



Profesional  
**Horeca**



# GUÍA de novedades

## Hostelco + Fòrum Gastronòmic 2014

Una completa selección de productos innovadores  
cocinada en los fogones de **www.ProfesionalHoreca.com**,  
la web de información práctica **imprescindible para el hostelero.**



Fundación Uned



## ¡Mejora tu negocio con la Escuela Chicote!

Formación Universitaria ONLINE con Alberto Chicote y su equipo

- ✓ Matricula a tu trabajador y haz tú el curso gratis
- ✓ ¿Eres autónomo? Tienes un 50% de descuento
- ✓ Para trabajadores y empresas los cursos son 100% bonificables
- ✓ Obtén un Título Propio de la Fundación UNED

Fórmate  
desde casa y  
a cualquier  
hora

91 509 85 03  
[escuelachicote@fundacion.uned.es](mailto:escuelachicote@fundacion.uned.es)



Gestión del Negocio  
de la hostelería I

6 Semanas



Innovación y tendencias  
en la hostelería

6 Semanas



El community manager  
de la hostelería

5 Semanas



Los escandallos de  
cocina y sala

2 Semanas

# Bienvenid@s a Hostelco, bienvenid@s al Fòrum

Dos eventos de interés, **Hostelco** y el **Fòrum Gastronòmic**, en un mismo espacio, el **recinto ferial Gran Vía 2 de Fira de Barcelona**: los **hosteleros** lo tienen más fácil que nunca para ponerte al día en productos, tendencias, marcas e innovación. En ver lo que se cuece, cómo y quién lo cuece. En aprender y formarse. En relacionarse. En empaparse de lo nuevo, en definitiva. Y en prepararse, así, para lo que viene.

No importa si su **restaurante, hotel o bar** es grande o pequeño. Si puede permitirse comprar algo, o no. Si su **negocio** lleva 25 años o todavía no ha visto la luz. Si entre el 20 y 23 de octubre puede pasarse por Barcelona, no lo dude. Dedique un día a pasearse por los **stands de Hostelco** y ver las **novedades en productos y equipos**. Pregunte, toque, abra puertas, cate, asista a una conferencia, sea curioso. Y pásese, por supuesto, por el **Fòrum Gastronòmic**. Vea a **grandes chefs** impartiendo conferencias y cocinando en directo, participe en un **taller**, pruebe **vinos y destilados**, participe en alguna de las **actividades... Aprenda, y disfrute.**

Porque hoy ningún negocio hostelero puede quedarse parado: ni siquiera aquellos privilegia-

dos que sortean la crisis con la cabeza alta. La competencia, y sobre todo un **cliente** cada vez más **exigente e hipercionectado** no permiten el estancamiento ni el dormirse en los laureles. Y mucha atención a las **nuevas tecnologías**, que son **aliadas** (y no enemigas) **de la hostelería**, y al **personal**, el alma de cualquier establecimiento. Tanto si puede asistir a Hostelco y al Fòrum como si no, en **Profesional Horeca** hemos preparado esta **guía con una selección de novedades**, muchas de ellas realmente **interesantes**, que merece la pena conocer. Le ayudará en su visita real o virtual a la feria y puede también ser consultada y descargada de manera on-line y desde cualquier dispositivo móvil. Hay, por supuesto, muchas más novedades y productos, que podrá consultar en **Profesionalhoreca.com**. Un **portal, o revista digital**, lleno de **ideas y soluciones útiles para el profesional de la hostelería**: échelle un vistazo. **Le traemos lo nuevo, y si no puede moverse, nos movemos por usted.**

**¡Bienvenid@s!**

**Marta Renovalles,**  
redactora jefe



**Profesional***Horeca*

**Profesional Horeca** · <http://www.profesionalhoreca.com>

Plaza de la Cantera nº 5, 4º, mod. 1 • 48003 Bilbao  
tel. 944 792 194

e-mail redacción: [redaccion@profesionalhoreca.com](mailto:redaccion@profesionalhoreca.com)

e-mail publicidad: [publicidad@profesionalhoreca.com](mailto:publicidad@profesionalhoreca.com)

Twitter: [@portalhoreca](https://twitter.com/@portalhoreca) • Facebook: <https://www.facebook.com/profesionalhoreca>

Suscripción al newsletter en:

<http://profesionalhoreca.com/newsletter-profesional-hosteleria/>

# Contenidos

## *Editorial*

Bienvenid@s a Hostelco, bienvenid@s al Fòrum .....	3
--	---

## *Noticias flash*

Lo + leído en ProfesionalHoreca.com .....	6
---	---

## *Novedades*

ACO .....	10
Atrihost – Naturawater .....	10
Morello Forni – Sotirco .....	10
Distform .....	11
Caliu by Bahí&Güell .....	12
Cuchillos Hocho .....	12
Frigicoll. ....	12
innoGourmet .....	13
Bragard. ....	14
FM Industrial – FM Calefacción .....	14
Frucosol .....	14
Cuiner .....	15
Blanco. ....	16
Mirror .....	16
Altex .....	16
Wifisafe. ....	17
3 Claveles – Bueno Hermanos .....	18
iBartender .....	18
Vasomadrid .....	18
Kings Buffets .....	19
Quality Espresso .....	19
IFI .....	19
Briel .....	20
Zumex .....	20
Iberital .....	20
Utendi Ibérica .....	21
Exportcave .....	22
Codensa .....	22
Epson .....	22

ICG .....	23
Tesa – Talleres de Escoriaza .....	23
Balliu Export .....	23
Eureka Flooring .....	24
Muebles Romero .....	24
Resuinsa .....	24
Chocolate Reybar .....	25
Panamar .....	26
Rougié .....	26
Fair Natur .....	26

### *Reportaje*

Hostelco .....	28
Fòrum .....	29

### *Block de notas*

.....	30
-------	----

**Atención, este e-mail puede ayudarle a mejorar su negocio...**



...suscríbase al newsletter imprescindible para el hostelero

y reciba gratis semana a semana soluciones prácticas, ideas y novedades para potenciar su establecimiento



**ProfesionalHoreca**  
www.profesionalhoreca.com

## noticias flash

# Lo + leído en ProfesionalHoreca.com



*Quiere conocer los artículos que más interés han despertado entre los lectores del portal hostelero [www.ProfesionalHoreca.com](http://www.ProfesionalHoreca.com)?*

*A continuación le presentamos una selección de ideas, tendencias y novedades de lectura obligada para el profesional hostelero que puede encontrar de forma ampliada en nuestra web. ¡Disfrútelas!*

## top equipamiento

**¡Las impresoras 3D llegan al mundo de la alimentación!**



La tecnología evoluciona de forma imparable, también en el mundo de la cocina, y Foodini es una de esas innovaciones que no deja indiferente a nadie. La primera impresora 3D del mundo, creada por la empresa española Natural Machines, que es capaz de imprimir formas y figuras comestibles. Sus aplicaciones: inimaginables...

<http://profesionalhoreca.com/?p=10934>

### La freidora sin humos ni olores

¿Se imagina una freidora profesional que no produce humos ni olores y que, además, no mezcla sabores? La empresa Qualityfry lo ha hecho posible con su máquina Fast Chef Elite, un producto que ha despertado gran interés entre los lectores de [www.ProfesionalHoreca.com](http://www.ProfesionalHoreca.com), ¿quiere saber más?

<http://profesionalhoreca.com/?p=3466>

### Cuatro máquinas de cocina que todo chef querrá tener

Licuadoras, útiles de trabajo con nitrógeno y hielo seco o herramientas para cocinar a baja temperatura, el catálogo de maquinaria no deja de incorporar novedades tan atractivas como estas. Toda una tentación para cualquier chef con ganas de disfrutar en los fogones de su establecimiento.

<http://profesionalhoreca.com/?p=9106>

### La revolución llega al mundo de las barbacoas



¿Pensaba que estaba todo inventado en el mundo de las barbacoas? Nada más lejos de la realidad. La mesa Sibroni ofrece a sus comensales una experiencia gastronómica distinta, ya que permite a cada persona hacerse la comida a su gusto. Una novedad que puede marcar la diferencia de su restaurante, hotel o casa rural.

<http://profesionalhoreca.com/?p=14332>

## top tecnología

**El dispositivo de carga para móviles en tu bar, restaurante u hotel**



¿Quién no ha visto la barra del bar o del restaurante siete móviles de clientes cargando a la vez? ¿O que los clientes no disfrutan de su comida porque se están quedando sin batería? El no poder recibir una llamada pendiente les crea ansiedad y hace que abandonen el local antes de lo previsto. Todo esto se soluciona con Inload, un cómodo dispositivo de recarga de móviles.

<http://profesionalhoreca.com/?p=11239>

### Rentabilice la conexión wifi de su bar o restaurante

Muchos hosteleros no saben que ofrecer conexión wifi gratuita en su establecimiento es un gasto que implica pérdidas para su negocio. Sin embargo, existen alternativas que permiten rentabilizar este servicio, ¿quiere saber cómo?

<http://profesionalhoreca.com/?p=9351>

### Llega un nuevo concepto de TPV: intuitivo, completo y eficiente

Dual Link reinventa el concepto de TPV con una herramienta modular que abarca todos y cada uno de los segmentos que el hostelero necesita: desde la carta, la cocina o las comandas, hasta las reservas. Utilidad y rendimiento en un producto que ha llamado la atención de nuestros lectores.

<http://profesionalhoreca.com/?p=14123>

### Bienvenido al hotel inteligente



Está en Santiago de Compostela y reúne todos los ingredientes de la hotelería actual: es urbano, todo incluido y cargado de servicios tecnológicos innovadores.

Adéntrese en un establecimiento único de principio a fin de la mano de [www.ProfesionalHoreca.com](http://www.ProfesionalHoreca.com)

<http://profesionalhoreca.com/?p=8706>

## tendencias

### Street food y colunching: nuevas tendencias gastronómicas



La comida callejera o street food y el consumo colaborativo llevado al mundo culinario pueden llegar a cambiar los hábitos de consumo de los clientes, según pronostica David Basilio, director general de la consultora hostelería Linkers.

“Empresarios y chefs tendrán que focalizar sus fuerzas en competir con estos nichos”, destaca el directivo. Por ello, es imprescindible que conozca al detalle estas dos tendencias gastronómicas que marcarán un antes y un después en las cocinas de todo el mundo.

<http://profesionalhoreca.com/?p=13491>

## ¿Está su establecimiento preparado para informar sobre los alérgenos?

La entrada en vigor del Reglamento europeo 1169/2011 el próximo 13 de diciembre obligará a restaurantes y empresas operadoras de colectividades a facilitar a sus comensales información sobre los alérgenos de sus platos. ¿Está preparado para este cambio? Infórmese de todos los detalles de la nueva ley en:

<http://profesionalhoreca.com/?p=8902>

## Sigan a estos chefs...

Conozca la labor de seis jóvenes cocineros emergentes y sus restaurantes en una interesante selección de cocineros que destacan dentro del segundo panorama gastronómico nacional. Hablamos de Ricardo González, Diego Fernández, Daniel Ochoa y Luis Moreno, Jordi Garrido, Nacho Romero y Santi Taura.

<http://profesionalhoreca.com/?p=8946>

## Nuevas propuestas en platos preparados



Descárguese esta completa guía digital elaborada por Profesional Horeca donde podrá encontrar una selección de 20 nuevos productos de V gama. Su calidad, simplificación del trabajo y ahorro de costes convierten a estas propuestas gastronómicas en una solución perfecta para la hostelería actual.

<http://profesionalhoreca.com/?p=11776>

## muy práctico

### Las diez claves del éxito de un restaurante



Simplificar la carta, gestionar los desperdicios alimentarios o escuchar las peticiones de los clientes son algunos de los consejos que Carles Tejedor, ex chef del restaurante Via Veneto, ofrece a los lectores de www.ProfesionalHoreca.com. ¿Quiere conocer el resto?

<http://profesionalhoreca.com/?p=10737>

### Así debe ser el encargado ideal de un restaurante

El encargado de restaurante es una figura fundamental para el buen funcionamiento de una

empresa de restauración, pero ¿cuál es el perfil deseable a la hora de seleccionar a un profesional para que ocupe este puesto? Las claves, en el siguiente enlace:

<http://profesionalhoreca.com/?p=12717>

### Seis vinos asequibles para acompañar una comida

Interesante selección de vinos de excelente relación calidad/precio realizada para www.ProfesionalHoreca.com por el experto en vinos Antonio García, presidente de la Asociación de Euskadi de Sumilleres.

<http://profesionalhoreca.com/?p=3180>

### Diez claves para sacar mayor rentabilidad a pinchos y tapas

Obtenga el mayor margen de beneficio de uno de los productos más demandados en gran parte de los establecimientos hosteleros de nuestro país. ¿Cómo? Siga el interesante decálogo de consejos que le ofrece www.ProfesionalHoreca.com

<http://profesionalhoreca.com/?p=13192>

## top interiorismo

### Nuevo formato de albergue: el hostal “cápsula”

Llega a España un nuevo concepto de albergue juvenil: el hostal cápsula o cube hostel, un alojamiento de estética innovadora que ofrece al viajero comodidad a precios asequibles y, por supuesto, conexión a Internet!

<http://profesionalhoreca.com/?p=13890>

### Los espectaculares “platos bola” del restaurante La Cabaña



“Platos que no son platos”, esa era la idea que rondaba en la cabeza del chef Pablo González, del restaurante La Cabaña, en Murcia, y que ahora es una realidad que deja boquiabierto a sus comensales. Conozca los secretos de las espectaculares esferas iluminadas diseñadas por la firma Zigurat.

<http://profesionalhoreca.com/?p=9969>

### La luminosa cocina vista del restaurante de Dani García



Pura, lisa y diáfana, así es la nueva cocina vista del restaurante de Dani García en el hotel Puente Romano de Marbella. Adéntrese en la novedosa experiencia visual del chef malagueño que combina el blanco puro con detalles de color que evocan al cuento de Alicia en el país de las maravillas.

<http://profesionalhoreca.com/?p=12586>

### Cuatro tendencias en decoración de bares y restaurantes

La escasez de recursos ha agudizado el ingenio a la hora de diseñar espacios. Analizamos cuatro tendencias que están arrasando en el interiorismo de bares y restaurantes sin necesidad de realizar grandes inversiones.

<http://profesionalhoreca.com/?p=11948>



Tu ‘me gusta’  
nos hace grandes,  
¡Gracias por  
seguirnos!

[www.facebook.com/profesionalhoreca](http://www.facebook.com/profesionalhoreca) - @portalhoreca - newsletter gratuito: [www.profesionalhoreca.com/newsletter](http://www.profesionalhoreca.com/newsletter)



## Canales de cocina extra-higiénicos



**Empresa: ACO**

**Ubicación: Hostelco, pab. 3 stand A140**

**Contacto: <http://www.aco.es>**

Muchos sistemas de drenaje en cocinas industriales están mal diseñados, lo que no sólo encarece su limpieza y mantenimiento, sino que puede provocar una contaminación alimentaria, pérdidas en el negocio y el cierre de la instalación. Por ello **ACO** presenta la gama de canales de cocina diseñados con la filosofía **HygieneFirst**, que ofrece lo máximo en prestaciones higiénicas.

## Sistema ecológico de purificación de agua de red



**Empresa: Atrihost - Naturawater**

**Ubicación: Fòrum, stand 327**

**Contacto: <http://naturawater.es>**

Natura es un sistema ecológico de purificación de agua de red que elimina la necesidad de almacenar y refrigerar el agua embotellada en restaurantes y hoteles. Permite ofrecer agua a temperatura ambiente, fría y fría con gas de alta calidad; utiliza lo último en sistemas de filtración y es muy rentable: puede llegar a reducir el coste por litro a 0,01 céntimos.

## Horno eléctrico para pizzas, de nueva generación



**Empresa: Morello Forni - Sotirco**

**Ubicación: Hostelco pab. 3, stand D426**

**Contacto: <http://www.gdelatorre.com>**

Morello Forni presenta el innovador **FRV-125**, un horno eléctrico rotativo a convección con estructura refractaria y sistema de calentamiento independiente, de cúpula y plano giratorio. Fabricado en tres acabados distintos (Standard, Cúpula Base y Cúpula Mosaico), dispone de un plano de cocción de 125 cm con capacidad para 9 pizzas medianas y produce unas 170 pizzas/hora.

# Distform: hornos compactos MyChef y envasadoras TekVac

La firma **Distform** presenta en **Hostelco'14** la ampliación de gama de los **hornos compactos MyChef** y una versión renovada de las **envasadoras al vacío**, con nuevas aplicaciones que encantarán a los **chefs**.

Las **reducidas dimensiones del horno My-Chef** permiten obtener la misma capacidad de producción en la mitad del espacio, en sólo 52 cm de ancho. Además, ahora, la nueva versión transversal permite cocinar en cocinas estrechas, en mesas de sólo 600 mm de profundidad. Y es posible apilar los equipos para combinar distintos parámetros de cocción a la vez, lo que se traduce en una gran versatilidad durante el pase y en una mejor gestión del consumo energético.



El **nuevo accesorio MySmoker** permite ahorrar tiempo y espacio, transformando el horno MyChef en un perfecto **ahumador**. Además, con MyChef se puede realizar cualquier tipo de cocción hasta los 250°C: asar, cocinar al vacío, hornear, cocinar a la parrilla, freír, regenerar... con una precisión inigualable en las cocciones a bajas temperaturas gracias a la patente TSC desarrollada junto con **Joan Roca** (Celler de Can Roca).

También las envasadoras al vacío **TekVac** ofrecen, ahora, muchas más posibilidades. La **nueva patente MCV** (Multi Cycle Vacuum) genera automáticamente la repetición deseada de ciclos de vacío: así, permite desairar salsas o impregnar alimentos sin necesidad de bajar la tapa ni desechar bolsas. Y con la nueva función **Vacuum Standby** se puede mantener el vacío dentro de la cámara por un tiempo indefinido, para crear espumas solidificadas u otras aplicaciones.



Finalmente, la **nueva patente SCS (Self Calibration System)** garantiza siempre un vacío perfecto porque se calibra automáticamente sin intervención del usuario. Y hay otras tecnologías que facilitan el uso y mantenimiento de la envasadora: envase líquidos de forma sencilla y segura con **iVac**, envase de un modo progresivo con **Soft Air**, en atmósfera modificada... Todas ellas, hacen de TekVac una envasadora al vacío intuitiva, versátil y eficiente.

**Ubicación:** Hostelco, pab. 3, stand D463  
**Contacto:** <http://www.distform.com>

## Barbacoas de diseño: nuevas posibilidades en brasa



**Empresa:** Caliu by Bahí&Güell

**Ubicación:** Fòrum, stand 400

**Contacto:** <http://www.caliu.eu>

Las **barbacoas Caliu**, premio Silver Delta'13 de ADI-FAD de diseño, destacan por su estilo, calidad, robustez y rendimiento. Hay distintas versiones: desde la pequeña **Calieueta** para servir en la mesa, a la versión “**Càtering**” para eventos y showcooking, pasando por los platos-brasa: mini-parrillas personalizables para servir y mantener la temperatura de los alimentos.

## Cuchillos japoneses Tamahagane

**Empresa:** Cuchillos Hocho

**Ubicación:** Fòrum, stand 228

**Contacto:** <http://www.cuchillosjaponeses.com>



La firma **Hocho** lanza los **cuchillos japoneses** de la marca **Tamahagane**, que destacan por la construcción de la hoja mediante el sistema de capas, lo que permite obtener un filo y una durabilidad superior del corte, además de un mejor afilado. Todo ello combinado con un elegante diseño y un mango ergonómico que se adapta perfectamente a la mano.

## Combi que ocupa poco espacio



**Empresa:** Frigicoll

**Ubicación:** Hostelco, pab.3, stand C340

**Contacto:** <http://www.frigicoll.es>

El **Combi Liebherr** de gastronomía **GCv 4060** es perfecto para establecimientos con poco espacio. El doble circuito de refrigeración ofrece la máxima estabilidad y constancia de temperatura, incluso con oscilaciones del ambiente exterior. Dos compresores, cerradura, estantes ajustables y el estar adaptado a bandejas GN 2/3 lo convierten en un “todo-terreno”.

# innoGourmet, tienda on-line de referencia para la hostelería

Nace el portal **innoGourmet.es**, visita obligada para los profesionales más inquietos y con ganas de probar nuevas fórmulas para sus platos y trabajo en cocina.

Avalados por sus resultados como **distribuidora tradicional para hostelería**, innoGourmet se refunda y renueva totalmente. "Mutamos para mejorar y atender mejor a los centenares de clientes con los que ya contamos en toda España", señalan sus responsables. "Son tantos los pedidos de clientes que nos conocían por la web que prácticamente nos hemos visto en la obligación de desarrollar la tienda on line para facilitar una compra más sencilla y cómoda".

Una tienda donde no faltarán sus célebres hamburguesas y mini hamburguesas de colores, sus Sal-

vapellas (prácticas cajas para llevar la paella) o sus numerosos productos sorprendentes y deliciosos para

catering o para el servicio de mesa o cocina. Además, la gran novedad en innoGourmet.es es su nuevo concepto de "Compra inteligente", en el que el cliente puede ajustar su propio descuento en función de la fecha de recepción de la mercancía.



**Localización:** Fòrum Gastronòmic, stand 362 (pasillo central)  
**Contacto:** 967 26 60 26 / [info@innogourmet.es](mailto:info@innogourmet.es)

**innoGourmet.es**  
hostelería inteligente

Para compras a partir de 250 € IVA

**Gratis 50 €**

Código promocional: INNOGOURMET50  
 Comprando en [www.innogourmet.es](http://www.innogourmet.es)

Válido hasta el 30 de noviembre de 2014

Consíguelos YA!!!

Productos para **sorprender**, Ideas para **crecer**

## Chaqueilla vaquera para chefs urbanos



**Empresa: Bragard**

**Ubicación: Hostelco pab. 2, stand B236**

**Contacto: <http://www.bragard.es>**

Los gastrobares están de moda y Bragard ha creado para estos “chefs urbanos” una gama moderna y cómoda. Con tejidos y acabados muy resistentes al uso y al lavado, los modelos de la colección **Urban Chef** ofrecen un look único inspirado en las tendencias denim del mundo de la moda. La colección consta de 4 chaquetillas, 1 pantalón y 2 delantales.

## Horno inteligente para panadería y restaurante



**Empresa: FM Industrial – FM Calefacción**

**Ubicación: Hostelco, pab. 3, stand C364**

**Contacto: <http://www.fmindustrial.es>**

Cualquier usuario puede controlar de manera fácil e intuitiva este **horno RXB-606 Smart**, con **sistema de control inteligente**, fruto de varios años de I+D y que elimina funciones innecesarias. A ello contribuye la pantalla táctil de 7” y su programación. Perfecto para panadería, bollería, platos preparados y todo tipo de alimentos, atención a su excelente relación calidad/precio.

## La máquina oscilante para el bacalao al pil pil



**Empresa: Frucosol**

**Ubicación: Hostelco, pab. 3, stand F659**

**Contacto: <http://www.frucosol.com>**

**MixChef Machine BC100** es la solución ideal para **ligar salsas y emulsiones** y realizar platos como el **bacalao al pil pil**. Crea un movimiento circular que es idéntico al que se efectúa manualmente, sólo que en este caso es constante, excéntrico y permanente. Es perfecta para platos que necesitan hacerse a fuego lento y con movimiento.

# Cuiner: soluciones avanzadas en software para restauración

¿Necesita software para su negocio hostelería? Cuiner dispone de **soluciones verticales, escalables y totalmente parametrizables** para adaptarse a cualquier tipo y tamaño de establecimiento: desde una **gama profesional** que da cobertura a grupos de restauración, a una **gama autoinstalable** y de bajo coste para bares y pequeños restaurantes.

Cuiner presenta en la feria Hostelco las novedades de la última versión de su **software para restauración, 5.4**. Entre otras mejoras se han implementado las dos siguientes integraciones:

- Integración con los cajones de cobro **Cashkeeper** y **Cashlogy**. Estas integraciones permiten a los clientes de Cuiner **evitar descuadres de caja, atacar el fraude de billetes y monedas** y asegurar una **devolución exacta del cambio**, añadiendo un elemento disuasorio para atracos.



- Integración con la balanza **Epelsa Saturno**. Mediante esta integración, los usuarios de Cuiner pueden vender al peso, de forma totalmente integrada con el programa de venta y gestión.

Atención, además, a la evolución de la gama de soluciones Cuiner. En este último semestre del 2014 la gama desarrollada por la empresa AltecSoft ha evolucionado hacia la multi-plataforma. De esta manera, **Cuiner Punto de Venta** se ejecuta ahora indistintamente en entorno PC, TPV

o **dispositivos Apple**. Es el propio usuario quien, desde la configuración del programa, puede elegir en qué entorno lanzar la aplicación.



Es decir, la licencia principal de Cuiner puede ser ahora ejecutada desde el servidor en modo **COMANDER** (con movilidad) o en modo sobre-mesa (**TPV o PC**), requiriéndose como novedad únicamente una licencia para disponer Cuiner para la toma de pedidos. El resultado: **se abarata el coste total de una instalación sin TPV fijo**.

Finalmente, hay que recordar que **Cuiner Controller** es un servicio gratuito para clientes Cuiner, que permite acceder a los terminales de venta en cualquier momento y desde cualquier lugar, mediante datos on-line de forma segura, y desde el navegador web de un smartphone, tablet u ordenador.

Cuiner está presente en toda España, contando con más de 15 años de experiencia en el sector y más de 2.000 instalaciones realizadas.

**Localización: Hostelco, pab. 2, stand B274**

**Contacto: [www.cuiner.com](http://www.cuiner.com), [@softwarecuiner](https://facebook.com/cuiner)**

## Carro de regeneración de alimentos fríos y calientes



**Empresa:** Blanco

**Ubicación:** Hostelco, pab. 3, stand C320

**Contacto:** <http://www.blanco-professional.de>

Blanco AirServe Trolley es un carro de regeneración de alimentos por aire caliente que facilita la distribución de comidas, ya que ofrece total libertad a la hora de cargar las bandejas: alimentos calientes y fríos pueden distribuirse a voluntad y según cada necesidad. ¿Cómo? Con una pared de división asimétrica y bandejas inteligentes con rango de ajuste de 65 mm.

## Planchas preparadas para encastrar



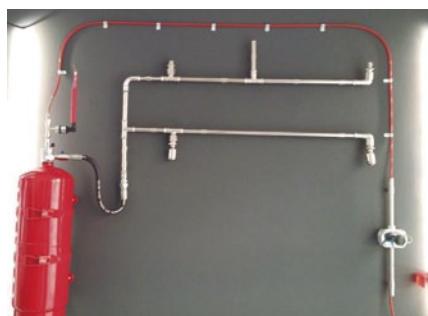
**Empresa:** Mirror

**Ubicación:** Hostelco, pab. 3, stand E372

**Contacto:** <http://www.mirror.es>

Las planchas Mirror de la serie ERU son encastables a nivel de superficie, y destacan por su funcionalidad, programación automática, robustez, durabilidad y facilidad de limpieza. Están fabricadas en acero inoxidable AISI 304 con un baño de cromo duro de 50 micras, tienen un cajón recoge grasas frontal extraíble y panel de mandos incorporado.

## Sistema de extinción de incendios para la cocina profesional



**Empresa:** Altex

**Ubicación:** Hostelco, pab. 3, stand C373

**Contacto:** [www.altexsl.com](http://www.altexsl.com)

Altex CTI es un sistema de extinción de incendios de protección total, cumpliendo con todas las normativas exigidas por el DBSI y el CTE, que aúna protección autónoma de máxima eficacia, bajo mantenimiento y reducidos costes. Protege la zona de cocción, interior de la campana y conducto de extracción, y dispone de disparo manual/automático, ofreciendo una protección activa/pasiva.

# El hotspot: la solución wifi perfecta para el hotel



Cada vez más **cadenas y establecimientos** independientes ya ven una oportunidad real de negocio en la **explotación del wifi** y buscan soluciones que aumenten su cifra de negocio y puedan amortizarse fácilmente.

Para ofrecer un servicio wifi seguro y eficaz en el hotel, bien sea gratuito, de pago o mixto, en todo el recinto o en unas estancias concretas, se necesita, además de una cuidadosa planificación previa y una adecuada elección de los equipos instalados, algo fundamental: una correcta gestión del servicio. Es decir, realizar un control de usuarios, establecer reglas, administrar las zonas de servicio, facturar el servicio con el PMS... Todo ello para poder ofrecer un servicio satisfactorio para el cliente, rentable para el hotel y que transmite imagen, seriedad y profesionalidad.

Esta **gestión integral del servicio wifi** sólo puede realizarse con un hotspot que gestione todas las conexiones de forma individual en la red. La firma Wifisafe está especializada en **soluciones de hotspot wifi profesional**, y los establecimientos hoteleros son unos de sus principales clientes, con numerosas instalaciones exitosas realizadas en toda la geografía española.

## ¿Qué realiza exactamente un hotspot en el hotel?

### 1- Gestionar todos los usuarios wifi, controlando:

- Quién se conecta.
- Cuándo se conecta.
- Cuánto tiempo está conectado.
- Qué ancho de banda se le da.



**WifiSafe®**   
Productos y soluciones Wireless

- Cuánto puede descargarse.
- En cuántos dispositivos simultáneos.
- Y guardando un log o historial de las conexiones por si se comete algún uso indebido.

**2- Definir y administrar** todas las **zonas de servicio**: públicas, privadas, para clientes externos, restauración, administración, salones etc. De este modo se garantiza a los clientes un ancho de banda dedicado, con calidad de servicio, personalización, VPNs, concurrencia de clientes... y todo ello de forma segura.

**3- Controlar los diferentes dispositivos de forma centralizada**: el hotelero recibirá notificaciones de las incidencias de su red y sabrá cuál es concretamente el dispositivo que las ha tenido. También es posible realizar de forma remota cambio de SSID, Firmware, IP, de un AP o de todos los AP's.

**4- Integrar y facturar con PMS**: El PMS para la gestión de los clientes y la facturación de todos los servicios del hotel ahora puede incluir también el servicio wifi. Y más aún: el hotel podrá facilitar el acceso wifi al cliente sin complicadas claves, simplemente introduciendo su número de habitación y su apellido.

**Wifisafe en Hostelco: pab. 2, stand B283.**

**Contacto: tel. 902 506 100**

**info@wifisafe.com http://www.wifisafe.com**

## Cuchillo jamonero de hoja más estrecha



**Empresa:** 3 Claveles – Bueno Hermanos  
**Ubicación:** Hostelco, pab. 2, stand E537  
**Contacto:** <http://www.3claveles.com>

El nuevo cuchillo jamonero alveolado de 3 Claveles, de hoja más estrecha y flexible, permite sacar tapas finas para degustar mejor el jamón, además de aumentar el rendimiento. El alveolado facilita el corte, evitando que el jamón se quede adherido a la hoja. José Manuel Hidalgo ganó el Concurso de Cortadores de Jamón 2014 cortando con este cuchillo.

## Máquina dispensadora de cócteles



**Empresa:** iBartender  
**Ubicación:** Hostelco, pab. 3, stand D434  
**Contacto:** <http://ibartender.es>

La dispensadora de cócteles automática Barman Master aporta control al negocio hostelero: ofrece completos informes sobre bebidas servidas, inventarios, costos de consumo... También garantiza la cantidad exacta de licor que debe llevar cada cóctel, sin despilfarros o fraudes, y sirve los combinados en pocos segundos con una calidad homogénea, independientemente de la experiencia del personal.

## Llega el vaso-plato, para comer y beber con una sola mano



**Empresa:** Vasomadrid  
**Ubicación:** Hostelco, pab. 2, stand D424  
**Contacto:** <http://www.vasomadrid.com>

Vasomadrid presenta el vaso-plato, un recipiente de polipropileno que permite comer y beber cómodamente con una sola mano, sin necesidad de apoyarse en una mesa, barra... Además de la comodidad que supone para el usuario, ofrece una gran ventaja para el hostelero, que ve cómo la gente se anima a comer aunque no haya sitio donde apoyarse. Mide 26 cm.

## Showcooking móvil con extracción incorporada



**Empresa:** Kings Buffets

**Ubicación:** Hostelco, pab. 3, stand B264

**Contacto:** <http://www.kings-buffets.com>

Este showcooking móvil fabricado en Compact, homologado sanitariamente, incorpora un sistema de extracción por colectores laterales con filtros recoge-grasas de acero inoxidable y carbón activo, sistema de drenaje de aceite y luz Led, así como turbina de extracción con regulador de velocidad. Compacto y ligero, es idóneo para preparar desayunos o brunches en cualquier lugar.

## Máquina de café de gestión táctil y efectos 3D



**Empresa:** Quality Espresso

**Ubicación:** Hostelco, pab. 3, stand D456

**Contacto:** <http://www.qualityespresso.net>

Gaggia G6+ ofrece un innovador panel de control táctil de vidrio templado con símbolos retroiluminados en 3D, lo que le da un look distintivo. Muy robusta, incluye una salida USB para intercambiar datos y una pantalla TFT en color para controlar parámetros y mostrar marcas o mensajes publicitarios. Los pulsadores capacitivos permiten una fácil limpieza y una larga vida útil.

## Vitrina panorámica de diseño para helado artesano



**Empresa:** IFI

**Ubicación:** Hostelco, pab. 3, stand D496

**Contacto:** [jguasch@ifispain.com](mailto:jguasch@ifispain.com) <http://www.ifi.it>

La Associazione per il Disegno Industriale de Italia ha otorgado su máximo galardón a la vitrina-mesa expositora Bellevue, diseñada por Marc Sadler e IFI R&D. Reúne dos arquetipos de la heladería artesanal hasta ahora opuestos: la perfecta conservación del helado en mostradores tipo "pozzetto" de sólo 70 cm de profundidad, y la máxima visibilidad de los distintos sabores.

## Café de calidad en el mínimo espacio



**Empresa: Briel**

**Ubicación: Hostelco, pab. 3, stand C388**

**Contacto: <http://www.briel.pt>**

La máquina Briel ES208ET3 destaca por su ecología, diseño y ahorro de espacio. Con un volumen de 0,022 m<sup>3</sup>, sólo necesita ser conectada 1 minuto antes de su uso y obtiene un **café profesional, con excelente crema**. Con una capacidad de 150 cafés diarios, permite la regulación automática de la temperatura y cantidad de café. Disponible en diferentes combinaciones.

## La expresidora automática para locales de autor



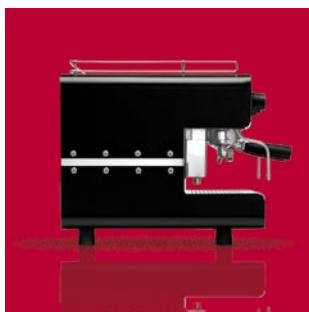
**Empresa: Zumex**

**Ubicación: Hostelco, pab. 3, stand D465**

**Contacto: <http://www.zumex.com>**

Capaz de **exprimir un zumo en 15 segundos** con sólo pulsar un botón, Zumex Soul puede exprimir naranjas, limas y limones con un amplio rango de calibres sin necesidad de utilizar accesorios y con un corte limpio. Además destaca por su pequeño tamaño, diseño de líneas deportivas y calidad en los acabados. Perfecta para **bares y cafeterías de autor**.

## Café en espacios reducidos



**Empresa: Iberital**

**Ubicación: Hostelco, pab. 3, stand E557**

**Contacto: <http://www.iberital.com>**

La máquina IB7 está creada para hacer el mejor **café en un espacio reducido**. Ha sido diseñada de forma inteligente para lograr un formato compacto, con la solidez y la sostenibilidad de un producto **Iberital**. Su diseño se basa en las máquinas máquinas espresso del siglo XX, al que se une una avanzada tecnología, materiales sólidos y frontales inoxidables.

# Perchero bajo + cargador de móvil: doble solución para el restaurante

La firma **Utendi Ibérica** presenta sus innovadores percheros bajos con cargador integrado para cualquier dispositivo móvil, diseñados especialmente para la comodidad de los comensales en un **restaurante**. Una práctica solución que permite al usuario colgar bolsos, ropa o cualquier otro objeto, siempre a mano y a la vista, a la vez que recarga su móvil o tableta. Al mismo tiempo, permite que los camareros tengan más libertad de movimiento en la sala, haciendo su trabajo más fácil y eficiente.

Fabricados en España, estos percheros bajos (105 cm) con cargador son toda una necesidad para el cliente de hoy, permanentemente conectado.

Realizados en **hierro forjado o acero inoxidable**, armonizan prácticamente con cualquier decoración y llevan incorporado un **cargador** (power bank) para móviles y tabletas de 4.800 mah, que permiten ubicarlos en cualquier lugar de la sala **sin necesidad de estar enchufados** a la red para poder cargar los dispositivos. Tienen **entradas mini USB y USB, e incluyen cables**. Los cargadores tienen capacidad para cargar dos móviles completos de 0% al 100%, por lo que permiten sin problemas que un cliente, durante una comida, cena o simplemente un café, recargue su **batería** lo suficiente como para llegar luego a su destino.

Para adaptarse a todos los estilos, los percheros se ofrecen en **dos estilos de diseño**:

- El de **Olivio y Roble** es clásico y armoniza perfectamente con entornos tradicionales y con decoraciones de tipo rústico. Es estable, resistente a los golpes, a la oxidación, al rayado y está hecho de hierro forjado, acabado con pintura lacada al horno a 200º C en mate, semimate o brillante. Se ofrece en una paleta básica de colores, y en los



pedidos de 20 percheros o más se puede personalizar el color.

- El de **Cedro y Tejo** es moderno y armoniza perfectamente con **entornos vanguardistas**. Resistente, equilibrado y visualmente ligero, tiene un cuerpo fabricado en acero inoxidable AISI 304 con acabado esmerilado. Los componentes son de acero inoxidable AISI 316 de alta resistencia a la corrosión y al uso.

En definitiva, se trata de un práctico elemento de especial utilidad para el cliente en cualquier establecimiento hosteler, además de restaurantes: bares, hoteles, terrazas, caterings, discotecas, etc. Es el primer lanzamiento de Utendi Ibérica, una empresa española fundada en 2013 con distribución en todo el mundo, y de una nueva marca de que se caracterizan por ser "sencillos, novedosos y muy prácticos, enfocados en soluciones funcionales para las situaciones cotidianas", explica **Nuria Juaranz**, socia promotora de esta firma cuyo nombre deriva del latín y significa "de uso".

**Localización: Hostelco, pab. 2, stand F676**  
**Contacto:** <http://www.utendi-iberica.com>, tel. 917 729 776

## Copas y vasos resistentes para combinados



**Empresa: Exportcave**

**Ubicación: Hostelco, pab. 2, stand C233**

**Contacto: <http://www.exportcave.es>**

Giona Premium Glass presenta una colección de copas y vasos para combinados que ofrecen mayor elasticidad y fortaleza frente a los golpes; más resistencia al impacto y al rayado tras su endurecimiento por choque térmico; brillo y claridad permanentes; bordes redondeados y suavizados que hacen agradable el trago, y fácil manejabilidad para el profesional.

## Vaso de cartón de diseño, para bebidas calientes



**Empresa: Codensa**

**Ubicación: Hostelco, pab. 2, stand F633**

**Contacto: <http://www.codensa.net>**

Codensa, distribuidor de Solo Cup Europe en España, presenta este atractivo vaso de cartón de alto gramaje para bebidas calientes, con un diseño vintage que muestra fotografías en blanco y negro que evocan las calles de París. Disponibles en cuatro tamaños que comparten dos medidas de tapa, con cuatro diseños mezclados en una caja, son resistentes y reciclables.

## Gestión de establecimientos hosteleros con tablets



**Empresa: Epson**

**Ubicación: Hostelco, pab. 2, stand B275**

**Contacto: <http://www.epson.es>**

Epson lanza sus soluciones para la gestión móvil de establecimientos mediante el uso de tablets e impresoras que actúan como "hub" de forma simultánea. El sistema TM-intelligent permite generar tickets de pedido y recibos directamente desde tablets y otros dispositivos móviles, a través de los navegadores más populares, así como controlar lectores de códigos de barras y cajas registradoras.

## PortalRest, la app de búsqueda y reserva de restaurantes



**Empresa:** ICG

**Ubicación:** Hostelco, pab. 2, stand D474

**Contacto:** <http://www.portalrest.com>

PortalRest es una app gratuita de **búsqueda y reserva de establecimientos** para Android e iOS. El usuario busca un restaurante por tipo y ubicación, lo localiza en el mapa, consulta la carta en varios idiomas y puede realizar reservas desde su propio dispositivo. Y los establecimientos hosteleros se registran de forma fácil a través de la web, y disponen de un código QR personalizado como promoción.

## El móvil, la nueva llave de la habitación del hotel



**Empresa:** Tesa – Talleres de Escoriaza

**Ubicación:** Hostelco, pab 2, stand A179.

**Contacto:** <http://www.tesa.es>

¿Abrir la puerta de las habitación con un **smartphone**? Es una tecnología que **Tesa** ya incorpora en sus cerraduras electrónicas y permite abrirlas sin tarjeta alguna, sólo con un **móvil NFC**. A esta tecnología, probada en el hotel Villa Emilia de Barcelona, se suma el sistema **Wireless Web Server**, que permite controlar las cerraduras desde cualquier dispositivo con acceso a Internet.

## Resistente tumbona multiposición en colores flúor



**Empresa:** Balliu Export

**Ubicación:** Hostelco, pab.2, stand C368

**Contacto:** <http://www.ballieuexport.com>

La **tumbona Eva**, un clásico de **Balliu**, se presenta en una vibrante **gama de colores flúor** en telas y chasis, alegrando playas, piscinas, chiringuitos y terrazas. La facilidad de uso y mantenimiento convierten a esta resistente tumbona en una opción ideal para la hostelería. Cada establecimiento puede diseñar su modelo gracias a las diferentes telas, tablillas y complementos.

## La moqueta que no se mancha



**Empresa: Eureka Flooring**

**Ubicación: Hostelco, pab. 2, stand E561**

**Contacto: <http://www.lineaeureka.com>**

Floover Woven es la moqueta que no se mancha. Fabricada con hilo de vinilo trenzado sobre una base rígida resistente al agua, se coloca con sistema clic. Es un producto de alto valor decorativo con la sensación de una moqueta; se puede fregar y es de fácil mantenimiento. No retiene ácaros y mantiene la capacidad de absorción acústica de la moqueta. Ideal para hoteles y gimnasios.

## Sistema anti-cojeo para mesas



**Empresa: Muebles Romero**

**Ubicación: Hostelco, pab. 2, stand D458**

**Contacto: <http://www.mueblesromero.com>**

He aquí una solución que corrige el habitual problema del **desequilibrio de las mesas en locales hosteleros** y que acaba con las habituales cuñas. **Es.table** es un sistema basculante estabilizador que compensa las irregularidades de los suelos (de hasta 15 mm de altura). Con una simple presión sobre el tablero se mantiene la horizontalidad de la mesa.

## Llega el edredón-colcha



**Empresa: Resuinsa**

**Ubicación: Hostelco, pab. 2, stand B250**

**Contacto: <http://www.resuinsa.com>**

Es un producto totalmente novedoso en **lencería de habitación**: el **edredón colcha**, que aporta elegancia y calidez a la cama. Ya no es necesario colocar una colcha en la cama para decorarla, ya que esta funda lleva cenefas o líneas bordadas para dar un toque especial a cualquier espacio. Muy funcional, ofrece múltiples posibilidades estéticas.

# Chocolate en polvo especial para la hostelería

Fundada en 1950, Chocolate Reybar fabrica desde entonces su **Chocolate Tradicional a la taza** con la misma fórmula original. Es un **chocolate en polvo especial para la hostelería** que se mezcla con leche y se puede preparar tanto en la lanza de vapor de la cafetera como en un cazo en la cocina.

Este chocolate se presenta en **paquetes de 1kg** especiales para churrerías, colectividades y establecimientos con un gran consumo de chocolate, y en **estuches de 40 sobres individuales** para cafeterías y bares. No contiene gluten, colorantes, ni conservantes, ni tampoco contiene lactosa, por lo que es apropiado para personas intolerantes a la lactosa siempre que se use leche apropiada.

Además, Reybar sigue introduciendo en el merca-

do su **chocolate blanco a la taza**, de los pocos chocolates blancos en el mercado con manteca de cacao, y una **gama de chocolates de sabores**

elaborados con un 35% de cacao y sabores tan intensos y naturales como la menta, plátano, avellana, frutas del bosque, toffee o naranja.



**Empresa: Chocolate Reybar**

**Localización: Hostelco, pab. 3, stand F689**

**Contacto:** <http://chocolatereybar.com>



**CHOCOLATE TRADICIONAL**  
a la taza, un placer sin límites  
desde 1950

T. 902 12 21 12  
[www.chocolatereybar.com](http://www.chocolatereybar.com)



Pabellón 3,  
Nivel 0, Stand F689



## Empanadillas ya pintadas con huevo



**Empresa: Panamar**

**Ubicación: Hostelco, pab. 3, stand A195**

**Contacto: <http://www.panamar.es>**

La nueva gama de **empanadillas selectas** de **Panamar** ofrece una masa escaldada, fina y crujiente, y vienen **ya pintadas con huevo**, lo que supone un enorme ahorro de tiempo para el profesional. Se ofrecen con rellenos (con trocitos visibles) de Atún y tomate, Pisto, Pollo, Guisantes y Espinacas con queso en sus formatos de 125g y 50 g. El aspecto final es artesano y apetecible.

## Rulo de foie gras de pato, listo para cocinar



**Empresa: Rougié**

**Ubicación: Fòrum, stand 348**

**Contacto: <http://es.rougie.com/>**

El nuevo **Rulo de foie gras de pato** de **Rougié** esta desvenado y sazonado antes de su envoltura en film alimentario. Viene **envasado al vacío** en una bolsa de cocción, como un foie gras "casero". Ultracongelado en caliente y listo para cocinar, ofrece un gran ahorro de tiempo, una fácil cocción y un control del coste/ración con su peso fijo de 600 gramos.

## Infusiones solubles con miel



**Empresa: Fair Natur**

**Fòrum, pequeños productores, stand 53**

**Contacto: <http://www.fairnatur.com>**

He aquí unas **infusiones solubles 100% naturales** sin aromas ni conservantes, a las que se ha añadido **miel**. Se preparan diluyendo 20 g por servicio, es decir unas 2-3 cucharadas de postre en 200 ml de agua. Se disuelven en frío y en caliente, con lo que no hay que hervir ni esperar el tiempo de infusionado. Se ofrecen en **10 variedades** y son también un **edulcorante natural**.

*En el restaurante, la cocina o el hotel,  
queremos ser tu revista de información profesional  
allí donde estés.*

# ProfesionalHoreca.com

## la web imprescindible para el hostelero

The website layout includes:

- Header:** ProfesionalHoreca, ACO, Canales para cocinas industriales.
- Top navigation:** Productos, Actualidad, A fondo, Hemeroteca, Agenda, Ofertas y demanda, Detalle, News, Formulario, Descargas, Videos, Blog.
- Hero section:** "¡Descubra más de enlanzachar!" featuring a chocolate cake.
- Destacado:** News items including "Llega la moqueta impresa personalizada" and "El Restaurante El Sabor de Ezeiza abre sus puertas".
- Search bar:** Buscar.
- Publicidad:** "¿Quiere incrementar sus ventas y visibilidad en la feria HOSTELCO?" featuring a colorful mandala graphic.
- Newsletter:** Suscríbase a nuestro newsletter, alta gratis aquí.
- Redes sociales:** Icons for LinkedIn, Facebook, and Twitter.
- Actualidad:** News items including "18 -21 noviembre Cúpula C.C. Arenys BARCELONA".
- Productos y Equipos:** News items including "Llega la moqueta impresa personalizada", "Llega un nuevo concepto de TPV intuitivo, completo y eficiente", and "El Kit Kat, convertido en pasta!".
- Fondo:** Images of food preparation and a smartphone displaying a food app.
- Publicidad:** "I ENCUENTRO DE INNOVACIÓN Y GASTRONOMÍA 6 OCTUBRE MÁLAGA" featuring a man holding a spoon.

Te esperamos en...

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

¡Y suscríbete gratis a nuestro  
newsletter de actualidad hostelera!

# Hostelco: el gran escaparate del equipamiento hostelero



Pese a que la crisis se deja sentir en el número de expositores, la visita a **Hostelco** es siempre imprescindible para descubrir lo último en equipamiento para bares, restaurantes y hoteles, y para estar al día de las tendencias que triunfan en la hostelería actual. Además de conocer 'in situ' las propuestas de cerca de 500 empresas, el 25% de ellas extranjeras, este año el salón llega cargado de novedades.

Así, Hostelco amplía su tradicional oferta de productos de maquinaria y equipamiento para la hostelería dando entrada a **nuevos sectores** como la panadería, la heladería, las franquicias (enseñas del ámbito de la restauración) y el fitness especializado para hoteles.

A destacar también el **'Cook Trends'**, un espacio en el que, con la colaboración del Fòrum Gastronòmic, se recrean innovadores conceptos de restauración comercial y social a partir del mobiliario, decoración y equipamiento de los expositores del salón; y el **'Smart Room'**, la recreación de la habitación inteligente de un hotel que ocupa el espacio central de Hostelco.

Especial interés despierta también **Hospitality Business Event**, un foro profesional donde se

dan cita destacados expertos nacionales e internacionales del ámbito de la hotelería, restauración, fitness y wellness que imparten interesantes conferencias. Este espacio acoge también actividades dedicadas al asesoramiento (mentoring) y 'lunch networking', con el objetivo de ampliar la red de contactos profesionales.

Y aquellos visitantes que no disponen de mucho tiempo pero que quieren conocer los productos más interesante presentadas por las empresas expositoras pueden visitar el **área de novedades**, un centro de exposición que reúne los productos más innovadores.

Como es tradicional, la oferta expositiva se complementa con un interesante programa de actividades paralelas, como el IX Campeonato de baristas; el torneo International Brand Ambassador Awards 2014; la entrega de los premios Hostelco Awards, etc.

Este año, además, Hostelco traspasa los muros del recinto de Gran Vía y se extiende por toda la Ciudad Condal con el programa de rutas lúdico/gastronómicas **'Be Moving'**, toda una invitación a descubrir el gran patrimonio cultural y gastronómico de Barcelona ofrece al visitante.

# El Fòrum Gastronòmic se estrena en Barcelona



**El Fòrum Gastronòmic** se celebra por primera vez en Barcelona, coincidiendo con la feria Hostelco. Ambos eventos suman así recursos y comparten espacio en el recinto de Gran Vía de Fira de Barcelona con el objetivo de ofrecer al profesional de la restauración una oferta completa y transversal, y convertirse así en un referente para la industria gastronómica y de Food Service internacional.

Son muchos los grandes chefs que se dan cita en el **escenario del Fòrum**, ubicado en el Pabellón 1, para mostrar la elaboración en directo algunas de sus últimas creaciones culinarias. Destaca la presencia de cocineros mexicanos, con Jorge Vallejo (Quintonil); José Ramon Castillo (Que bo! Chocolates); Mikel Alonso (Biko); Daniel Ovadia (Paxia); Carmen Ramírez Degollado 'Titita' (El Bajío), Joan Bagur (El Bajío y Oaxaca a Barcelona) y Pedro Evia (Kuuk).

No faltan grandes nombres de nuestra cocina como Carme Ruscalleda, Joan y Jordi Roca, Jordi Cruz, Ángel León, Eneko Atxa, Carles Abellán, Nandu Jubany, Sergio y Javier Torres, Dani García o Carles Gaig, por citar algunos nombres. Como viene siendo ya tradición, en el Fòrum y el mundo dulce tiene un especial protagonismo



y un espacio propio, el **Fòrum Dulce**, donde se desarrollan demostraciones a cargo de reputados maestros de la pastelería y la cocina de postres. También el mundo del vino tiene una destacada presencia en el Fòrum. Enólogos, viticultores, sumilleres, expertos y prescriptores se dan cita en **Fòrum Vino** para intercambiar experiencias y catar los caldos más innovadores.

Además, los visitantes pueden disfrutar y degustar las delicatessen de las empresas expositoras, que realizan demostraciones y catas, convirtiendo la feria es un punto de encuentro y diálogo entre restauradores, productores y empresas del sector.

# Block de notas



# Hotspot *4ipnet*

## Soluciones WIFI Hotspot para Hoteles



**Ejemplo de portal cautivo**  
Acceso Wifi a través de:

Cuenta cortesía

Ticket

Redes Sociales

SMS

e-mail



### 01

#### GESTIONAR todos los Usuarios WIFI

¿Quién se conecta?  
¿Cuándo se conecta?  
¿Cuánto tiempo está conectado?  
¿Qué ancho de banda le damos?  
¿Cuánto puede descargarse?  
¿En cuántos dispositivos simultáneos?  
Guardar un LOG de todas las conexiones.

### 02

#### ADMINISTRAR todas las Zonas de Servicio

Definir y administrar zonas de servicio públicas, privadas, para clientes externos, restauración, administración, salones etc.

¿Eres capaz de garantizar a tus clientes un ancho de banda dedicado, con calidad de servicio, personalización, VPNs, concurrencia de clientes y todo ello de forma segura?

### 03

#### CONTROLAR dispositivos de forma centralizada

Podrás recibir notificaciones de las incidencias de tu red y saber cual es concretamente el dispositivo que las ha tenido.

También es posible realizar de forma remota cambio de SSID, Firmware, IP, de un AP o de todos los AP's.

### 04

#### INTEGRAR y Facturar con PMS

El PMS para la gestión de los clientes y la facturación de todos sus servicios ahora puede incluir también el servicio WIFI.

# MyChef



## COCCIONES **EXCELENTES**, CON **EFICIENCIA** EN EL **MÍNIMO ESPACIO**

- ▶ La misma capacidad de producción en la mitad del espacio.
- ▶ Máxima precisión y homogeneidad de cocción.
- ▶ Máxima eficiencia energética.
- ▶ Apilable: múltiples parámetros de cocción a la vez.

**DISTFORM**  
FOODSERVICE TECHNOLOGY



[www.distform.com](http://www.distform.com) | [media@distform.com](mailto:media@distform.com) | 902 10 18 90

VISÍTENOS EN  
HOSTELCO 2014:  
**PABELLÓN 3**  
**STAND D463**