Producto”, exclusivo para expositores de Hostelco. ¡Estás invitado!

Partners



Martes 17 de Abril

MNAC

20:15	Gala Hostelco Awards: Entrega de Premios	Sala Oval Museu Nacional d'Art de Catalunya***
-------	---	--

Wednesday, April 18th

11:30 12:15	Measuring maintenance in the Mass Catering. MantenimientoTecnico.com Jorge Romagosa, Director at GEV Recambios de Hostelería; Francisco Alfonso Fernández Conejo, Technical and Maintenance Manager - Compass Group Spain; Sodexo	The Hostelco Speakers’ Corner Panel Discussion
12:30 13:15	Measuring maintenance in the Restaurant Hospitality sector. MantenimientoTecnico.com Jordi Vidal Tendero, Commercial Director - Ascaso; Miguel Sierra Nogueras, Regional Director General Services - Quirón IDC Salud; Javier Vidal Iglesias, Vocal of the Boards of Directors - Asociación Española de Hostelería Hospitalaria	The Hostelco Speakers’ Corner Panel Discussion
15:45 17:15	NSF sanitary certification for hospitality equipment in the USA and Canada. NSF-AFEHC D. Domènech, President - AFEHC; A. Gallarati, NSF Business Development Food Equipment - NSF; S. Ponseele, Senior Account Manager Food Equipment - EMEA-NSF; Laura Cazzola, NSF Senior Business Development Food Equipment - EMEA-NSF	The Hostelco Speakers’ Corner Talk



The Hostelco Awards

Hostelco will recognise the best hotel and restaurant equipment, projects and professionals at the National Museum of Art of Catalonia (MNAC). The new categories “Best Professional of 2017” and “Best Professional Career” stand out; and the “Best Product” category, exclusive for Hostelco exhibitors. You’re invited!

Partners



Tuesday, April 17th

MNAC

20:15	Hostelco Awards Ceremony	Oval Room Museu Nacional d'Art de Catalunya***
-------	---------------------------------	--

Side Events



Fruit Business Forum

Fruit Business Forum es un evento empresarial en el que participan productores y exportadores catalanes de frutas, así como con importadores y distribuidores de diferentes mercados. En su tercera edición, el objetivo es crear una plataforma donde los intereses de todas las partes puedan unirse para generar flujo de negocio.

16 - 17 Abril / Espacio CC1



Mercabarna - Conferencia Wuwm

“Los mercados del futuro: responsables y eficientes” es el foco central de la Conferencia de la Unión Mundial de Mercados Mayoristas (WUWM) que organiza Mercabarna. La jornada se centrará en la importancia de la responsabilidad social corporativa en la gestión de los mercados mayoristas y se analizarán –a través de conferencias, mesas redondas y presentación de estudios– los grandes retos de futuro a nivel mundial para ser eficientes y competitivos.

17 - 18 Abril / Espacio CC5

Side Events



Fruit Business Forum

Fruit Business Forum is a business event with the participation of Catalan fruit producers and exporters as well as with importers and distributors of different markets. In it's 3rd Edition the aim is to create a platform where the interests of all parties can come together to generate business flows.

April, 16th-17th / Venue CC1



Mercabarna - Wuwm Conference

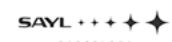
“The markets of the future: Responsible and efficient”, is the main subject of the Conference of the World Union of Wholesale Markets (WUWM) organized by Mercabarna. The conference will focus on the role of corporate social responsibility in the management of wholesale markets and will analyze –through conferences, round tables and presentation of studies- the future challenges worldwide to be efficient and competitive.

April, 17th-18th / Venue CC5

Empresas de Felac expositoras
en la Edición 2018 de

HOSTELCO

Más de 35 años al servicio del sector.



Agradecimiento Entidades Colaboradoras

Thanks to our partners



Mapa TMB / TMB Map



Cómo llegar / How to get there

Dirección: Fira de Barcelona / Address: Fira de Barcelona
Recinto Gran Via / Gran Via Venue
Avinguda Joan Carles I, 58
08908 L'Hospitalet de Llobregat (Barcelona)

- Líneas de bus: H12 / Bus line: H12
- Metro / Metro : L9 Sud
- FGC: L8, S33, S4, S8, R5, R6

Información útil / Useful information

- Puntos de información: disponibles en cada pabellón / Information points: availables at each hall
- Servicio médico: Pabellones 3 y 8 / Medical service: Halls 3 and 8
- Guardarropía: Accesos Sur, Este y Norte. Pabellón 1 solo para acreditados / Cloakrooms: South Entrance, East Entrance and North Entrance. Hall 1 only for registered visitors
- Sala de Prensa: Acceso Sur, planta baja y Acceso Norte, planta alta / Press Room: South Entrance: ground floor and North Entrance: upper floor
- Teléfono de emergencia de Fira de Barcelona/ Fira Barcelona emergency phone number +34 932 334 100

NORMAS DE ACCESO / ADMISSION RULES

La organización se reserva el derecho de admisión de personas, así como el derecho de comprobación de identidad.
The organizers reserve the right to refuse admission and also the right to ask for proof of identity.

Entrada exclusiva para profesionales del sector.
Entry exclusively for industry professionals.

El pase es personal e intransferible y es obligatorio llevarlo siempre bien visible.
The pass is personal and non-transferable and must always be clearly visible.

No se permite la entrada a menores de 18 años.*
Children under 18 are not allowed.*

No se permite tomar fotos o videos de los stands de los expositores.
Taking photos or videos of the exhibitors' stands is not allowed.

Prohibido fumar.
No smoking.

No se permite el acceso al salón con maletas de dimensiones superiores a 40 x 35 x 20 cm, carros o mochilas.
Suitcases larger than 40 x 35 x 20 cm, trolleys and backpacks may not be brought into the show.

No se permite la venta ambulante no autorizada.
Unauthorized itinerant selling is not allowed.

No se permite el acceso con animales.*
Animals are not allowed.*

No está permitido que los visitantes abandonen el recinto con más de 1 bolsa de muestras de producto.*
Visitors are not allowed to leave the venue with more than 1 bag of product samples.*

* Consulte la normativa completa en la web del salón.
* See complete rules on the show's website.

makro

PROFESSIONAL

makro

Chef

makro

Premium

DESCUBRE

LAS 3 NUEVAS

MARCAS DE MAKRO

PARA TU NEGOCIO

DE HOSTELERÍA

Para más información visita www.makro.es

MakroEspaña

@makroesp

114

A & H
HOTELCO

El Extraordinario Gusto Italiano



Visítanos en

ALIMENTARIA 2018

Barcelona

16 — 19 Abril

Recinto Gran Vía

Pabellón 2

Nivel 0

Stand D441