

mab

H O S T E L E R O

MAQUINARIA Y EQUIPAMIENTO PARA RESTAURANTES, HOTELES Y COLECTIVIDADES

Núm. 250 | Julio 2023
mabhostelero.com / 6,50€

En Portada

Línea Compact de Sammic, eficiencia y producción en un formato compacto

REPORTAJE

El equipamiento hostelero volvió
a brillar en los Hot Concepts

ARTÍCULO

Así fue la III edición
de Foodservice Forum

Edita Peldaño



wonder cool

Supercooling innovation

El único equipo capaz de *Triplicar la venta*

Stock disponible

Envío **INMEDIATO**
5-6 días hábiles en PDV

Renting

FÁCIL y CÓMODO para distribuidores
y hosteleros

SAT

Servicio técnico en **TODA** España
Fabricación **NACIONAL**



info@wondercool.es
www.wondercool.es



DE PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

El pasado 29 de junio la hostelería vivía una noche mágica un año más. Otra vez, y con ésta ya iban veinte, tenían lugar los premios Hot Concepts, llevados a cabo por la revista Restauración News e impulsados por Peldaño -también grupo editor de esta publicación-. Y una vez más, el equipamiento tuvo su hueco dentro de ellos.

Y, como pasa desde hace algunos años, el equipamiento hostelero volvía a ser reconocido dentro de estos prestigiosos galardones. Concretamente en las categorías de La Máquina del Año y El Proyecto de Cocina Profesional.

Lo primero que hay que decir al respecto es que es más que justo y necesario darle la enhorabuena a todos los participantes en dichas categorías. El número crece en cada convocatoria, al igual que lo hace la categoría de los proyectos y equipos presentados. Hay que hacer una mención especial a empresas como Winterhalter, Wondercool, Grupo Roig o Maquinaria Pinar, finalistas en las categorías mencionadas. Firmas que se han quedado a puertas de alzarse con el trofeo y a las que animamos desde aquí a seguir tomando parte de estos Hot Concepts porque en la perseverancia está la gloria (de hecho, se me ocurre algún caso en el que el Hot ha llegado después de varios años de espera. Siempre llega a quien lo merece).

Y, por supuesto, hay que felicitar a los vencedores: Bonnet, con su dispositivo de encendido y apagado automático, Autoflam, que fue quien venció dentro de la categoría de Máquina del Año; y Kitchen Consult que, a través de su proyecto en el restaurante OSA, hizo lo propio en El Proyecto de Cocina Profesional. ¡Enhorabuena a ambos por ese trabajo tan bien hecho!

Más allá de estos premios, solo voy a añadir que el equipamiento merece ser reconocido y premiado. Parece de sentido común afirmar, como hemos hecho tantas veces, que sin esas empresas, instaladores, distribuidores, etc., el sector hostelero no podría seguir avanzando. Y en el caso concreto de los Hot Concepts pueden sentirse muy satisfechos porque es el propio sector hostelero quien lo reconoce. No en vano, 15 profesionales pertenecientes al segmento de la restauración (más un voto, un único voto, de Restauración News) son los encargados de votar estas categorías, valorando todo el trabajo de los candidatos y lo que este trabajo supone para el desarrollo de sus respectivos negocios. ¡El equipamiento existe, y la hostelería avanza! ●



- 3 EDITORIAL**
- 6 CONTACTOS DE EMPRESA**
- 8 NOVEDADES DEL SECTOR**
Infrico [8] /Araven [10]
Eurofred [12]/ Genebre [13]
- 14 EN PORTADA**
Línea Compact de Sammic, eficiencia y producción en un formato compacto
- 16 ARTÍCULO**
Superenfriadores que revolucionan la experiencia de consumo.
Gaggia, tradición, historia e icono del café espresso italiano [18].
No es demasiado tarde para simplificar su enfoque APPCC [20].
Felac cumple 40 años [22].
Enrique Tomás entra en el

sector del vending [24].

- 26 REPORTAJE FOODSERVICE FORUM**
- 30 OPINIÓN**
La importancia de acceder a herramientas de gestión en hostelería
- 32 REPORTAJE**
El equipamiento volvió a brillar en los Hot Concepts
- 38 REPORTAJE**
Cocinas peculiares, mejor al aire libre
- 44 INFORMES**
- 48 NOTICIAS DE EMPRESA**
- 54 ARTÍCULO**
¿Qué equipamiento auxiliar es esencial en un restaurante?
- 66 LO MÁS LEÍDO**

La opinión de los artículos publicados no es compartida necesariamente por la revista, y la responsabilidad de los mismos recae, exclusivamente, sobre sus autores. Cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública o transformación de esta obra solo puede ser realizada con la autorización de sus titulares, salvo excepción prevista por la ley, y en el caso de hacer referencia a dicha fuente, deberá a tal fin ser mencionada MAB HOSTELERO editada por PELDAÑO MEDIA GROUP, S. L., en reconocimiento de los derechos regulados en la Ley de Propiedad Intelectual vigente, que como editor de la presente publicación impresa le asisten. Los archivos no deben modificarse de ninguna manera. Dirijase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra (www.conlicencia.com / 917 021 970 / 932 720 445). De conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de estos datos y por el que se deroga la Directiva 95/46/CE, y de conformidad con la legislación nacional aplicable en materia de protección de datos, le recordamos que sus datos están incorporados en la base de datos de PELDAÑO MEDIA GROUP, S. L., como Responsable de Tratamiento de los mismos, y que serán tratados en observancia de las obligaciones y medidas de seguridad requeridas, con la finalidad de gestionar los envíos en formato papel y/o digital de la revista, de información sobre novedades y productos relacionados con el sector, así como poder trasladarle, a través nuestro o de otras entidades, publicidad y ofertas que pudieran ser de su interés, de conformidad con el consentimiento prestado al solicitar su suscripción expresa y voluntaria a la misma, cuya renovación podrá ser requerida por Ediciones Peldaño en cumplimiento del citado Reglamento. Le informamos que podrá revocar dicho consentimiento, en cualquier momento y en ejercicio legítimo de los derechos de acceso, rectificación, cancelación, oposición, portabilidad y olvido, dirigiéndose a PELDAÑO MEDIA GROUP, S. L., S.A., Avda. Manzanares, 196. 28026 Madrid, o al correo electrónico distribucion@peldano.com.

I Director área Hostelería

Nacho Rojas
nachorojas@peldano.com

I Redactora jefe

Ana Isabel García
aigarcia@peldano.com

I Redacción

Clara Román, Jorge Cobos

I Publicidad

Olga Sánchez
osanchez@peldano.com
Miriam Cano
mcano@peldano.com

I Head of Design

Juan Luis Cachadiña

I Jefe de Producción

Miguel Fariñas

I Diseño y Maquetación

Débora Martín,
Cristina Corchuelo,

I Directora de Administración

Anabel Lobato

I Suscripciones y Distribución

Remedios García, Laura López
suscripciones@peldano.com
902 354 045

I Redacción y Administración

Avda. del Manzanares, 196
28026 MADRID
Tel: 91 476 80 00 · Fax: 91 476 60 57

I Difusión

Nacional.

I Distribución

Nacional, Andorra y Portugal. Fabricantes, importadores, instaladores, distribuidores, hoteles, restaurantes, cafeterías, bares, pizzerías, nueva restauración, catering y colectividades.

Precio de suscripción:

1 año: 5 núm. España: 31,50 €
Europa: 45€ . Resto: 52,50 €
2 años: 10 núm. España: 56,00 €
Europa: 79,00 € . Resto: 86,00 €

Imprime: Rivadeneyra, S. A.

Fotomecánica: Margen, S. L.

Depósito Legal: M-27827-1989



Presidente: Ignacio Rojas

Director financiero y de talento: Daniel R. Villarraso

Director de eventos: David Rodríguez

Director de marca y estrategia: Eneko Rojas

Director de estrategia de contenidos: Adrián Beloki

Directora comercial: María Rojas



Línea Compact

Cortadora - Cutter



Tamaño compacto,
grandes prestaciones



Gama **ACTIVE**

- » 1 velocidad
- » Panel de mandos intuitivo



Gama **ULTRA**

- » Velocidad variable
- » Tecnología "brushless": máxima eficiencia
- » Programable



ÍNDICE DE EMPRESAS CITADAS EN ESTA EDICIÓN



Datos de contacto de las empresas y entidades citadas en esta edición.

EMPRESA	PAG.	TELÉFONO	WEB
ASKO	48	960 468 900	https://www.asko.com/es/
Bc Systems	29	934 694 099	www.e-bcsystems.com
Bonnet	32, 42, 43	919 357 608	https://ihstecnicos.com/
Codisys	52	913 294 461	https://www.codisys.es/es
Concept	53		https://concepthardware.com/
Convothern	49	00 49 8847 67-0	https://www.convothern.com/
DBK Informa	46	900 176 076	https://www.dbk.es/es
Enrique Tomás	24, 25	93 383 84 85	https://www.enriquetomas.com/es/
Casfri	25	96 166 63 63	www.casfri.com
Climahosteleria	39	924981555	www.climahosteleria.es
ePack Higiene	20, 21	911 389 884	https://epack-higiene.es/
Epta Iberia	48	914 15 12 13	https://www.eptarefrigeration.com/es
Eurofred	12	93 419 97 97	https://www.eurofred.com/
Felac	22	935 85 19 05	https://www.felac.com/
Fiera Milano	49		https://host.fieramilano.it/en
Gastroequip	31	987 21 16 87	www.gastroequip.com
Genebre	13	932 98 80 00	www.genebre.es
ePack Higiene	20, 21	911 389 884	https://epack-higiene.es/
Impafri	19	957 51 01 80	https://impafri.com/
Infrico	7,8, 9	957 59 51 00	https://infrico.com/
Kitchen Consult	32	91 490 55 53	https://kitchenconsult.es/
Maquinaria Pinar	32	916048688	https://maquinariapinar.es/
MobieTrain	52	00 32 475 79 34 97	https://www.mobietrain.com/es/
Polydros	55	916 610 042	www.misterpomez.es
Quality Espresso	8, 9	93 223 12 00	www.qualityespresso.net
Sammic	1ªcubi ,5,14, 15	902 444 011	www.sammic.es
Simon-Kucher	58, 59	913 28 93 70	https://www.simon-kucher.com/en
TheFork	30		https://www.thefork.es/
Total Specific Solutions	52	00 31 88 660 33 33	https://www.totalspecificsolutions.es/
Universal Pay	53	917 407 363	https://www.universalpay.es/
Wokinox	11	914 12 09 31	https://www.wokinox.com/
Winterhalter	32	952 247 600	https://www.winterhalter.com/es-es
Wondercool	2ª cubi.,16, 17	660 97 61 38	https://wondercool.es/

Índice de Publicidad

Sammic	1ªcubi, 5
Wondercool	2ªcubi
Infrico	7
Wokinox	11
Arilex	13
Impafri	19
Casfri	25
Bc Systems	29
Gastroequip	31
Climahosteleria	39
Fiera Milano	49
Polydros	55

Infrico



info@infrico.com
T:0034 957 51 30 68

infrico.com

Síguenos en:
   

Infrico presenta sus últimas novedades

Infrico, empresa de referencia en el segmento del frío industrial ha presentado las últimas novedades que se contemplan en su catálogo. Éstas se encuentran dentro de varias gamas de producto: enfriadores, armarios, mesas, cavas... todos los productos necesarios para garantizar la correcta refrigeración de los alimentos.

Y en Mab Hostelero presentamos algunos de ellos, comenzando por los enfriadores. Dentro de los últimos lanzamientos de esta gama se encuentran el modelo ERV25PPII: Expositor refrigerado horizontal altura 920mm. Con su diseño elegante y altura de 920mm, este expositor es la solución ideal para exhibir y conservar productos con estilo, atrayendo la atención del cliente y garantizando su frescura durante más tiempo. O el modelo SCP501/SPC501B, enfriador de Botellas Super Cooler, en el que las bebidas alcanzan temperatura bajo cero en menos de 2 horas, manteniéndola en estado líquido sin llegar a congelar.

MESAS

MR1620H/MR2190H: Mesa refrigerada ventilada con control de humedad. Ele-

va la calidad de las preparaciones con las mesas refrigeradas ventiladas con control de humedad MR1620H/MR2190H. Éstas mantienen los ingredientes frescos y en óptimas condiciones gracias a su tecnología avanzada, brindando un entorno perfecto para la conservación de alimentos, garantizando sabores excepcionales en cada plato.

ARMARIOS

AN401BTPAST/AN902BTPAST: Armarios de refrigeración y congelación Pastelería y Pescado Euronorm 600x400. Ante la particularidad que los productos de pastelería y pescado presentan, los armarios de refrigeración y congelación consiguen mantener los productos en óptimas condiciones de temperatura y conservación, cumpliendo con los estándares de higiene y garantizando su frescura y calidad.

FC900BT/FC900BTCR: Armario Fermentación. Obtienen resultados excepcionales en los panes y masas gracias a su control preciso de temperatura y humedad, permitiendo que dichas creaciones alcancen todo su potencial, garantizando la máxima calidad y sabor en cada bocado.

RIC1P/RIC1PTH/RIC2P: Armarios para carros GN2/1, 600X400, 650X450, 1300/2700L. optimizan el espacio de almacena-

miento y conservan alimentos en perfectas condiciones. Con capacidades de 1300 a 2700 litros, estos armarios son la solución ideal para mantener los ingredientes frescos y organizados, brindando eficiencia y calidad en la cocina.



CAVAS

VC1400MDA/VC1400MDAB/
VC2010MDA/VC2010MDAB: Vitrinas cerradas de maduración. Descubre la excelencia en la maduración de carnes con las vitrinas cerradas de maduración,

diseñadas para lograr un proceso de maduración perfecto, resaltando los sabores intensos y la textura sublime de los cortes, brindando una experiencia gourmet incomparable.

AC280MDAB: Armario mediano de Maduración Dry Aging. El armario mediano de maduración Dry Aging AC280MDAB de Infrico es el compañero perfecto para los amantes de la carne, permitiendo madurar carnes en seco con alta precisión y control, realzando su sabor, textura y terneza para disfrutar de una experiencia culinaria excepcional.

VITRINAS SUPERMARKET

VITRINAS VISION SVS/VVS: Vitrinas Vision. Con su diseño moderno, estas vitrinas son ideales para exhibir tus productos con estilo, destacando su calidad y frescura a través de su iluminación LED y su tecnología avanzada de refrigeración, asegurando una presentación inigualable.

MURALES

MS12DCBA/MS9BA: Murales Experience para Quesos y Bacalao. Diseñadas especialmente para resaltar la experiencia de los quesos y el bacalao. Presentación sofisticada y conserva la frescura de los productos con estilo, ofreciendo a los clientes una degustación única.

MN37DR (MDR-RIMINI): Mural remota de refrigeración cerrada frente medio. Potencia la visibilidad y la frescura de los productos con la vitrina murales serie Rimini de Infrico Supermarket. Diseñadas para resaltar los productos con su amplia área de exhibición y su iluminación LED, estas vitrinas murales aseguran una presentación atractiva, manteniendo condiciones óptimas de refrigeración y ofreciendo una experiencia de compra excepcional.

VITRINAS DE HELADERÍA-PASTELERÍA

VMG-VITRINAS MAGNUS: Vitrinas expositoras frío ventilado con reserva, modular, para cafetería y pastelería. Estas vitrinas expositoras frío ventilado con reserva, modulares y versátiles, garantizan la perfecta exhibición y conservación de tus productos, creando un impacto visual irresistible y manteniendo su frescura.

VITRINAS CORAL: Destaca los helados con estilo y elegancia. Diseñadas específicamente para exhibir helados, estas vitrinas expositoras convierten cualquier heladería en un paraíso de tentaciones donde los usuarios podrán deleitarse con exquisitos helados presentados de manera atracti-

va y cautivadora, creando momentos inolvidables llenos de sabor y placer en cada bocado. ●



Portahuevos de Araven, cuidando la seguridad alimentaria

La firma Araven sigue aumentando su reconocida gama de contenedores reutilizables y reciclables para alimentos, con sus nuevas bandejas portahuevos, óptimas para evitar el riesgo de transmisión de salmonella en la cocina profesional.

Como todos los productos de su catálogo, esta nueva referencia está diseñada para garantizar la seguridad alimentaria, aportar las mejores soluciones al sector Horeca y reducir el impacto ambiental.

Las bacterias del género Salmonella causan molestas infecciones que generalmente no requieren tratamiento específico, pero pueden provocar deshidratación grave e incluso ser mortales si se propagan a otras zonas del organismo.

Uno de los principales focos de transmisión son los huevos y también los cartones en que se comercializan, al ser un material poroso, por lo que la normativa sanitaria los desaconseja en cámaras frigoríficas.

Los recipientes portahuevos Araven evitan cualquier contaminación por el envase y su diseño añade importantes ventajas.

Las bandejas presentan una base calada para una conservación óptima, ya que permiten la circulación del aire alrededor de los huevos impidiendo la generación de moho, y a la vez también garantizan identificar posibles huevos rotos.

Igualmente protegen de golpes y proporcionan una mayor seguridad en el transporte.

UN FORMATO ADAPTADO A LAS NECESIDADES DEL SECTOR HORECA

Ayudan también a gestionar el trabajo en la cocina y combatir el desperdicio alimentario con un espacio para anotar la fecha de consumo preferente.

Disponen de 14 puntos de anclaje para apilarlas con seguridad, asidores laterales para transportarlas y su formato encajable en vacío optimiza el espacio de almacenamiento.

Cada bandeja tiene capacidad para 30 huevos, lo que permite trasvasar fácilmente el envase del productor, y su tamaño es compatible con el contenedor GN 2/3 de Araven, idóneo para guardar los huevos en las cámaras de conservación, en donde se deben mantener con una humedad inferior al 80%. ●





**WOK
INOX**

**Ampliamos
nuestra Gama...**



wokinox.com

Calle los Metales 32, Humanes de Madrid

28970 MADRID - SPAIN

Eurofred presenta sus bombas de calor VRF Serie J-IVL de General

Eurofred ha presentado la gama de bombas de calor aerotérmica VRF Serie J-IVL de General, que propone a los instaladores una unidad exterior de alta eficiencia, flexible en la instalación y fiable para responder a proyectos con limitación de espacio.

Disponible en varias potencias hasta un máximo de 18 CV y con una presión estática externa de hasta 60 Pa (30 Pa para 8 y 10 CV, 40 Pa para 12 CV y 60 Pa para 14, 16 y 18 CV), la serie VRF Serie J-IVL de General ofrece el máximo confort con un mínimo consumo energético gracias al nuevo control inteligente del refrigerante, que adecua la cantidad de gas a petición de la carga térmica de la sala.

El ahorro, además, queda asegurado por unas elevadas puntuaciones SEER y SCOP facilitadas mediante un gran intercambiador de calor, el compresor Scroll de alta eficiencia y la tecnología ALL DC que, además, mejora la durabilidad y fiabilidad de los equipos.

La nueva bomba de calor J-IVL presentada por Eurofred constituye la gama más extensa del mercado de unidades compactas de doble ventilador con descarga frontal que alcanzan los 50 kW (18 CV) de potencia. Además, se diferencia por permitir más unidades interiores conectables y mayores rango de simultaneidad, distancia total de instalación y presión estática.

LIBERTAD DE INSTALACIÓN Y MÚLTIPLES APLICACIONES

En cuanto a su integración en proyectos, la bomba de calor aerotérmica J-IVL ofrece una gran flexibilidad en la instalación. Gracias a contar con un diseño compacto y fino (máximo de 480 mm) y a evacuar la descarga de aire por el frontal puede ubicarse, incluso, en calles estrechas.

En proyectos para climatizar distintos entornos, la serie J-IVL permite instalar varias unidades interiores para ahorrar espacio y aprovechar la máxima capacidad sin bloquear las ventanas. Asimismo, su tecnología avanzada de control del refrigerante también permite alcanzar una longitud total de tubería de 400 m, abriendo nuevas posibilidades de planificación y adaptándose a edificios con distribuciones y alturas complejas. ●

GENERAL



Genebre amplía su línea de grifería

Genebre, compañía especializada en válvulas y accesorios para el control de fluidos y grifería de alta calidad, amplía el portfolio de su Línea de Grifería con una nueva llave de paso.

La nueva referencia de Genebre, de diseño etéreo y sutil, combina con el resto de los elementos del baño.

Está fabricada en dos medidas posibles: 1/2" y 3/4" roscada. Esta última versión también cuenta con una montura de 3/4", lo que le confiere un gran caudal.

Están fabricadas en latón CW617N acabado en cromado de alta calidad y disponen de conexión estándar G 1/2" y 3/4", respectivamente. Su cuerpo es recortable para ser instalado a diferentes profundidades. También están equipadas con una durable montura cerámica 1/4" de vuelta, de suave accionamiento antical.

La nueva referencia de Genebre está pensada para una

rápida instalación gracias al diseño de todos sus elementos. También cuenta con un margen de instalación en profundidad de 55 milímetros. Su diseño contundente y compacto, fusiona la elegancia y la tecnología en los más altos estándares de calidad. ●



arilex

COOKING EQUIPMENT



ASADORES A GAS · VITRINAS EXPOSITORAS · PLANCHAS A GAS · PLANCHAS ELÉCTRICAS · FRYTOPS A GAS
PARRILLAS A GAS · BARBACOAS A GAS · COCINAS A GAS · FREIDORAS ELÉCTRICAS · TOSTADORES ELÉCTRICOS



2023
CATÁLOGO
+TARIFA

Visítanos
13-17
OCTUBRE
2023
Hall 4 Stand S21

host Milano



**MIRA LO QUE
HACEMOS**

☎ 935 175 747
☎ 664 406 011

C/ Nevero Cuatro, Nave 47-52
Polígono Industrial El Nevero
06006 Badajoz (España)

info@arilex.es
arilex.es



Imágenes cedidas por Sammic.

LÍNEA COMPACT DE SAMMIC

EFICIENCIA Y PRODUCCIÓN EN UN FORMATO COMPACTO

Sammic ha lanzado al mercado su nueva línea de cortadoras de hortalizas, cutter y máquinas combinadas, denominada Línea Compact. Diseñada para brindar un rendimiento profesional en cocinas con producciones más limitadas, esta gama ofrece eficiencia y productividad en un formato compacto, adaptándose perfectamente a las necesidades de los establecimientos de menor producción.

Mab Hostelero



La Línea Compact presenta dos gamas de producto: Active, con velocidad fija y panel de mandos intuitivo, y Ultra, con motor brushless, velocidad variable y panel de mandos digital con pantalla LCD a color, ofreciendo prestaciones avanzadas y un control máximo del proceso en curso. Ambas gamas ofrecen una producción horaria de 350 Kg como cortadora y cuentan con caldero de 4.4 lt como cutter.

Una de las características destacadas de la Línea Compact es su versatilidad y ergonomía. Estas máquinas son ligeras y fáciles de manejar, permitiendo un desplazamiento ágil dentro de la cocina. Además, ocupan poco espacio tanto durante su uso como a la hora de almacenarlas. Con piezas desmontables que se pueden lavar en el lavavajillas, facilitan la limpieza y el mantenimiento.

UN CORTE PERFECTO

La calidad de corte es otro aspecto sobresaliente de esta línea de máquinas compactas. La función cortadora ofrece un corte perfecto gracias al minucioso diseño de los discos y rejillas. Con más de 35 tipos de cortes disponibles, se obtienen resultados limpios y uniformes, sin mermas. Además, cuentan con rampa de expulsión y salida lateral bidireccio-

nal del producto, que aseguran una operación cómoda y sin esfuerzo, al mismo tiempo que ofrecen el mayor cuidado al producto manipulado.

En cuanto a los cutters permiten cortar, moler, mezclar, amasar y emulsionar cualquier producto en cuestión de segundos. Con calderos de 4,4 litros de capacidad, se logra una calidad superior de triturado gracias a las cuchillas invertidas y los revolvedores laterales, que garantizan un triturado homogéneo y uniforme.

LÍNEA ULTRA: MÁXIMA ESTANDARIZACIÓN Y EFICIENCIA

Por último, la gama Ultra, equipada con motores brushless, destaca por su enfoque en la estandarización de procesos. En la función cortadora, el Force Control System muestra la fuerza que se está haciendo y permite programar avisos visuales y sonoros para poder replicar el corte de un producto. En el caso del cutter, la máquina cuenta con programas incorporados y personalizables, con capacidad para crear hasta 9 programas personalizados para estandarizar los procesos de trabajo del usuario. La gama Ultra garantiza una mayor eficiencia y una ejecución consistente de los procesos, optimizando así la productividad y el rendimiento en el lugar de trabajo. ●

Superenfriadores que revolucionan la experiencia de consumo



Un producto revolucionario llega al mercado de la hostelería de la mano de Wondercool, con la promesa de transformar la forma en que se disfrutan las bebidas. Los superenfriadores, al igual que el icónico iPhone en su momento, rompen con los paradigmas existentes y superan las prestaciones de sus predecesores. Estos dispositivos logran enfriar las bebidas por debajo de su punto de congelación sin alterar su estado líquido, textura y sabor, abriendo un mundo de posibilidades para la industria de la hostelería.

Mab Hostelero

Sobre ello hemos hablado con Enrique Caño, director comercial de Wondercool que explica sobre estos superenfriadores que «personalmente, me gusta asemejar el momento que vive nuestro producto con la entrada del primer iPhone en el mercado - fue una entrada que rompió con cualquier paradigma que estaba presente en el momento, algo diferente, innovador y que superó con creces las prestaciones de anteriores dispositivos». Y continúa exponiendo que «Algo similar ocurre con nuestro producto, entrando en un mercado en el que, a pesar de las mejoras e innovaciones ofrecidas por prestigiosos fabricantes, las prestaciones de nuevos modelos y formatos no han conseguido evolucionar al ritmo de otros sectores, siendo su sector uno de los más productivos en el ámbito nacional. Nuestra tecnología viene para quedarse».

Con un enfoque inicial en la cerveza, los superenfriadores tienen la capacidad de enfriar las bebidas por debajo de los 0°C sin congelarlas. Sin embargo, su aplicación se extiende a otros productos como vinos blancos y espumosos, bebidas refrescantes e incluso agua. Esto abre un abanico de posibilidades para los establecimientos de hostelería, ofreciendo a los consumidores una experiencia más refrescante y placentera.

Desde Wondercool afirman que al consumidor se le ofrece una mejor experiencia y más refrescante, y «como bien sabemos, el consumidor es el centro del sector», asegura Enrique Caño. «Esto fácilmente se ve traducido en un incremento notable de las bebidas que se consumen frías en los negocios que incorporan nuestra tecnología. Además, gracias a los tiempos de enfriamiento tan rápidos, hacemos la reposición de bebidas en los equipos más flexibles ya que solo necesitan 2 horas para conseguir el enfriamiento por debajo de los 0°C, podemos enfriar hasta alrededor de -8°C, las cervezas y bebidas con similar o mayor graduación alcohólica».

Así, la respuesta del sector ha sido positiva, desde los distribuidores hasta los hosteleros y, por último, los consumidores. «Es muy gratificante obtener el feedback del sector y sentir que estamos aportando una solución que genera satisfacción y beneficios a nivel de negocio», comenta Enrique Caño. «Recientemente recibí la noticia de un cliente al que servimos un equipo en una localidad pequeña del sur de España donde no había ningún equipo de nuestra tecnolo-

gía y el resultado no ha podido ser mejor, vende muchísima más cerveza en botella y el consumidor no solo queda encantado, sino que está dispuesto a pagar más por ello. Esto solo ocurre cuando superas las expectativas, la satisfacción es innegable», continúa.

MEJORAS SIGNIFICATIVAS EN LOS NUEVOS MODELOS

Desde el lanzamiento del primer modelo, la empresa ha realizado mejoras significativas en sus superenfriadores. En los últimos años, explican desde la marca, el foco se ha puesto en mejoras estéticas, de funcionalidad y de mantenimiento. «Nuestro último modelo, el Wondercool Classic Plus, no solo tiene una estética más estilosa, sino que supera con creces la potencia de enfriamiento y capacidad en el interior que el modelo previo, y además, ofrece un mantenimiento mucho menor que este. No puedo revelar nuestros próximos movimientos, pero tenemos varias novedades guardadas para después del verano».

Los superenfriadores destacan por su eficiencia y características destacadas: logran enfriar las bebidas a menos de 0°C en tan solo 2 horas, sin un consumo eléctrico mayor que otros enfriadores del mercado. Además, ofrecen modelos verticales y horizontales para adaptarse a diferentes espacios en los establecimientos de hostelería, con capacidades de almacenamiento que van desde 210 hasta 310 tercios. La empresa brinda una garantía de 2 años, incluyendo el servicio de asistencia técnica (SAT), y sus productos solo se comercializan a través de distribuidores autorizados.

«Lo cierto es que nuestro producto no tiene barreras, y las que tiene, las intentamos aliviar de un modo u otro», comentan desde la empresa. «No obstante, siempre destacamos que trabajamos en dos segmentos muy concretos basados en la experiencia y el volumen. Por un lado, tenemos al cliente tipo premium con un target más exclusivo y una exigencia hacia una experiencia realmente satisfactoria en el consumo de productos; por otro, tenemos a un cliente más estándar que cuenta con una rotación de bebidas alta y que podría ser cualquier bar de barrio al que acuden decenas de personas a tomar un refresco después de trabajar. En ambos segmentos estamos presentes, y en ambos segmentos generamos satisfacción y beneficio».

FORMATO RENTING

El modelo de adquisición por renting se ha convertido en una opción popular para los hosteleros interesados en los superenfriadores. «Empezamos a ofrecer la adquisición por renting desde el pasado mes de mayo y ya hemos realizado las primeras operaciones», explica Enrique Caño. «El moti-



vo de este modelo de adquisición es eliminar barreras para la adquisición de nuestros equipos. Somos conscientes de los vaivenes de nuestra economía y hemos entendido que tenemos que eliminar esfuerzos de inversión para determinados clientes. El modelo de renting permite la adquisición de nuestros equipos sin realizar inversión y permite al hostelero generar mayores beneficios a la vez que cumple con sus cuotas mensuales».

En resumen, los superenfriadores están revolucionando la experiencia de consumo en la hostelería. Su tecnología innovadora, que permite enfriar las bebidas por debajo de su punto de congelación sin alterar sus propiedades, ha generado una gran acogida en el mercado. Tanto consumidores como empresarios del sector han destacado los beneficios que aportan, desde una mejor experiencia de consumo hasta un aumento en las ventas y la satisfacción del cliente. Con mejoras constantes y novedades en camino, estos dispositivos prometen seguir siendo un referente en la industria de la hostelería. ●

Gaggia, tradición, historia e icono del café espresso italiano



La historia del café espresso nace con Achille Gaggia quien en 1938 inventó la crema y revolucionó el proceso de preparación del espresso. Hoy en día Gaggia es sinónimo de tradición, historia y es el icono del café espresso italiano. Y es gracias a esta experiencia con la que la marca ha entrado en el mercado de las máquinas de café superautomáticas de alta calidad.

El primer modelo lanzado al mercado fue La Radiosa, un modelo TOP, que cubre la gama más alta y premium de las máquinas superautomáticas, que incorpora la más avanzada tecnología y que aporta una gran flexibilidad en el servicio. Una máquina con un diseño cautivador, con iluminación por LEDS que rodea su perfil, con una intuitiva pantalla táctil de 10" con múltiples opciones de personalización: hasta 600 se-

lecciones, 5 categorías de bebidas y 12 selecciones por pantalla en diferentes idiomas. Además, incorpora la innovadora tecnología patentada Evomilk, que produce una perfecta crema a partir de leche fresca permitiendo configurar diferentes dosis, temperaturas y densidades de la leche fresca para lograr que la emulsión a un nivel extraordinario y único, incluso con leche fría.

La ampliación de la gama de máquinas superautomáticas Gaggia se produjo con el lanzamiento de La Solare, una máquina muy versátil que elabora un café espresso de alta calidad con unas dimensiones compactas (368 x 583 x 788 mm) y un diseño elegante con iluminación Led. La selección de bebidas programable y personalizable es una de sus ventajas, ya que dispone de una intuitiva pantalla táctil LCD de 7" con avanzadas funcionalidades. Las últimas innovaciones tecnológicas aplicadas a una máquina que, gracias a una extraordinaria estabilidad térmica, ofrece un servicio de alto nivel en todo momento y en cualquier lugar desde el primer café del día. Dispone de un emulsionador de leche que permite obtener una consistencia y textura únicas gracias al ajuste electrónico en la inyección de aire en este proceso. Todo ello sin olvidar las máximas medidas de higiene con un sistema automático de limpieza que puede realizarse sin necesidad de desmontar ni quitar ningún componente interno.

Ambos modelos tienen integrado un sistema de conectividad para el control remoto de las máquinas gracias a un módulo Wi-Fi/Bluetooth que permite el control de su funcionamiento, rendimiento y rentabilidad. Y para atender las necesidades específicas de cada establecimiento, disponen, como opción, del sistema de pago a través del teléfono móvil equipado con protocolo MDB.

La eficiencia energética y la sostenibilidad son también uno de los pilares de las superautomáticas de Gaggia. Unas máquinas de café espresso con un mayor ahorro energético y componentes reciclables y orientados a la economía circular para reducir tanto el consumo de materias primas como la producción de residuos.

La gama de máquinas de café superautomáticas de Gaggia sigue creciendo: está previsto el próximo lanzamiento de La Brillante que nace para destacar por su diseño contemporáneo, su flexibilidad y un sistema de emulsión de la leche mejorado con resultados extraordinarios. ●



The background of the top half of the image shows a bright, modern warehouse or industrial facility with large glass doors and windows. In the foreground, three different models of industrial doors are displayed. The first is a solid white door with a black handle. The second is a white door with a circular window and a pull handle. The third is a white door with a large window and a black handle. The Impafri logo is visible on each door.

Impafri

**NUEVO CATÁLOGO
PUERTAS INDUSTRIALES**



www.impafri.com

ANTES DEL BOOM COMPLETO DEL VERANO

No es demasiado tarde para simplificar su enfoque APPCC

En verano, los controles de higiene a menudo se multiplican para garantizar que los turistas tengan buenas condiciones de recepción en los restaurantes. Asegúrese de respetar las normas para no poner en peligro la reputación de su establecimiento. Pero, ¿cómo gestionar su trazabilidad, sus autocontroles en la cocina en total conformidad cuando hay prisa o cuando falta personal?

Digitalice su Plan de Control de Salud; ¿No sería esa la solución?

Por ejemplo, una de las formas de hacerlo es a través de ePack Higiene; la solución digital APPCC que apoya a todos los profesionales de la restauración en la gestión simplificada de la seguridad alimentaria en sus establecimientos. Fácil de usar, con ePack Higiene, controlas y gestionas en tan solo unos clics al día los autocontroles, la higiene y la trazabilidad de tu cocina.

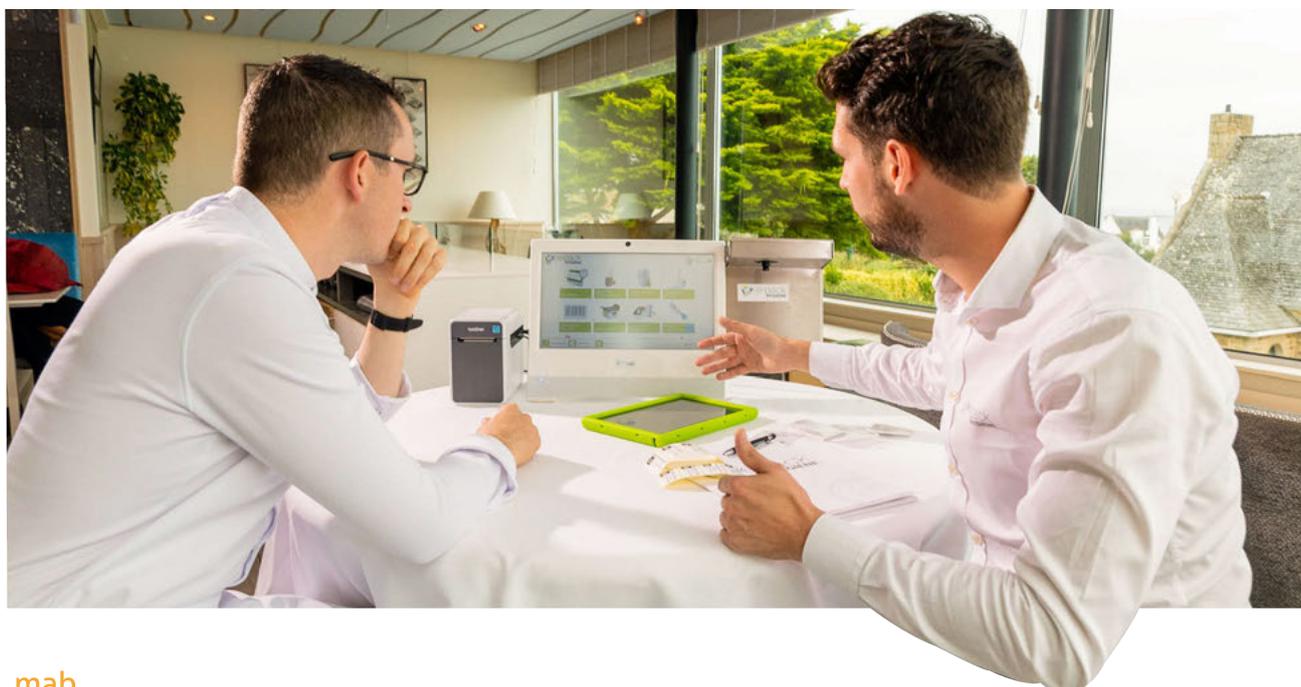
¡No hay necesidad de elegir entre simplicidad y

cumplimiento! Más allá de ahorrar tiempo, cumple con las regulaciones, al tiempo que elimina el papel en la cocina. ¡APPCC se vuelve más fiable y más fácil de lograr que su equipo aplique y siga en un abrir y cerrar de ojos!

Otra gran ventaja de la solución ePack Higiene: su etiquetadora, que le permite personalizar sus etiquetas DLC para facilitar la implementación de la comida para llevar y la gestión de sus productos. Más que nunca, la digitalización se está convirtiendo en una necesidad para satisfacer los nuevos requisitos de salud. ePack Higiene proporciona a cada profesional de la restauración un apoyo personalizado que facilita su transición a un enfoque digital APPCC, que se ha vuelto esencial hoy en día.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Temperaturas de las cámaras frigoríficas, seguimiento del plan de limpieza y desinfección
- Temperatura de funcionamiento
- Temperatura de producción
- Recepción de mercancías
- Trazabilidad del producto
- Cambio de aceite
- Enfriamiento calentamiento monitoreo de temperatura





- Congelación cooking
- Descondicionamiento
- Descontaminación lista de controles de administrador
- Impresión de etiquetas de trazabilidad interna. Etc.

LA DIGITALIZACIÓN DEL APPCC

El enfoque APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), esencial para garantizar la seguridad alimentaria en la restauración, se ha visto facilitado en gran medida por la transformación digital. Las aplicaciones y el software dedicados permiten gestionar digitalmente todo el proceso APPCC. Proporcionan una plataforma estructurada para identificar y controlar los riesgos potenciales, al tiempo que simplifican los análisis de peligros y los puntos críticos de control.

Estas herramientas digitales también incluyen capacidades de alerta y monitoreo. Pueden emitir recordatorios para realizar comprobaciones en momentos específicos o alertar instantáneamente cuando se superan los umbrales críticos. Estas características garantizan un seguimiento continuo y eficaz, contribuyendo a la seguridad alimentaria.

Las limitaciones de salud han digitalizado naturalmente la vida cotidiana.

¿Para qué? Porque desinfectar una pantalla es posible a diferencia del papel para empezar...

Diseñado para limitar la propagación del coronavirus y útil para fortalecer la lucha contra todos los patógenos en las cocinas profesionales, ePack Higiene, el referente del APPCC digitalizado, ha desarrollado módulos específicos gratuitos para cumplir con las medidas sanitarias reforzadas (el temporizador – el diagnóstico de cumplimiento covid-19 – el control del plan de limpieza reforzado).

Al prevenir su establecimiento de posibles crisis futuras, no

solo garantiza el reinicio de su actividad, sino que también asegura su continuación natural. Una seguridad esencial que tranquilizará no solo a sus clientes sino también a sus equipos.

Por lo tanto, para la seguridad del personal en la cocina, su tableta o su pantalla de higiene ePack es fácil de limpiar y reduce la cantidad de gérmenes que podrían depositarse cuando son manipulados por sus equipos.

En resumen, la digitalización de APPCC ofrece una mejora significativa en la seguridad alimentaria y la eficiencia operativa. Permite un mejor cumplimiento normativo y libera tiempo para centrarse en el aspecto central del negocio: la satisfacción del cliente.

QUÉ RECORDAR

¡Sin papel! Una única herramienta para registrar, almacenar y clasificar todos los documentos de su Plan de Control de Salud (PMS). Una innovadora solución 100% táctil adaptada a las condiciones de trabajo en la cocina, que le ahorra tiempo. ¡Trazabilidad sin esfuerzo! Sus registros obligatorios se completan en solo unos minutos al día. Una solución completa y a medida para cumplir siempre con las normativas. Seguridad y serenidad reales, especialmente en caso de control. ¡Un equipo de cocina convencido por su facilidad de uso! Más que un producto, una suscripción todo incluido (entrega, instalación, manipulación, soporte, mantenimiento, actualizaciones...).

¿Tiene alguna pregunta sobre la solución ePack Higiene? ¿Quieres saber más o beneficiarte de una demostración en vivo? ¡Los expertos en higiene APPCC ePack están a su disposición para mostrarle la solución directamente en su establecimiento! ¡Solicite su demostración gratuita visitando <https://epack-higiene.es> o por teléfono al 911 389 884! ●

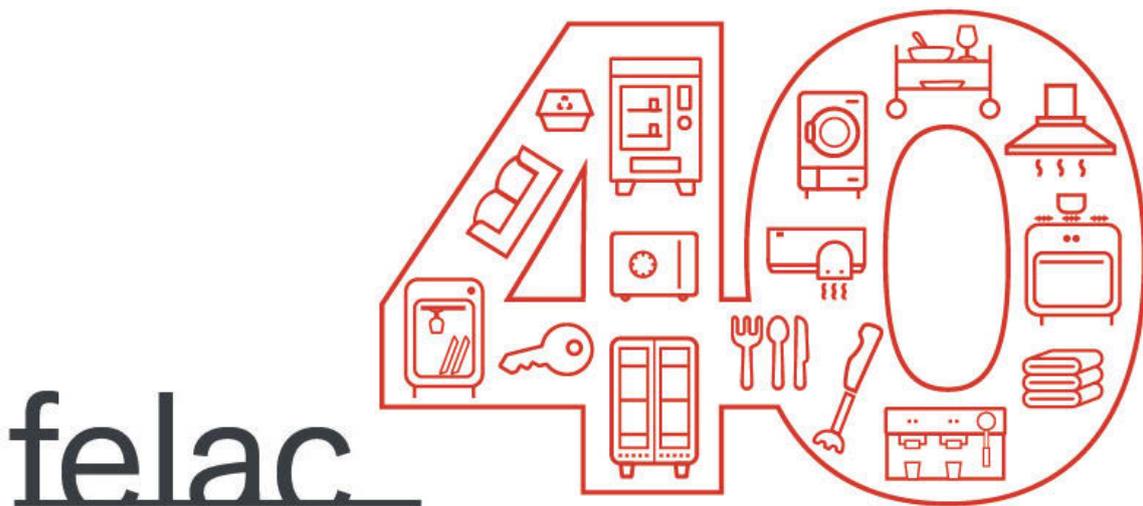
Felac cumple 40 años

Impulsada por Jesús Mora Mas, el 10 de junio de 1983 se funda la Federación Española de Asociaciones de Fabricantes de Maquinaria para Hostelería, Colectividades e Industrias

Colectividades (AFEHC). Actualmente, FELAC está constituida por estas seis asociaciones empresariales (AFACO, AFMA, AEFALTI, ACFEH, MACAFE y AFEHC) y 130 empresas, sumando una

la seguridad, control y gestión.

Como representante del sector, FELAC actúa como interlocutora ante la Administración pública o cualquier organización en defensa de



Afines (FELAC). En ese momento, estaba integrada por tres asociaciones empresariales: la Asociación Nacional de Fabricantes de Grandes Cocinas (AFACO), la Asociación Nacional de Fabricantes de Maquinaria Auxiliar para Hostelería, Colectividades e Industrias Afines (AFMA) y la Asociación Española de Fabricantes de Maquinaria para Lavanderías y Tintorerías (AEFALTI).

Posteriormente, se unen a la federación tres asociaciones más, conformando la actual composición de la entidad: en 1987, la Asociación Catalana de Fabricantes de Equipos para Hostelería y Colectividades (ACFEH); en 1993, la Asociación de Fabricantes y Distribuidores de Máquinas Españolas de Café y Similares (MACAFE) —que había sido creada en 1977—, y en el año 2000, la Asociación de Fabricantes Españoles Exportadores de Equipamientos para Hostelería y

representatividad sectorial de más de un 70%.

Las 130 empresas que forman parte de FELAC, que emplean a más de 9.700 trabajadores, registraron un volumen de facturación global en el 2021 de 1.829 millones de euros, un 44% de los cuales fueron exportaciones.

ACTIVIDAD DE LA PATRONAL

Reconocida como Entidad Colaboradora de la Secretaría de Estado de Comercio, FELAC es una entidad sin ánimo de lucro que representa a la industria española de equipamiento para hostelería y colectividades.

Los subsectores representados dentro de esta entidad son equipamiento para cocinas, cafeterías, lavanderías y refrigeración comercial, así como mobiliario y decoración, menaje y servicio de mesa, textiles, artículos de un solo uso, vending, y soluciones para

los intereses de la industria española de equipamiento para hostelería y colectividades. Igualmente, fomenta la unión, el diálogo y la colaboración entre los fabricantes del sector. Entre sus objetivos está también hacer difusión de las empresas integradas y los productos que fabrican.

Recientemente, FELAC ha firmado un acuerdo de colaboración con IFEMA MADRID para la organización conjunta del salón profesional GUEXT (Salón Internacional de Proveedores y Servicios para el sector Hospitality), cuya primera edición tendrá lugar del 18 al 21 de octubre de 2024 en Madrid. Se trata de una feria promovida por la federación y creada a medida de las necesidades del sector con el objetivo de convertirse en el evento ferial de referencia para todas aquellas empresas y profesionales que conforman la industria del hospitality. ●

Una ventana al corazón del sector HORECA



Enrique Tomás entra en el sector del vending



Imagen cedida por Enrique Tomás.

Enrique Tomás, fundador y CEO de la empresa de jamonerías más grande del mundo, da un paso más en su faceta de empresario visionario y emprendedor con el lanzamiento de su nuevo modelo de negocio: Enrique Tomás GO!urmet, tiendas dispensadoras de bocadillos y otras referencias.

El aeropuerto Josep Tarradellas Barcelona – El Prat ha sido el primero en estrenar este nuevo formato de tiendas, las más pequeñas de la compañía, con las que el empresario revoluciona el sector de las máquinas vending, ya que pone a disposición de los consu-

LA PUESTA EN MARCHA DE LAS NUEVAS TIENDAS CONTARÁ CON UNA INVERSIÓN DE MÁS DE 26 MILLONES DE EUROS EN LOS PRÓXIMOS 5 AÑOS.

midores productos frescos de alta calidad en un formato inédito hasta ahora, convirtiéndolo en un pilar estratégico para la empresa.

La primera fase incluye un total de 30 tiendas Enrique Tomás GO!urmet, además de otras tiendas dispensadoras de vending tradicionales, distribuidas en puntos estratégicos de todo el aeropuerto barcelonés, que ofrecerán, de manera automática las 24 horas del día, una gran variedad de productos de la marca con la misma calidad y precio que la que se encuentra en el resto de los puntos de venta de la compañía.

Aquí el consumidor podrá encontrar desde variedades distintas de bocadillos de jamón ibérico y de bellota hasta sobres de jamón,

y también patatas fritas Frit Ravich Enrique Tomás, además de otros snacks y zumos de naranja naturales. El producto estrella es el Tomasón, un delicioso brioche esponjoso y tierno repleto de virutas de jamón. Se trata de un bocadillo delicioso pensado para todas las edades que, además, tiene una duración de frescura de más de 72 horas con el que la compañía pretende «llegar a todo el mundo».

Para garantizar la máxima frescura y una textura crujiente, símbolos de identidad de la calidad que distingue a Enrique Tomás, todos los productos perecederos se irán reponiendo de forma continuada en un plazo aproximado de 4 horas gracias a la cercanía de los locales de producción que la empresa tiene en el propio aeropuerto. La tecnología de las máquinas está estudiada para que se garantice la venta

dentro de ese periodo. Si en ocasiones no se produce en ese tiempo límite, el sistema cuenta con una aplicación que pondrá a disposición de los consumidores los productos con un precio mejor, pero también dentro de la hora de garantía de la frescura. «Hacerlo posible requiere un sistema de garantía de calidad y un sistema logístico que permite garantizar la frescura de la oferta y que la satisfacción del cliente sea igual de alta que en cualquiera de nuestros puntos de venta tradicionales», ha añadido el empresario.

26 MILLONES DE INVERSIÓN

La puesta en marcha de las nuevas tiendas GO!urmet de Enrique Tomás contará con una inversión de más de 26 millones de euros en los próximos 5 años que dura el contrato de licitación en El Prat, aparte de la producción, personal

y logística necesaria para llevar el proyecto a cabo.

En el futuro, Enrique Tomás pretende expandir este modelo de «la tienda más pequeña de Enrique Tomás» a nuevos lugares de tráfico de personas y necesidades de consumo altas como pueden ser las estaciones de metro, intercambiadores de transportes, estadios de fútbol o grandes empresas. «El punto inicial es el aeropuerto de Barcelona porque, además de las características del consumidor que encontramos aquí, nos permite estar cerca de varios de nuestros puntos de venta y producción, y también aprender para poder llegar luego a muchos otros lugares. Las posibilidades de extender este negocio son muy amplias», ha comentado Enrique Tomás, que estima vender unos 3.000 bocadillos al día en las nuevas tiendas dispensadoras. ●



SOLUCIONES EN HOSTELERÍA Y ALIMENTACIÓN





ACCEDA DESDE AQUÍ A NUESTRA WEB



Imágenes: Paco Pino/ Restauración News.

FOODSERVICE FORUM CELEBRA SU III EDICIÓN

Foodservice Forum 2023 celebró su tercera edición los días 31 de mayo y 1 de junio. El evento, organizado por la publicación hermana, Restauración News, e impulsado por Peldaño, reunió a destacados directivos de marcas y compañías del sector de la restauración para analizar las últimas novedades en cuanto a digitalización y tecnología.

Mab Hostelero



El congreso tuvo lugar en el Palau de Congressos y contó con la presentación de Isabel Aires, directora de Aires News Comunicación. La primera ponencia estuvo a cargo de Alfonso Antón, director de Marketing de Taco Bell España, quien habló sobre el caso de éxito de su compañía en cuanto a digitalización. Taco Bell ha implementado tecnología tanto en el front office como en el back office para mejorar la experiencia del cliente y la eficiencia operativa.

Una mesa de debate sobre redes sociales y marketing gastronómico siguió a la ponencia de Alfonso Antón. Participaron en ella destacados profesionales del sector, como Beatriz Martínez de KFC Iberia, Silvia Munné de UDON, Isaac Aliaga de Can Pizza y Álex González de Hundred Burgers. Los ponentes debatieron sobre cómo las redes sociales han cambiado la gestión de las marcas y cómo cada empresa enfoca su estrategia en función de su filosofía y valores.

SERGI BORJA, DE HONEI,
AHONDÓ SOBRE LA
IMPORTANCIA DE APLICAR
LA TECNOLOGÍA EN LA SALA
DEL RESTAURANTE PARA
AUMENTAR SU RENTABILIDAD.

La empresa tecnológica Sighore-ICS presentó un caso de éxito en el restaurante Espinaler durante el evento. Jorge C. Juárez, fundador y CEO de Sighore-ICS, junto con Luis G. Juárez, CCO de Sighore-ICS, y Rosendo Caso, CEO de Espinaler, hablaron sobre cómo la implementación de tecnología ha mejorado la gestión del restaurante y la relación entre el personal de sala y cocina.

TECNOLOGÍA EN SALA

Sergi Borja, CEO y co-fundador de honei, ofreció una ponencia sobre la importancia de aplicar tecnología en la sala del restaurante para mejorar la rentabilidad, gestionar al personal y conectar mejor con el cliente. honei ofrece una plataforma que permite a los clientes

pedir y pagar desde la mesa mediante un QR, lo que también proporciona valiosa información sobre el cliente.

En la segunda jornada del congreso Foodservice Forum 2023, se llevó a cabo un interesante programa centrado en la

digitalización y su impacto en el sector de la restauración. El evento contó con la participación de destacados ponentes y representantes de empresas líderes en la industria.

La jornada comenzó con una inspiradora ponencia a cargo de Albert Solé, cofundador y COO de Nora Real Food. Solé compartió con la audiencia cómo su empresa utiliza la tecnología para transformar la hora del almuerzo en la oficina en un momento de disfrute. En su presentación, destacó la importancia de utilizar la tecnología para satisfacer las necesidades de los clientes y también del equipo interno de la empresa.

DIGITALIZACIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

A continuación, se llevó a cabo la primera mesa de debate, que abordó el tema de la seguridad alimentaria. Moderada por Isabel Aires, directora y fundadora de Aires News Comunicación, la mesa contó con la participación de diversos expertos en el campo. Entre ellos se encontraban Isidro Martín, director de Compras en Tierra; Felipe Alayeto, fundador de Grupo redbar 24h; Arnau Abarca, responsable de Desarrollo de Negocio en Soleti Group; y Juan Fernando Polanco, gestor de Grandes Cuentas en ePack Higiene. Durante el debate, se puso de manifiesto la importancia de la digitalización en la seguridad alimentaria, con los ponentes resaltando las ventajas de utilizar herramientas digitales para gestionar la información y mejorar los procesos en este ámbito.

Posteriormente, Julia Vilella, responsable de Desarrollo de Negocio de Calton y directora de Calton España, ofreció

una ponencia enfocada en la inteligencia artificial y su papel en la comprensión y análisis de la experiencia del cliente en el restaurante. Vilella destacó cómo la inteligencia artificial puede ayudar a los restaurantes a entender las necesidades y preferencias de los comensales, y cómo esto puede influir en la mejora de la experiencia gastronómica.

La jornada continuó con una mesa de debate centrada en la gestión de reservas, moderada por Ana I. García, redactora jefa de Restauración News. Los participantes de esta mesa fueron Ricardo Sanz, fundador de Grupo Ricardo Sanz; Bruno Balbás, fundador de Grupo Balcastro; Aurea Carrión, directora de Marketing en Grosso Napoletano; y Joan Muñoz,



director de Ventas en España en TheFork. Durante el debate, se abordaron los cambios y desafíos que han surgido en la gestión de reservas en los últimos años, con los ponentes compartiendo sus experiencias y estrategias para optimizar este proceso. También se destacó cómo las reservas pueden convertirse en una herramienta de marketing y conexión con el cliente, permitiendo obtener datos valiosos para el negocio.

LAS DOS JORNADAS DE FOODSERVICE FORUM 2023 SE CONVIRTIERON EN UN PUNTO DE ENCUENTRO E INTERCAMBIO DE IDEAS Y CONOCIMIENTOS SOBRE DIGITALIZACIÓN EN LA INDUSTRIA DE LA RESTAURACIÓN.

En la tarde, Carlos Gelabert, cofundador y CEO de The Fitzgerald, compartió su experiencia en la digitalización de restaurantes a través de una ponencia informativa. Gelabert detalló las herramientas y soluciones tecnológicas que han implementado en su empresa para mejorar la eficiencia y la experiencia del cliente.

¿CÓMO ESTAMOS EN REALIDAD?

Finalmente, la jornada culminó con una mesa de debate sobre la digitalización en la hostelería, con la participación de Felipe Alayeto, fundador de Grupo redbar 24h; Marinela Anglano, directora de Marketing y Comunicación en Tastia Group; David Gallardo, CTO en Cuyna; y Sergio Osona, General Manager en Deliverect Iberia. Durante este debate, se analizó la situación actual de la digitalización en el sector y se discutieron las oportunidades y desafíos que enfrentan las empresas en este proceso de transformación. El broche de oro, lo puso una ponencia protagonizada por Adrián Beloki, director de Estrategia de Contenidos de Peldaño que ahondó sobre la forma de crear un restaurante con la ayuda de la inteligencia artificial.

En resumen, Foodservice Forum 2023 fue un espacio de encuentro e intercambio de ideas sobre la digitalización en la industria de la restauración. Los ponentes y empresas participantes aportaron sus conocimientos y experiencias en diferentes áreas, desde la seguridad alimentaria hasta la gestión de reservas, destacando la importancia de la tecnología y la inteligencia artificial en la mejora de los procesos y la satisfacción del cliente. ●

CHAMP

OUR REVOLUTION HAS BEGUN



ELECTRÓNICA
RIV-OLUTION



REFRIGERANTE
NATURAL



AHORRO
ENERGÉTICO



CONTROL
REMOTO VIA APP

Nuevo Chiller modular con R290 condensado por aire

CHAMP

Chiller: avanzado, modular, propano

Una solución **completa, ecológica** y tecnológicamente **innovadora**, que utiliza la circulación de **agua** para enfriar pequeñas y grandes aplicaciones, de forma **segura** y con **gran facilidad de instalación y mantenimiento**

RIVACOLD
MASTERING COLD

BC SYSTEMS®
THINKING FUTURE

C/ Juli Galve Brusson, 9 - 11
08918 Badalona (Barcelona) Spain
Tel. +34 934 694 099 | +34 628 850 424
info@e-bcsystems.com

La importancia de acceder a herramientas de gestión en hostelería



Ainhoa Soria, directora de
Comunicación de TheFork en Iberia

El sector de la restauración en España ha sufrido un gran cambio y desarrollo con la

llegada de la pandemia porque los empresarios hosteleros se han visto obligados a digitalizarse y cambiar sus metodologías de trabajo para adaptarse a un nuevo ecosistema.

En un contexto en el que aproximadamente una parte muy importante de los restaurantes en España son empresas familiares, tener acceso a herramientas de gestión que les permitan tomar decisiones eficaces y rentabilizar al máximo sus negocios es un aspecto fundamental para su crecimiento.

Para aquellos que estén decididos a dar el salto y progresar como empresa, es indispensable que analicen la actividad de su establecimiento de forma estratégica, analítica y numérica; pero desgraciadamente muchos de los hosteleros que montan un negocio de este tipo carecen de conocimientos de administración de empresas o contabilidad, como es lógico. Para superar esta barrera, en los últimos años

se han creado diferentes plataformas tecnológicas en el mercado, con el fin de facilitar al máximo este tipo de gestiones a los restaurantes y lograr que su día a día sea más sencillo. Hay varias y de cometidos diferentes, pero todas tenemos un objetivo común: fomentar su rendimiento.

Ante este nuevo paradigma, en empresas como la nuestra, nos esforzamos día a día para que nuestro software de reservas sea lo más avanzado posible y poder ofrecer a nuestros clientes un análisis de su actividad lo más pormenorizado y claro posible para que, tomen decisiones relacionadas con su gestión empresarial de forma contrastada y medible.

Este cambio de planteamiento empresarial ha hecho que los dueños y gestores de pequeños restaurantes hayan evolucionado de una toma de decisiones caracterizada por las emociones, instintos e impulsos personales; a una mucho más objetiva, basada en el análisis y el estudio de los datos, como una evolución de dueño de un negocio familiar a un empresario.

REVENUE MANAGEMENT

Fruto de esta misión constante, en TheFork acabamos de lanzar una nueva herramienta llamada Revenue Management. Está integrada en nuestro software TheFork Manager y nace como una solución de análisis de datos para facilitar información a los hosteleros sobre sus reservas, clientes e ingresos, y ayudarles a optimizar al máximo su rendimiento, incrementando su actividad.

Creemos firmemente que, poniendo al alcance de su mano información relacionada con el volumen de sus reservas, los canales de las que proceden, qué día y en qué momento del servicio tienen más comensales, el número de personas asistentes por reserva y las opiniones que han generado, qué promociones han funcionado mejor, en qué momento y cuál ha sido su monetización, entre otros datos de interés, les estamos ayudando a optimizar su negocio a una velocidad que, de otra forma, sería impensable. ●



Imagen: Unsplash.

gastroequip

Suministros para hostelería/restauración/alimentación



www.gastroequip.com



Hefri s.l.
Calle Torrasa 116,
08930 Sant Adrià del Besòs (Barcelona)
gastroequip@gastroequip.com
Telf. 93 462 24 71 Fax. 93 381 01 09

gastroequip@gastroequip.com

CONTACTO COMERCIAL

**ESTE
NORTE
SUR
CENTRO**

barcelona@gastroequip.com Telf. 93 462 24 71
leon@gastroequip.com Telf. 987 21 16 87
malaga@gastroequip.com Telf. 952 038 560
madrid@gastroequip.com Telf. 669 51 51 62

ESTE GRAN SECTOR SE MERECE UNA FIESTA A LA ALTURA

20
ANIVERSARIO



EL EQUIPAMIENTO VOLVIÓ A BRILLAR EN LA XX EDICIÓN DE LOS HOT CONCEPTS

Ya conocemos a los ganadores de los Hot Concepts 2023. Los reconocidos premios de la restauración celebraron, nada más y nada menos, que su 20ª edición en una noche inolvidable para el sector Horeca.

Mab Hostelero

La gala, organizada por Restauración News e impulsado por Peldaño (grupo editor también de Mab Hostelero) en el Teatro Goya de Madrid, reunió a un gran elenco de protagonistas de destacadas marcas y compañías que disfrutaron de la ceremonia de entrega de premios y de la fiesta posterior.

La gala, conducida por Jordi Nexus, comenzaba con las palabras de Ignacio Rojas, presidente de Peldaño; y Eneko Rojas, director de Estrategia de Marca de la empresa. Tras una exhibición con bicicleta, tenía lugar la entrega de pre-

mios y aquí te compartimos el listado de ganadores de los Hot Concepts 2023, comenzando por los premios otorgados al equipamiento hostelero: el Hot Concept a la Máquina del Año y al Proyecto de Cocina Empresarial.

HOT CONCEPT A LA MÁQUINA DEL AÑO: SISTEMA DE ENCENDIDO AUTOMÁTICO AUTOFLAM DE BONNET

Un premio que recogió Miguel Cosano, CEO de IHS Tecnológicos, y que fue entregado por Alba González, CEO de Grupo Le Cocó y miembro del jurado, y Clara Román, redactora de Mab Hostelero.



**HOT CONCEPT AL PROYECTO
DE COCINA PROFESIONAL:
RESTAURANTE OSA (KITCHEN CONSULT)**

Un galardón que recogió Raúl Iván Fernández Alcalde, director general de Kitchen Consult, y que estuvo patrocinado por Mission Foods. Lo entregó Ángel Rodríguez Tejada, jefe de Ventas Nacional de la empresa, y Fran Benítez, Madrid Manager en Vilaplana Catering y miembro del jurado.

**HOT CONCEPT AL SERVICIO RÁPIDO:
THE FITZGERALD BURGER**

Un premio que recogió Carlos Gelabert, fundador y CEO de la marca, y que fue entregado por Adrián Maseda, cofundador de Cheerfy, compañía que patrocinaba el premio.

**HOT CONCEPT AL CASUAL DINING:
GROSSO NAPOLETANO**

Un premio que subió a recoger Aurea Carrión, directora de Marketing de la enseña de restauración, y que fue patrocinado por Last.app. El galardón fue entregado por Francisco Gea, director de Marketing de la empresa tecnológica, y José Antonio del Castillo, director general de Manolo Bakes y miembro del jurado.



**HOT CONCEPT AL FINE DINING:
L'ATELIER ROBUCHON MADRID**

Un premio que recogió Ángel Izquierdo, sous chef de L'Atelier Robuchon, y que estuvo patrocinado por Yurest. Entregó el galardón Marcos Gómez, CEO de la compañía.

**HOT CONCEPT A LAS COLECTIVIDADES:
PROGRAMA WASTEWATCH DE SODEXO**

Un premio que subió a recoger Daniel Lois, director de RSC y Sostenibilidad de Sodexo Iberia. El galardón estuvo patrocinado por Bidfood y lo entregó Ivan Puga, director nacional de Ventas.

**HOT CONCEPT A LA EMPRESA REVELACIÓN:
PUY DU FOU ESPAÑA**

Un premio que recogió Alvaro Moreno y Beatriz Madrid, de Puy du Fou España, y que estuvo patrocinado por ANDY (Innovation to win) junto a Brother España y Global Certification Bureau. Entregó el galardón Rafa Liñán, CEO de Andy.

**HOT CONCEPT A LA TRAYECTORIA EMPRESARIAL:
GROSSO NAPOLETANO**

Un premio que recogió Bruno González, General Manager

de la enseña de restauración, y que estuvo patrocinado por ElPozo Alimentación. Entregó el galardón José Andrés Alarcón García, Director Comercial de la compañía.

HOT CONCEPT A LA RESTAURACIÓN EN HOTELES: BLESS HOTEL MADRID

Un premio que subieron a recoger Nayra González Jiménez, su General Manager, y Sergio Gregorio, su Food & Beverage Manager. INTEROVIC patrocinó este premio, y por eso subió a entregarlo Tomás Rodríguez, su director, junto a Isidro Martín, director de Compras Coporativas en Tierra y miembro del jurado.

HOT CONCEPT AL DISEÑO: LHardy

Pascual Fernández Copé, director de Lhardy, fue el encargado de subir a recoger el premio, que fue patrocinado por Livit. El galardón lo entregó Rebeca Muñoz, CEO & Partner de Livit, y Reyes Giménez, directora de Negocio y Comunicación Corporativa de Avanza Food.

HOT CONCEPT A LA RESTAURACIÓN EN CENTROS COMERCIALES: BRASAYLEÑA

Un galardón que recogió Pedro López Mena, CEO de la compañía, y que fue patrocinado por Mobietrain. Lo entregó Christian Erquicia, Country Director de Mobietrain España, y Belén Aguirre, Head of Calendar, Innovation and Insights

en KFC Iberia y miembro del jurado.

HOT CONCEPT A LA RESTAURACIÓN PARA VIAJEROS: CAFESTORE

Un premio que recogió David Ortiz, director general de Cafestore. El galardón fue patrocinado por LyCompany, y lo entregó Antonio Córdoba, Director Comercial de la compañía.

HOT CONCEPT A LA INNOVACIÓN EN ALIMENTACIÓN: LA COCINA DE SENÉN

Un premio que subió a recoger Senén González, fundador de la enseña, y que estuvo patrocinado por Dormio Resort. El galardón lo entregó Serge Van de Heijden, director de Operaciones de Dormio Resorts & Hotels, y Giovanni Manconi, director de Dormio Resort Costa Blanca.

HOT CONCEPT A LA TECNOLOGÍA: COVERMANAGER

Un galardón que recogió Javier Hermoso Hidalgo, su Global Operations Manager, y que estuvo patrocinado por Gastro-ranking. El premio lo entregó Francisco Muñoz Bosch, CEO de la compañía, y Borja Molina-Martell, cofundador y director general de Grupo Nomo y miembro del jurado.

HOT CONCEPT A LA SOSTENIBILIDAD Y RSE: HOSTELERÍA CONTRA EL HAMBRE

Un premio que recogió Alfonso Calderón, coordinador de





campañas y eventos de Acción Contra el Hambre y Mercedes Moliní, embajadora de campañas de ACH. El galardón estuvo patrocinado por Repsol y subió a entregarlo Angel Chocano, Gerente de Hostelería, Restauración y Catering de la compañía.

HOT CONCEPT A LA GESTIÓN EMPRESARIAL: GRUPO ARZÁBAL

Un galardón que recogieron Nacho Adorna, su CEO, y Álvaro Castellanos, fundador y chef del grupo. Este premio fue patrocinado por TheFork y subió a entregarlo Joan Muñoz, director de Ventas de España de la compañía, junto a Antonio Lence, director general de Viena Capellanes y miembro del jurado.

HOT CONCEPT AL DIRECTIVO/A DEL AÑO: AUGUSTO MÉNDEZ DE LUGO

Un premio que recogió el propio Augusto Méndez de Lugo, director general de la compañía, y que estuvo patrocinado por Foodcoin. Lo entregaron Ricardo Marín, CEO de Foodcoin y Beltrán Soto, director de Marketing e Innovación en Grupo Restalia y miembro del jurado.

HOT CONCEPT HONORÍFICO DE RESTAURACIÓN NEWS: ANTONIO LENCE

Un premio que recogió el propio Antonio Lence, director general de Viena Capellanes, y que estuvo patrocinado por Too Good To Go. Entregó el galardón Anai García, jefe del Área de Hostelería y Hotel de Peldaño, y Pablo de Salas, director de Grandes Cuentas de Too Good To Go.



HOT CONCEPT ESPECIAL 20 AÑOS

En esta edición ha habido muchas sorpresas y una de ellas ha sido este nuevo premio especial por la 20ª edición de los premios, que no podía ser para otra persona que para Ana I. García, redactora jefe de Restauración News y de Mab Hostelerero, que cuenta con una amplia trayectoria de más de 17 años en el sector.

Un merecido galardón por sus más de 17 años de experiencia como periodista en Restauración News y por haber ayudado a comunicar el día a día de un sector tan dinámico como el de la restauración. Al subir al escenario, Ana I. García agradeció a todo el sector su apoyo durante todos estos años y señaló, emocionada, que «no entiende su vida sin Restauración News».

Tras la entrega de los premios, los asistentes pudieron degustar una variedad de comida gracias a Gallina Blanca, Findus, Dunkin Coffee, INTEROVIC, ElPozo, Bidfood y Mission Foods. También saciaron su sed con las diferentes bebidas ofrecidas por Ly Company, Heineken y RedBull.

Además, para amenizar la velada se pudo disfrutar de un mago por parte de Yurest, una zona de chill out de Dormio Resort, un caricaturista traído por Last.app y también un grafitero de ANDY. Al igual que el año pasado, los asistentes han podido pasar por el fotomatón, patrocinado por Gastroranking y también, como novedad, TheFork realizaba un sorteo en vivo y en directo.

El evento cerraba sus puertas hasta el año que viene con un concierto en directo, que ponía un fantástico punto y final a la velada. ●

Kitchen Consult se lleva el Hot Concept al Proyecto de Cocina Profesional con el Restaurante OSA



En los Hot Concepts 2023 Kitchen Consult, compañía especializada en el asesoramiento, diseño e instalación de cocinas profesionales, se alzó con el premio al Proyecto de cocina profesional por su trabajo realizado en el Restaurante OSA.

El encargado de recoger el galardón, que estaba patrocinado por la empresa de alimentación Mission Foods, fue Raúl Iván Fernández Alcalde, director general de Kitchen Consult. Se lo entregaron Ángel Rodríguez Tejada, jefe de Ventas Nacional de Mission Foods, y Fran Benítez, Madrid Manager en Vilaplana Catering y miembro del jurado de estos premios.

En esta categoría Kitchen Consult competía con Grupo Roig por su trabajo en el Restaurante Cacao, y con Maquinaria Pinar por su proyecto en WOW Shop Madrid Penthouse.

Finalmente, el jurado decidió premiar el trabajo de Kitchen Consult en el Restaurante OSA, el proyecto personal

de los cocineros Jorge Muñoz y Sara Peral, que se ubica en la Calle de la Ribera del Manzanares, 123.

Una cocina diseñada y fabricado al detalle

El desarrollo del proyecto ha durado casi dos años y, en este tiempo, desde Kitchen Consult han trabajado incansablemente en definir cada uno de los espacios del restaurante, desde la cocina vista hasta la cava de maduración. De esta manera, cada elemento de la cocina está diseñada al milímetro y ha sido fabricado totalmente a medida, haciendo que este proyecto sea totalmente personalizado y único.

Cada mueble de la cocina está pensado para un fin, ha sido diseñado en las oficinas de la compañía y fabricado en su fábrica. Asimismo, cabe destacar el sistema de extracción, que ha sido calculado minuciosamente para garantizar un aire limpio en la sala, con una campana fabricada de una sola pieza con sistema de aportación e iluminación perimetral led.

BONNET se alza con el premio a la Máquina del Año por su dispositivo de encendido automático Autoflam



El galardón que premia en los Hot Concepts a la mejor máquina destinada a la restauración se lo llevó la marca BONNET (IHS Tecnológicos), que cuenta con una trayectoria de más de 40 años de compromiso con las necesidades de los clientes del sector, por su dispositivo de encendido automático Autoflam.

El Hot Concept lo recogieron Miguel Cosano, CEO de IHS Tecnológicos y Pilar Garcinuño, responsable de Marketing en la compañía. El premio estaba patrocinado por la publicación de Peldaño Mab Hostelero, especializada en equipamiento y maquinaria de hostelería. Subieron a entregarlo Clara Román, redactora del área de Hostelería de Peldaño y, en representación del jurado, Alba González, CEO de Grupo Le Cocó.

En esta categoría optaban al premio también los superenfriadores de Wondercool y la Serie UC 'Una obra maestra', de la compañía Winterhalter.

El sistema Autoflam es un dispositivo con forma cónica, que va colocado en los fuegos abiertos de las cocinas Avdancia de BONNET. En el momento en que se coloca

cualquier recipiente sobre los fuegos abiertos, Autoflam lo detecta y automáticamente enciende la llama que va a mantener encendida hasta que el recipiente se retire del fuego. Una vez se aparte el recipiente, el dispositivo cerrará la llama de gas de forma automática.

Un sistema de encendido y apagado automático que reduce el impacto económico y medioambiental

Además, desde BONNET señalan que su máquina tiene un sistema de on-off que permite activar o no el dispositivo, en función de las especificaciones de cada momento. Y no solo esto, sino que además puede adaptarse a cualquier tipo y medida de recipiente estándar (cacerolas, sartenes, etc.).

Las ventajas que presenta Autoflam es que solo consume gas cuando realmente lo necesita, es decir, cuando se está cocinando. Esto permite un ahorro superior incluso al 50% de la factura de gas. Por estos motivos, este dispositivo, exclusivo de BONNET, está despertando mucho interés en el sector Horeca, ya que frena el impacto económico y medioambiental en las cocinas.

COCINAS PECULIARES

Mejor al aire libre

¿Cuentas con un apartamento turístico o un restaurante que dispone de terraza o jardín? Sin duda, el verano es una de las épocas que más juego dan este tipo de espacios y, si se quiere rizar el rizo con ellos, no hay nada más típico que una barbacoa o una cocina outdoor.

Mab Hostelero

Una solución para equipar el exterior de estos espacios es una cocina outdoor y Rekker ha presentado su nuevo catálogo de cocinas K7 donde se puede comprobar la elegancia, sofisticación y todas las prestaciones del servicio para ofrecer a los huéspedes una experiencia gastronómica, mejorando así su estancia.

Una solución que, por ejemplo, puede ser ideal para hoteles que deseen tener parte de su cocina al aire libre para así ofrecer a sus clientes una experiencia gastronómica diferente y donde pueden ver cómo cocinan sus platos.

LOS NUEVOS MODELOS DE COCINAS OUTDOOR

Esta empresa de cocinas outdoor propone una cocina modular con dos series:

Serie 180: Se define por ser un modelo adosado a la pared siendo las caras de MDi visibles en los laterales, el frontal y la parte superior

Serie 360: Se caracteriza por su diseño en forma de isla totalmente independiente con las caras de MDi visibles en los laterales, los dos frontales y la parte superior.

LOS MATERIALES DE FABRICACIÓN

Para la fabricación de ambos de cocina outdoor modelos se han basado en tres elementos fundamentales: MDi, fuego y aluminio.

El MDi es un material no poroso, eficaz contra los cortes, las abrasiones, el agua y los choques térmicos. Además, ofrece un atractivo aspecto tanto a la vista como al tacto y múltiples opciones de acabados.

Toda la estructura interior de la cocina outdoor está hecha en aluminio, siendo muy ligera, reciclable y capaz de aguantar temperaturas extremas. El mobiliario dispone de un desagüe del mismo material para evitar posibles condensaciones y estancamientos de agua.



LOS MÓDULOS DE COCCIÓN

Los módulos de cocción de esta cocina outdoor están integrados y son personalizables, ofreciendo múltiples posibilidades según las preferencias que se escojan para cada apartamento.

K7 reúne lo mejor de los dos mundos, gas y brasa, para no tener que renunciar ni a la tradición ni a la modernidad y poder hacer encuentros entre

El fuego de gas con quemadores de alto rendimiento es ágil y práctico e incluye de serie una plancha profesional antiadherente que combina grill y tepan, mientras que la barbacoa tradicional o el kamado joe (antigua barbacoa de estilo asiático que aporta sabor ahumado) permiten disfrutar de una experiencia gastronómica única en lo que se refiere a este mundo de apartamentos de alquiler o en las cocinas de los hoteles.

Además, cuenta con nuevos sistemas de cocción: una barbacoa profesional con planchas de hierro fundido que integran un regulador de ventilación y un horno con bóveda de acero para elaborar auténticas pizzas italianas.

Otra novedad es que se ha incorporado a esta cocina outdoor es un elevador de parrilla inspirándose en las bar-



barcoas argentinas y los asadores vascos. Esta innovación hace posible regular la altura de la cámara de combustión y que el cocinado siempre se desarrolle en el mismo plano de trabajo, sin necesidad de tener que levantar los brazos. ●



**CLIMA
HOSTELERIA**

Pol. Ind. 'El Nevero'
C/ Antonio Nevado González, 27-29
06006 Badajoz | 924 981 555
pedidos@climahosteleria.es

**VENTA EXCLUSIVA
DISTRIBUIDORES+INSTALADORES
MAQUINARIA DE HOSTELERÍA
ALIMENTACIÓN Y CLIMATIZACIÓN**

Desde 2011 al servicio del distribuidor.

Más de 6.000 m² de espacio logístico.

Más de 3.200 referencias en stock.

Amplia red comercial por toda España.

Gran variedad de gama y líneas de producto.



**CATÁLOGO
2022**



**Descubre nuestra
EMPRESA**



**10 AÑOS DANDO
SOLUCIONES**

climahosteleria.es

¿Cómo elegir una vitrina refrigerada para sushi?

Cada modelo de negocio es distinto, y eso exige que su equipamiento también cumpla con unas condiciones específicas en función de muchos factores: el producto ofrecido, el servicio, el estilo del local... Puede ser difícil encontrar la mejor opción a la hora de elegir mobiliario; por eso aquí te contamos qué requisitos debe cumplir una vitrina refrigerada para sushi y cómo elegir la adecuada.

Mab Hostelero

El sushi se elabora con ingredientes muy particulares que requieren una conservación adecuada, principalmente el pescado crudo. Éste, si no se mantiene a la temperatura correcta, puede descomponerse rápidamente y resultar perjudicial para la salud. Una refrigeración correcta también es vital para mantener la textura y el sabor distintivos del sushi.

Además de la refrigeración, las vitrinas juegan un papel crucial en la exposición del sushi de cara al público. Ellas proporcionan una vista clara y atractiva del producto, lo que despierta el apetito de los comensales y, a la vez, les permite apreciar la habilidad del chef.

¿CÓMO ELEGIR UNA VITRINA PARA SUSHI?

Al escoger una vitrina refrigerada para sushi, debes considerar el propio diseño del mueble, la eficiencia energética, el control de temperatura y humedad, la iluminación y el tamaño.

Además, el servicio postventa es importante. Asegúrate de que el fabricante ofrece un buen servicio de reparación y mantenimiento.

Uno de los errores más comunes es elegir una vitrina basándose únicamente en el precio. Aunque es importante tener en cuenta el presupuesto, la calidad y la funcionalidad deben ser la prioridad.

Otro error común es no considerar las necesidades específicas de tu negocio. Antes de comprar, evalúa cuidadosamente cuánto espacio necesitas y cuál será la demanda de sushi.

5 ASPECTOS A VALORAR ANTES DE COMPRAR

Control preciso de la temperatura: El sushi debe almacenarse entre 1 y 5 °C. Una temperatura superior puede acelerar la descomposición del pescado, mientras que una inferior puede afectar la textura del arroz y el pescado, haciéndolo incluso desagradable para el paladar. El control preciso de la temperatura no sólo evita la proliferación de bacterias, sino que también preserva la textura y el sabor del sushi.



Imagen: Unsplash



Imagen: Freepik.

De esta forma, cada bocado conserva la frescura y la calidad como si acabara de ser preparado.

Mantenimiento de la humedad adecuada. La humedad juega un papel clave en la conservación del sushi. Un ambiente demasiado seco puede endurecer el arroz, mientras que uno demasiado húmedo puede hacerlo pegajoso.

LAS VITRINAS JUEGAN UN PAPEL CRUCIAL EN LA EXPOSICIÓN DEL SUSHI DE CARA AL PÚBLICO. ELLAS PROPORCIONAN UNA VISTA CLARA Y ATRACTIVA DEL PRODUCTO, LO QUE DESPIERTA EL APETITO DE LOS COMENSALES.

Las vitrinas refrigeradas avanzadas poseen un sistema que controla y mantiene la humedad en niveles óptimos, garantizando que el sushi conserve su textura ideal.

Iluminación correcta. La iluminación en una vitrina refrigerada es esencial para resaltar el color y la textura del sushi.

Una luz demasiado brillante puede descolorar los ingredientes, mientras que una luz tenue puede dificultar la visibilidad.

La iluminación ideal es aquella que resalta los colores vibrantes del sushi sin ser demasiado intensa. Las luces LED suelen ser la mejor opción, ya que proporcionan una iluminación uniforme y tienen una larga duración.

Diseño y tamaño. El diseño de la vitrina puede mejorar enormemente la visibilidad y la presentación del sushi. Un diseño elegante y moderno con vidrio transparente en todos los lados permite a los clientes ver el sushi desde cualquier ángulo.

El tamaño de la vitrina debe ajustarse a las necesidades de tu negocio. Si tienes una alta rotación de sushi, necesitarás una vitrina más grande. Sin embargo, no debe ser demasiado grande, ya que el sushi se conserva mejor cuando se prepara y se vende en el día.

Facilidad de limpieza y mantenimiento. El mantenimiento regular de las vitrinas refrigeradas es crucial para asegurar su funcionamiento óptimo. El sistema de refrigeración debe ser revisado regularmente y las luces deben ser reemplazadas cuando sea necesario. Una vitrina sucia puede ser un caldo de cultivo para bacterias y otros microorganismos, por lo que debe ser limpiada diariamente.

Además, una vitrina limpia mejora la presentación del sushi y refleja el compromiso del restaurante con la higiene y la seguridad alimentaria. ●

BONNET, sostenibilidad y eficiencia en cocinas industriales

La búsqueda constante de sostenibilidad y eficiencia en cocinas industriales ha colocado a BONNET, el prestigioso fabricante francés de maquinaria de cocina industrial de alta gama, como referente en la reducción de la huella de carbono generada por estas instalaciones profesionales. ¿Cuáles son los motivos que han llevado a este éxito?

Miguel Cosano, CEO de IHS Tecnológicos

BONNET ha estado a la vanguardia de la investigación, desarrollo e innovación (I+D+I), enfocando sus esfuerzos en la disminución de la huella de carbono de su maquinaria de cocina industrial. Gracias a una estrecha colaboración con Veritas Bureau, han llevado a cabo rigurosos estudios para identificar áreas clave de acción, logrando avances significativos en la sostenibilidad de sus equipos.

ECO-CONSTRUCCIÓN: UN ENFOQUE SOSTENIBLE EN LA FABRICACIÓN

La eco-construcción ha sido una prioridad para BONNET

durante la fabricación de sus equipos de cocina industrial. Han implementado destacadas acciones, como el uso de soldadura láser para evitar la proyección de partículas a la atmósfera y la utilización de materiales reciclables en más del 95% de la masa total de sus productos. Gestión energética:

RENDIMIENTO ÓPTIMO Y EMISIONES REDUCIDAS

BONNET ha desarrollado tecnologías que mejoran el rendimiento de sus equipos de cocina industrial y reducen las emisiones de gases. Su innovador sistema de Gas de Aire Sopladado ha logrado resultados sobresalientes en la reducción de emisiones. Además, han implementado sistemas de control automático que ajustan la potencia según la carga, lo que contribuye a una notable reducción del consumo de energía.

GESTIÓN DEL AGUA: EFICIENCIA Y REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO

La gestión eficiente del agua es otra área en la que BONNET se ha destacado. Han incorporado la regulación PID en sus equipos, permitiendo un control preciso de la temperatura del agua y evitando el exceso de vapor, lo cual reduce significativamente el consumo de agua. Esta medida no solo contribuye a la sostenibilidad, sino que también dismi-

Imágenes: Freepik.





nuye la huella de carbono asociada al tratamiento del agua y al desperdicio.

ECOGESTIÓN: MINIMIZACIÓN DEL CONSUMO Y RESIDUOS

BONNET se ha comprometido firmemente con la minimización del consumo y los residuos en sus operaciones. Han mejorado el diseño de sus equipos para reducir el consumo de agua y detergentes, lo cual contribuye a la conservación de los recursos. Junto al desarrollo de sistemas de filtrado más eficientes y dispositivos de detección de exceso de vapor, se minimiza el desperdicio y se tiene un impacto positivo en la reducción de la huella de carbono.

OPTIMIZACIÓN DEL CICLO DE VIDA: DURABILIDAD Y RECICLABILIDAD

La durabilidad y reciclabilidad de los equipos de cocina industrial de BONNET son aspectos clave en la reducción de la huella de carbono. Han invertido en mejorar la calidad y durabilidad de sus productos mediante el uso de materiales resistentes y de larga vida útil. Asimismo, fomentan la reciclabilidad al utilizar materiales reciclables en la fabricación y ofrecen programas adecuados de reciclaje al finalizar la vida útil de los equipos.

ESTUDIO DE LA HUELLA DE CARBONO DEL HORNO COMBINADO PRECIJET 10 NIVELES

Un ejemplo concreto es el estudio del ciclo de vida del hor-

no combinado Precijet de 10 niveles, el cual evalúa su huella de carbono desde la extracción de recursos naturales hasta el reciclaje al final de su vida útil. Los resultados destacan lo siguiente:

- Cada unidad del horno PRECIJET tiene un impacto estimado de aproximadamente 29,8 toneladas de CO₂.
- La fase de uso del horno representa el 97% de los impactos relacionados con el cambio climático, siendo la producción de electricidad durante la cocción de alimentos (67%), el tratamiento de aguas residuales (21%) y el desplazamiento en automóvil para el mantenimiento (4%) los principales contribuyentes.
- La fase de fabricación del horno representa el 3% de los impactos en el cambio climático, mientras que las fases de distribución, instalación y fin de vida tienen un papel menor.

Estos resultados enfatizan la importancia de abordar la fase de uso del horno Precijet para reducir su huella de carbono y promover prácticas más sostenibles en las cocinas industriales. Medidas como el uso eficiente de la electricidad, la gestión adecuada de aguas residuales y la optimización de los procesos de limpieza y mantenimiento son fundamentales para lograr una cocina industrial más ecoeficiente.

Una vez más, BONNET se destaca como líder en el ámbito de la cocina sostenible y ecoeficiente. Además, su distribuidor oficial en España, IHS Tecnológicos, ofrece servicios de gestión del reciclaje de la maquinaria de BONNET al finalizar su vida útil. ●

SEGÚN DATOS DE CC.OO.

Caen los empleados en hostelería

Hace algunas semanas, CCOO publicó un informe en el que analizaba la actividad turística en España en el pasado 2022.

Las conclusiones acerca del sector de la restauración dejan ver que desde 2019 el número de profesionales de cocina y camareros ha disminuido considerablemente.

El año 2023 comenzó con 1.561.067 personas ocupadas en hostelería, lo que representa un 7,6% de la ocupación total del país y un -1,2% sobre el nivel de ocupación del primer trimestre de 2019.

De ellas el 23,5% (366.931 personas) trabajan en servicios de alojamiento, es decir, un 5,4% (18.764 personas) que entonces. El 73,5% restante (1.194.136 personas) trabajan en el sector de la restauración, lo que refleja que es aquí donde se han perdido 38.121 empleos en este tiempo.

MÁS PÉRDIDA DE EMPLEO

Desde el sindicato han elaborado un listado de las ocupaciones que han perdido empleo en este tiempo.

Según el informe, se ha observado una reducción significativa en el personal asalariado del sector. Se estima que hay 32.000 camareros menos y 3.000 empleados de cocina menos.

Además, se destaca que el empleo autónomo ha sido el más afectado durante la pandemia, con una disminución de aproximadamente 13.000 camareros y cocineros propietarios que desempeñaban su trabajo como dueños de sus propios negocios.

MUCHOS MÁS RIDERS

Por otro lado, llama la atención que el número de conductores de motocicletas y ciclomotores (riders) dedicado al sector ha aumentado en más de 8.000 personas.

Desde el sindicato señalan algunas de las posibles causas: turnos partidos, trabajo en fines de semana y festivos, amplios horarios de apertura de bares y restaurantes, entre otras.

A esto se ha sumado también que en los últimos años ha habido una importante disminución de alumnos y alumnas en las escuelas de hostelería y turismo. Esto, sin lugar a dudas, incide de manera negativa en las posibilidades de mejorar la calidad del servicio y la reputación del sector hostelero.

En la restauración, son los establecimientos de bebidas y los restaurantes los que pierden empleo, mientras que el servicio de catering y otros servicios de comidas incrementa su fuerza de trabajo con 4.137 empleos, ante la pujanza de los servicios de comida a domicilio. ●



Imagen: Unsplash



Hacemos que las cosas pasen.

peldano.com

Comunicamos. Conectamos. Impulsamos.

Peldano



El mercado de catering creció un 20% en 2022

El mercado de catering experimentó un sólido crecimiento en 2022, aumentando su valor en un 20%, según el reciente estudio realizado por el Observatorio Sectorial DBK de INFORMA.

Impulsado por el crecimiento de la demanda en los principales segmentos de actividad y el aumento de los precios, el mercado del catering alcanzó los 3.520 millones de euros, lo que representa un aumento del 19,7% en comparación con el año anterior.

El segmento de catering para colectividades fue el que experimentó un mayor crecimiento, con un aumento del 15%, alcanzando los 3.100 millones de euros.

Destacó especialmente el buen desempeño del subsegmento de catering para centros de enseñanza, ya que fue el de mayor dinamismo, con un aumento del 17,2% y un valor de 1.055 millones de euros. El sector sanitario también tuvo una demanda significativa, con un valor de 1.365 millones de euros, un aumento del 14,7%.

Además, los servicios a empresas aumentaron un 12,2%, llegando a los 505 millones de euros.

El catering aéreo también experimentó un impulso debi-

do al aumento en el número de pasajeros en viajes aéreos, alcanzando una cifra de 220 millones de euros en 2022, un 76% más que el año anterior.

Por su parte, el catering de gama alta experimentó un crecimiento del 67%, llegando a los 200 millones de euros, gracias al aumento en la demanda de eventos y celebraciones tras la relajación de las restricciones por la pandemia.

CRECER EL 7% ESTE AÑO

El informe señala que el sector de catering presenta perspectivas favorables para los próximos años, aunque se espera una desaceleración en las tasas de crecimiento a corto plazo después de los fuertes aumentos registrados en los últimos dos años. Se prevé un aumento del mercado en torno al 6-7% para el cierre de 2023, alcanzando los 3.750 millones de euros.

La oferta del sector estaba compuesta en 2022 por unas 955 empresas, las cuales generaban un volumen de empleo de 75.000 trabajadores. Ambas cifras se mantuvieron estables a lo largo del último ejercicio.

En cuanto a la estructura del sector, hay un alto grado de concentración en los principales operadores. Los cinco primeros representaron aproximadamente el 45% de la facturación sectorial en 2022, mientras que los diez primeros alcanzaron cerca del 60%. ●



El 80% de los consumidores prefiere envases de vidrio en hostelería



El 80% de las personas que consumen bebidas en los bares, restaurantes y cafeterías de España prefiere la botella de vidrio, de acuerdo con el estudio 'Preferencias del consumidor en Horeca' elaborado por Conecta para Coca-Cola Europacific Partners. Entre los argumentos que esgrimen para tomar esa decisión están el hecho de que sea un envase icónico y reconocible por su larga presencia en la sociedad, su calidad, la posibilidad de una mejor experiencia de consumo y su diferenciación como envase más sostenible, gracias a su reutilización.

Según este estudio, el 56% de los consumidores opina que el vidrio es un envase más reciclable, ecológico y respetuoso con el medioambiente. Asimismo, el informe revela que un 58% de los consultados se preocupa por la sostenibilidad de los envases que consume. Incluso uno de cada cuatro consumidores estaría dispuesto a pagar algo

más por disfrutar de una bebida en un envase sostenible. Ese desembolso adicional, de media, sería de 0,20 euros, de acuerdo con el mismo análisis.

Sin embargo, hay más motivos detrás de la preferencia por este envase. Para el 55% de los consumidores, el vidrio es el envase que mantiene mejor las propiedades del refresco (sabor, gas, etc.) y el 60% cree que el producto tiene un mejor sabor. Además, mayoritariamente, el 80%, opina que es un envase atractivo desde el punto de vista estético, mientras que el 72% cree que la imagen de un establecimiento mejora si le ofrecen su refresco en una botella de vidrio.

VIDRIO PARA CRECER

En síntesis, los datos de este estudio muestran que el envase de vidrio ofrece una oportunidad de crecimiento a los negocios de hostelería. La exclusividad de este envase para el sector le permite

diferenciarse con una oferta más atractiva. En este contexto, Coca-Cola Europacific Partners ha puesto en marcha un plan para potenciar el uso del vidrio en la hostelería. Según Miguel Mula, Director de Desarrollo de Negocio de Coca-Cola Europacific Partners, «los resultados de este estudio evidencian algo que veníamos detectando desde hace muchos años: que el vidrio es un envase muy atractivo para el consumidor y aporta un valor diferencial para el sector hostelero. A su diseño reconocible, y al hecho de proveer una mejor experiencia de consumo, se añade que, gracias a sus 25 vidas de media -aproximadamente unos 6 años- estamos ante el envase más sostenible. Esta es la razón por la que nos esforzamos para incrementar la presencia de este envase en el sector de hostelería, ya que estamos seguros de que ofrece ventajas competitivas y de negocio a los establecimientos que disponen de ellos». ●

ASKO, PREMIADA CON EL IF DESIGN AWARD 2023

ASKO, marca de electrodomésticos cuyo diseño, calidad y durabilidad están inspirados en valores escandinavos, ha ganado el If Design Award 2023, uno de los premios de diseño más prestigiosos del mundo. Concretamente, lo ha hecho su vinoteca bajo encimera. Ésta no es la primera vez que ASKO se alza con este galardón. Ganó su primer iF Design Award en 2003 y, desde entonces, la marca escandinava ha sido una ganadora habitual en la prestigiosa ceremonia de entrega de premios. Para el diseño de este acondicionador de vino, ASKO se ha inspirado en las bodegas tradicionales adaptándolo la idea a la vida moderna.



EPTA IBERIA EQUIPA LOS ESTABLECIMIENTOS DE MYJAMON SALAMANCA

Epta Iberia está colaborando con Myjamon Salamanca en la puesta en marcha de sus nuevos locales situados en diferentes puntos de la geografía española. Concretamente, dos en Vitoria y dos en Bilbao, que ya están operativos, y en un corto periodo de tiempo, también está prevista la apertura de otras dos instalaciones en San Sebastián y una más en Pamplona.

La compañía, tras analizar detenidamente las necesidades de la marca de embutidos en estos establecimientos, ha aplicado su amplia gama de maquinaria larp, especializada en hostelería. «Este tipo de instalaciones para el cliente, es una importante apuesta para abandonar el concepto de

tienda tradicional, tipo charcutería, que estaban instalando en el pasado y evolucionar a una tienda más accesible, cercana y donde el personal de tienda está en contacto con el cliente», señalan desde Epta Iberia.

Los equipos escogidos son la solución más adecuada para a la vez conservar y exponer productos cárnicos de alto valor, mantenidos de forma eficiente a baja temperatura entre -25°C y -18°C conservando todas sus características organolépticas.

Las tres vitrinas seleccionadas de larp son: la vitrina refrigerada negativa EIS 115.3 con dos puertas batientes y 12 rejillas; la vitrina refrigerada negativa EIS 165.3 con tres puertas batientes y 18 rejillas; y el mueble refrigerado vertical EIS 162 HP con puertas de grupo incorporado.

Este equipo es apto para todas las superficies de venta, desde pequeños comercios hasta hipermercados y, además, es ideal para el almacenamiento y exposición de productos preenvasados, por ejemplo embutidos, como es el caso de Myjamon Salamanca. De hecho, el nuevo diseño nace para valorizar los artículos expuestos gracias a las puertas acristaladas «totalmente panorámicas» y a la supresión de la cornisa.

Además, siguiendo con el compromiso medioambiental de Epta Iberia, funciona con gas propano R290 que garantiza un bajo impacto ambiental a la vez que asegura un alto rendimiento y un menor rechazo de calor en la zona de venta.



JEAN PAUL ROUDIER, NUEVO DIRECTOR GENERAL DE CONVOTHERM



Welbilt, proveedor especializado en equipos culinarios, ha anunciado el nombramiento de Jean Paul Roudier como nuevo director general interino de Convotherm. Así, Roudier tomará el relevo del actual director general, Reine Wasner, que deja el cargo para explorar nuevas oportunidades, y seguirá supervisando la gestión de Ventas y Marketing de Welbilt EMEA durante este periodo.

«Convotherm ha sido líder mundial en el mercado de los hornos mixtos durante más de 45 años, y poder dirigir un equipo tan preparado y con tanta experiencia es un verdadero privilegio», afirma Roudier.

«Los recientes lanzamientos de las gamas Convotherm maxx y maxx pro, así como el Convotherm mini, confirman que estamos perfectamente posicionados para ofrecer una gama completa de los mejores hornos de su clase y ayudar de este modo a los operadores en una amplia gama de sectores», añade.

Como referente mundial galardonado en la fabricación y el suministro de equipos de restauración profesional, Welbilt satisface las necesidades y demandas de los entornos de cocina y de atención al público más ajetreados con una gama de marcas que incluye Convotherm, Frymaster, Merrychef, Olis y WMAXX. Para más información sobre Welbilt y sus marcas, visite la web de la empresa.

host | Milano

INTERNATIONAL
HOSPITALITY EXHIBITION

13-17
OCTOBER
2023
fieramilano

NEW SHAPES OF
HOSPITALITY

With the patronage of:



European
Commission



In collaboration with:

madeinitaly.gov.it



FIERA MILANO

THEFORK AUMENTA UN 16% SU OFERTA DE RESTAURANTES CON ESTRELLA



Imagen: Unsplash.

Desde que TheFork firmara en 2019 un acuerdo global de colaboración como único partner oficial de reservas con la Guía Michelin, uno de los mayores referentes para los amantes de la alta cocina a nivel mundial, éste no ha dejado de crecer.

La plataforma de reservas online, patrocinador de los Hot Concepts 2023, ha incrementado un 16% el número de restaurantes distinguidos con este sello que son reservables mediante su app y web en el último año.

En la actualidad, el 52% de los restaurantes españoles incluidos en esta guía son reservables en TheFork, con una previsión de crecimiento significativa de aquí al cierre del 2023.

Sergio Sequeira, Country Manager de Iberia de la compañía, comenta: «Nuestro objetivo es convertirnos en la plataforma de reservas más importante y grande del mundo, incluyendo restaurantes para todos los gustos y bolsillos. Contar entre nuestra oferta con espacios gastronómicos de primer nivel reconocidos por la Guía Michelin es un honor y un aspecto fundamental de nuestro modelo de negocio».

LOS NUEVOS RESTAURANTES CON ESTRELLA MICHELIN EN THEFORK

Las principales ventajas que este acuerdo ofrece a los empresarios hosteleros son un incremento de las reservas online, debido principalmente a la visibilidad nacional e internacio-

nal que les aporta la plataforma, gracias a sus 20 millones de usuarios mundiales y a su presencia en 12 países.

Al margen de esto, para los equipos de sala supone un incremento de la optimización de la gestión de las reservas y el espacio, facilitando su trabajo y permitiéndoles dedicar tiempo a otras tareas.

Algunos de estos nuevos establecimientos que han pasado a formar parte de la red de clientes de TheFork son: Bardal (Málaga) e Iván Cerdeño-Cigarral del Ángel (Toledo), con dos Estrellas; La Salita de Begoña Rodrigo (Valencia), Deesa (Mandarin Oriental Ritz de Quique Dacosta en Madrid), A'Barra (Madrid) y La Bicicleta (Cantabria), reconocidos todos con una; y Muxgo (Las Palmas), seleccionado con la distinción Verde, al igual que La Bicicleta (Cantabria), que también ha logrado este sello.

En palabras de Begoña Rodrigo, chef del restaurante valenciano La Salita, galardonada con 1 Estrella que mantiene desde 2019: «Trabajar con TheFork nos facilita mucho el trabajo y nos hace ser mejor empresa. Por un lado, es una puerta increíble hacia un cliente extranjero que está muy acostumbrado a usar este tipo de apps y que, de otra forma, nos resulta más difícil de captar. Y por otro, pone en nuestras manos herramientas contra los No Shows eficientes como la huella bancaria o prepago por adelantado».

QUALITY ESPRESSO RECIBE LA CERTIFICACIÓN ISO 14001



La compañía Bureau Veritas ha otorgado a Quality Espresso la certificación del Sistema de Gestión ISO 14001 que confirma que se ha establecido sistema efectivo para identificar, controlar y reducir el impacto ambiental de sus actividades, productos y servicios.

Esta certificación es un paso más en el plan de eficiencia energética y sostenibilidad de Quality Espresso que engloba los siguientes pilares:

Procurar que los componentes de las máquinas de café espresso que fabrica sean reciclables y orientados a la economía circular para lograr reducir tanto el consumo de materias primas como la producción de residuos; La eficiencia energética aplicada en el funcionamiento de sus máquinas de café y molinos que fabrica para conseguir una reducción del consumo de energía y mejorar la fiabilidad; Quality Espresso ha realizado una fuerte inversión en su fábrica ubicada en Barcelona incorporando nuevas líneas de montaje y nuevos embalajes más respetuosos con el medioambiente

Se dispone de un estricto protocolo de gestión de los residuos industriales para minimizar al máximo el impacto medioambiental de la actividad industrial; En las instalaciones de Quality Espresso se han instalado placas fotovoltaicas que permiten generar energía de origen 100% renovable para consumo propio y que contribuyen a reducir las emisiones de CO₂ a la atmósfera; La compañía dispone de un protocolo de gestión medioambiental de obligado cumplimiento por parte de los proveedores; etc.

SERGIO ISABEL, NUEVO PRESIDENTE DE AFACO

Sergio Isabel ha sido elegido nuevo presidente de la Asociación Nacional de Fabricantes de Grandes Cocinas (AFACO) tras el cese de Jesús Mora al frente de la entidad después de agotar su mandato.

La Junta Directiva de la asociación, reunida el pasado 3 de mayo, aprobó por unanimidad el nombramiento de Sergio Isabel, director comercial de Repagas, por un periodo de dos años.

Creada en 1978, AFACO es una entidad sin ánimo de lucro integrada en la Federación Española de Asociaciones de Fabricantes de Maquinaria para Hostelería, Colectividades e Industrias Afines (FELAC).

LÍNEAS DE ACTUACIÓN

El nuevo presidente de AFACO afronta su mandato apostando por dar continuidad a la labor realizada por Jesús Mora, presidente saliente, a quien describe como «referente para todos los fabricantes nacionales en su rol de director general de Jemi».

«Igualmente, confío en saber dar mayor visibilidad a las empresas que componemos la asociación ante organismos e instituciones públicas, resto de asociaciones y demás fabricantes que conforman nuestro ecosistema, un sector apasionante, tremendamente competido y que forma parte de una de las cadenas de valor más importantes del país: la hostelería en particular y el hospitality en general», declara Sergio Isabel.



TOTAL SPECIFIC SOLUTIONS (TSS) ADQUIERE CODISYS

Total Specific Solutions (TSS), compañía internacional presente en 23 países y formada por más de 110 empresas con software vertical, ha sumado a su red de empresas líderes a Codisys, referente en el mercado TI y especializada en aportar soluciones globales y servicios post-venta. A partir de ahora, trabajarán en una estrategia conjunta para continuar expandiendo el exclusivo software de gestión de punto de venta, CodySHOP, a nuevos mercados. TSS valora positivamente el entorno innovador de nuestro país para desarrollar y aplicar soluciones de software de última generación específicamente diseñadas para la restauración.



MOBIETRAIN FORMARÁ A LOS EMPLEADOS DE LE COQ

La marca de restauración Le Coq ha firmado un acuerdo con la startup MobieTrain para implementar soluciones de microaprendizaje y formar a sus empleados en España.

Este acuerdo, que tendrá una duración de tres años, permitirá a los 96 empleados de los 12 restaurantes de Le Coq en España recibir una formación basada en un nuevo concepto de experiencia cliente. El objetivo principal es ofrecer la mejor experiencia posible a los comensales y, al mismo tiempo, aumentar las ventas.

Desde su fundación en 2016, Le Coq ha experimentado un rápido crecimiento, y ahora es el momento de profesionalizar la formación de sus empleados de sala y cocina.

En colaboración con MobieTrain, la compañía ha desarrollado un programa de formación específico en onboarding, centrándose en transmitir los valores de la empresa y en profundizar en el conocimiento de la carta del restaurante.

La formación personalizada se basa en técnicas de microaprendizaje móvil. A través de la aplicación para empleados de MobieTrain, se busca mejorar el rendimiento mediante el uso de microlecciones gamificadas, que consisten en información breve e interactiva.

Los empleados recibirán planes de formación de 10 minutos diarios, accesibles desde cualquier dispositivo, pero especialmente diseñados para dispositivos móviles, lo que resulta especialmente útil para aquellos empleados que se desplazan con frecuencia.

El microaprendizaje móvil permitirá a los equipos de Le Coq retener conocimientos de manera más efectiva y aumentar su motivación gracias a su formato corto, interactivo y personalizado. El objetivo final es formar, desarrollar e involucrar a los empleados para que puedan brindar la mejor experiencia posible a los clientes y, en última instancia, aumentar las ventas.



EL GRUPO DE RESTAURACIÓN CON FUEGO CONFÍA EN UNIVERSALPAY



El grupo de restauración Con Fuego, que cuenta con marcas como Santita Carbón Mexicano, SteakBurger, Ôven Mozzarella, Pizzart y Superchulo, ha confiado en UniversalPay para la digitalización de sus soluciones de pago, con el objetivo de mejorar la experiencia de sus clientes, reduciendo los tiempos de espera y ofreciendo una atención más per-

sonalizada. UniversalPay, a través de su solución ClearONE y del acuerdo firmado con ITOS, como fabricante de dispositivos, y con ADATIO Sistemas, que ha aportado su software de gestión de comandas, ofrece a la cadena, una solución a medida que permite, no solo cobrar y cerrar mesa. También, tomar la comanda, sacar el ticket o hacer el cierre de caja, todo desde un solo dispositivo.

Joaquín y Paco Capel, fundadores del grupo, comentan: «tras hacer un amplio estudio de mercado, nos decantamos por la solución de UniversalPay, porque, además de ofrecer mejores condiciones económicas, nos facilita mucho la gestión con el cliente, lo que permite dar un mejor servicio, más ágil y eficiente». Una colaboración que comenzó a principios de año con los restaurantes SteakBurger y que, tras el éxito, están extendiendo al resto de establecimientos.

A día de hoy, la solución ClearONE de UniversalPay, está presente en 18 de los 22 establecimientos del grupo «Con Fuego», con más de 90 terminales de ITOS CM5 All in one. Una colaboración donde UniversalPay pone la pasarela y la adquirencia, ITOS es el fabricante del dispositivo, y que ADATIO Sistemas completa con su software de gestión.

Gracias a ClearONE, en UniversalPay esperan seguir creciendo a buen ritmo en el sector de la hostelería y la restauración, donde otros grandes grupos también han confiado en sus soluciones para mejorar la atención y experiencia del cliente, así como agilizar trámites y gestiones.

CONCEPT LANZA EL REPRODUCTOR DE DIGITAL SIGNAGE GIADA D612

Concept International Spain, distribuidor de valor añadido de hardware, ha anunciado el lanzamiento en España del reproductor de digital signage Giada D612. Este player de tamaño libro cuenta con una extraordinaria potencia informática y gráfica, y es capaz de reproducir hasta en cuatro pantallas 4K de forma simultánea.

El Giada D612 está impulsado por el procesador Intel de 12ª generación (Alder Lake) que, en comparación con su predecesor directo, ofrece un rendimiento ultrarrápido con el mismo consumo de energía en todas las variantes, ya sea con i3, i5 o i7.

Por ello es especialmente adecuado en aplicaciones donde es necesaria la fluidez y la velocidad de rendimiento, por

ejemplo en menubords de restaurantes de comida rápida, en registros digitales de hoteles, en aplicaciones de IA, en presentaciones multimedia de alta resolución o en instalaciones de colaboración.

El D612 también tiene mucho que ofrecer en cuanto a gráficas: incluso en la configuración i3, la probada GPU Intel UHD Graphics permite instalaciones de vídeo a gran escala. Con cuatro conexiones HDMI 2.0, el reproductor puede mostrar hasta cuatro pantallas en 4K, con una frecuencia de actualización sin parpadeos de 60 Hz. En la configuración i5 e i7, la arquitectura gráfica de la nueva GPU Intel Iris Xe impresiona por su alto rendimiento y por el procesamiento de contenidos HDR, al tiempo que requiere poca energía

¿Qué equipamiento auxiliar es esencial en un restaurante?

La maquinaria auxiliar en un restaurante es el caballo de batalla silencioso de la cocina pues, aunque pasa más desapercibido que un horno de alta gama o una estación de chef de última generación, sin la maquinaria auxiliar adecuada el flujo de trabajo de la cocina puede verse significativamente afectado.

En este artículo veremos cuál es el equipamiento y la maquinaria auxiliar indispensable para todo restaurante, dependiendo claro está de las características propias del establecimiento.

¿CON QUÉ MAQUINARIA AUXILIAR DEBE CONTAR TODO RESTAURANTE?

El término «maquinaria auxiliar» puede abarcar una amplia gama de equipos que aunque puedan entenderse como

complementarios en el trabajo de cocina profesional, realmente son habituales de encontrar en todo tipo de establecimientos hosteleros.

A continuación profundizamos en cuáles son las máquinas auxiliares más esenciales en cocinas profesionales.

MÁQUINAS DE CORTE Y PICADO

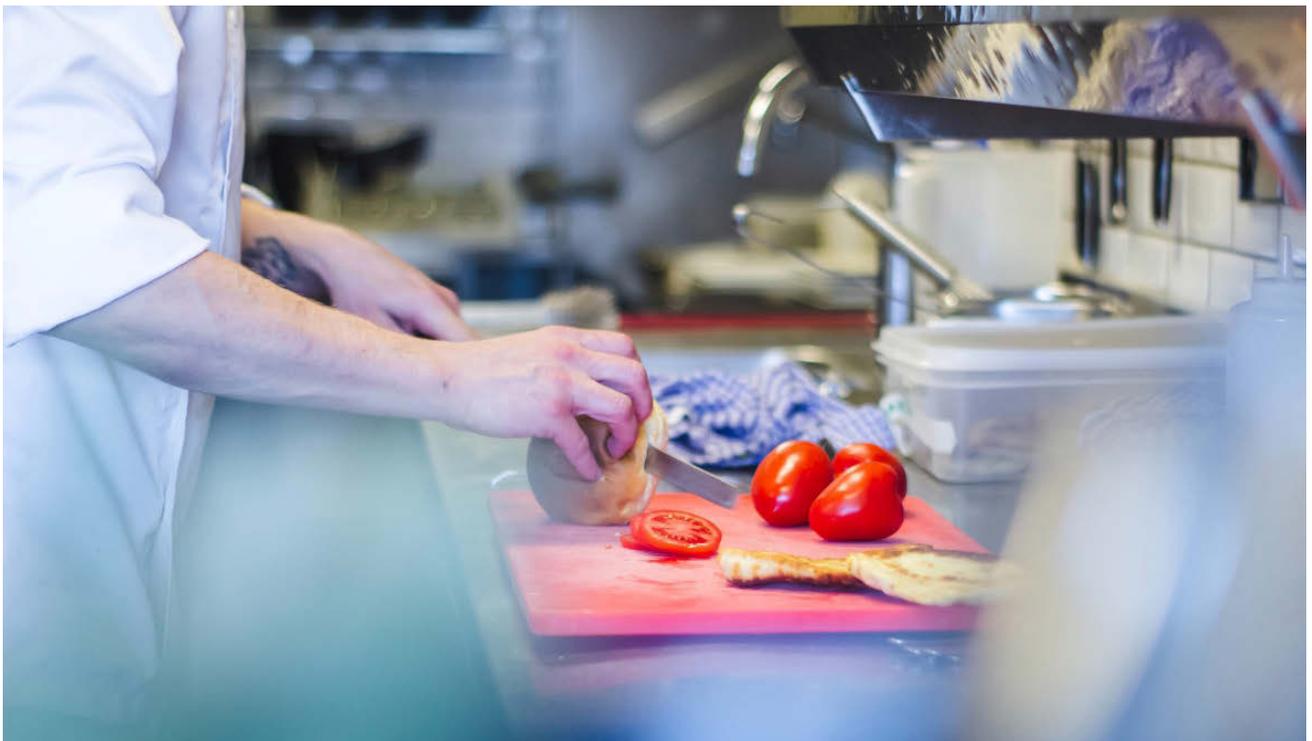
Las máquinas de corte y picado permiten (como su propio nombre indica) cortar, rebanar y picar alimentos con gran rapidez. En cocina cada segunda es clave, y este tipo de herramienta ahorra una enorme cantidad de tiempo al personal de cocina, que puede dedicarse mientras a tareas más laboriosas.

Además, estas máquinas aseguran una consistencia en los cortes que es difícil de lograr a mano, especialmente durante las horas punta del servicio.

FREIDORAS INDUSTRIALES

Las freidoras industriales son otro tipo de maquinaria auxiliar que se puede encontrar en la mayoría de las cocinas de

Imágenes: Unsplash.



restaurantes, especialmente en los de tipo fast food.

Estos equipos permiten preparar grandes volúmenes de alimentos fritos con una calidad y uniformidad difíciles de lograr con las freidoras domésticas.

Las freidoras industriales también cuentan con sistemas de filtración de aceite, lo que permite reutilizar el aceite varias veces sin perder su calidad.

SIN LA MAQUINARIA AUXILIAR ADECUADA EL FLUJO DE TRABAJO DE LA COCINA PUEDE VERSE SIGNIFICATIVAMENTE AFECTADO.

HORNOS

El horno es un equipo esencial en cualquier restaurante que sirva elaboraciones horneadas o asadas: desde carnes hasta productos de panadería.

En hostelería se utilizan diferentes tipos de hornos. Un ha-

bitual es el horno de convección, que funciona mediante un ventilador para circular el aire caliente alrededor de los alimentos, cocinándolos de manera más rápida y uniforme que un horno convencional.

Elegir el modelo de horno dependerá de muchos factores: el tipo de cocina y producto que se sirve en el establecimiento es uno de ellos.

REFRIGERADORES Y MAQUINARIA DE FRÍO

El equipamiento de refrigeración y congelación son un tipo de maquinaria auxiliar indispensable: para muchos profesionales es considerado el epicentro de toda cocina profesional.

Los refrigeradores y congeladores comerciales permiten almacenar grandes cantidades de alimentos a las temperaturas seguras requeridas para prevenir el crecimiento de bacterias.

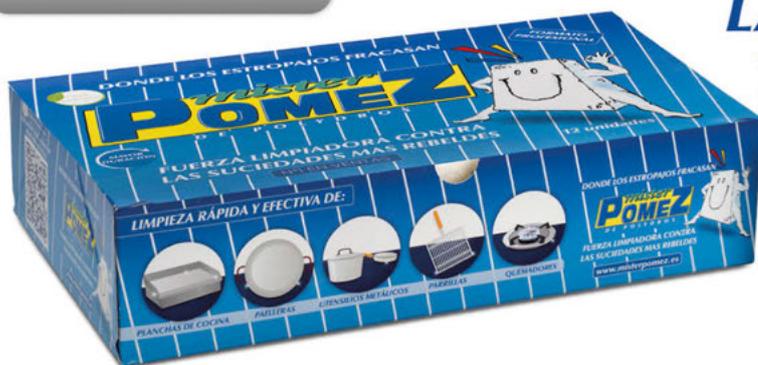
Algunos modelos también cuentan con áreas de refrigeración especializadas para diferentes tipos de alimentos, como carnes, lácteos y vegetales.

LAVAVAJILLAS

Las máquinas lavavajillas no solo ahorran tiempo y esfuerzo al personal, sino que también garantizan la desinfección de

Producto recomendado por

REPAGAS
EQUIPAMIENTO PARA HOSTELERÍA



- ✓ Elimina sin esfuerzo la suciedad más incrustada
- ✓ No provoca gases tóxicos ni irritaciones
- ✓ Mister Pómez ahorra tiempo y esfuerzo
- ✓ Indispensable en restaurantes y bares
- ✓ Evita contaminaciones alimentarias
- ✓ Mayor duración y eficacia



Descubre nuestra gama de productos de limpieza



mister
POMEZ
DE POLYDROS

LA LIMPIEZA MÁS EFECTIVA Y SEGURA DE PLANCHAS DE COCINA

Desde 1961 perfeccionando nuestras técnicas de producción para ofrecer la piedra de limpieza de mayor calidad del mercado



la vajilla y utensilios de cocina de acuerdo con los estándares de higiene requeridos en el sector.

Más allá de lo básico: maquinaria auxiliar que puede marcar la diferencia

Aunque las máquinas que hemos mencionado hasta ahora son esenciales, hay otros equipos auxiliares que, aunque no se consideren fundamentales, pueden marcar una gran diferencia en la eficiencia y productividad de una cocina de restaurante.

BATIDORAS INDUSTRIALES

Las batidoras industriales permiten mezclar grandes cantidades de ingredientes con rapidez y uniformidad, lo cual es especialmente útil para la preparación de salsas, marinadas, masa para pasteles y otros preparados que requieren una mezcla homogénea.

ENVASADORA AL VACÍO

Las máquinas de vacío son otra pieza de maquinaria auxiliar que puede resultar muy útil para la gran mayoría de establecimientos. Estas máquinas permiten sellar los alimentos en un ambiente libre de oxígeno, lo que prolonga su vida útil y mantiene su frescura.

Además, el envasado al vacío es una técnica clave para la cocción a baja temperatura o sous vide, una técnica culinaria

muy apreciada por su capacidad para cocinar los alimentos a la perfección.

ADEMÁS DE AUMENTAR LA EFICIENCIA EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, LA MAQUINARIA AUXILIAR EN UNA COCINA DE RESTAURANTE TAMBIÉN JUEGA UN PAPEL IMPORTANTE EN EL MANTENIMIENTO DE LA HIGIENE.

MÁQUINAS DE CAFÉ Y EQUIPAMIENTO DE BARRA

Aunque a menudo se pasan por alto, las máquinas de café y los equipos de bar también son una parte importante de la maquinaria auxiliar de un establecimiento hostelero. Además de las cafeterías o pastelerías, a muchos restaurantes les interesa contar con una buena máquina de café.

El café que servimos en un restaurante puede marcar la diferencia en el servicio de postres, mientras que un equipo de bar completo es la herramienta esencial para ofrecer una variedad de cócteles y otras bebidas.

EL VALOR DE LA MAQUINARIA AUXILIAR EN COCINA: EFICIENCIA E HIGIENE

Además de aumentar la eficiencia en la preparación de alimentos, la maquinaria auxiliar en una cocina de restaurante también juega un papel importante en el mantenimiento de la higiene.

Las máquinas lavavajillas, por ejemplo, pueden ayudar a asegurar que los utensilios de cocina y los platos estén limpios y libres de bacterias.

Del mismo modo, los equipos de refrigeración y congelación ayudan a mantener los alimentos a temperaturas seguras, evitando el crecimiento de bacterias y asegurando la seguridad alimentaria.

¿CÓMO ELEGIR LA MAQUINARIA AUXILIAR ADECUADA PARA MI RESTAURANTE?

Al elegir la maquinaria auxiliar para su restaurante, es importante considerar factores como el tamaño de la cocina, el tipo de comida que se va a preparar y la cantidad de personal disponible.

Además, la eficiencia energética, la facilidad de uso y el mantenimiento también son factores clave que podrían tener un papel trascendental para la toma de decisión final.

Al final del día, la maquinaria auxiliar adecuada para tu restaurante puede marcar la diferencia entre un servicio eficiente y un servicio que lucha por mantenerse al día y a duras penas con la demanda.

Por lo tanto, es esencial invertir en equipos que se adapten

a las necesidades de su restaurante y que hagan más ágil, eficiente y óptimo el trabajo del personal de cocina.

¿ES NECESARIA LA MAQUINARIA AUXILIAR EN TODOS LOS RESTAURANTES?

La maquinaria auxiliar es esencial en todos los restaurantes ya que ayuda a aumentar la eficiencia, mantener la higiene y proporcionar alimentos en condiciones óptimas de calidad. Por otro lado, no todos los tipos de restaurantes necesitan la misma maquinaria auxiliar.

¿CUÁNTO CUESTA LA MAQUINARIA AUXILIAR PARA UN RESTAURANTE?

El coste de la maquinaria auxiliar para un restaurante puede variar enormemente dependiendo del tipo de equipo, la marca, el tamaño y otras características. Es importante hacer una investigación exhaustiva y comparar presupuestos de varios proveedores antes de decantarse por uno u otro equipamiento auxiliar para tu restaurante.

¿DÓNDE PUEDO COMPRAR MAQUINARIA AUXILIAR PARA MI RESTAURANTE?

Hay muchas marcas distribuidoras y proveedores de equipamiento de cocina para restaurantes, tanto en tiendas físicas como online. Lo más indicado es consultar con un asesor especializado que pueda recomendar la mejor opción para cubrir las necesidades propias de nuestro restaurante. ●



La inflación marca la percepción del cliente sobre precios hosteleros

El sector de la restauración en España registró una subida de precios interanual a cierre de 2022 del 7.8%, pero no fue hasta la segunda mitad de 2022 que los consumidores empezaron a acusar el alza de precios, tal y como señala el reciente estudio 'Restaurant sentiment outlook – España' de Simon-Kucher.

Para este informe se han analizado datos de más de un millón reseñas de consumidores sobre 31 grupos de restauración y sus más de 4.000 establecimientos en el país.

A diferencia de la inflación que se ha estabilizado durante el primer trimestre de 2023, el sentimiento de precios todavía no lo ha hecho y acumuló una caída del 15% en la segunda mitad del 2022, comparado con el sentimiento de 2021 y principios de 2022.

¿CÓMO LOS CONSUMIDORES PERCIBEN LA INFLACIÓN?

¿Pero qué explica este decremento tan acusado del sentimiento de precios? Según el estudio "Inflación: realidad versus percepción" de Simon-Kucher, en el sector de la restauración la inflación percibida por el consumidor es hasta tres veces superior a la inflación real.

Los motivos que están detrás de este factor multiplicador son: cambios de precio poco sofisticados, no diferenciados y en productos con un comportamiento de la demanda muy elástica.

Todo ello tuvo consecuencias en la demanda. Si contrastamos los registros de tráfico de 2022 con los de 2019 (año pre-COVID 19), se observa que el aumento de precios en el año 2022 en un contexto todavía de recuperación post-COVID 19, no ayudó a la mejora del tráfico, que cayó en un 7%.

No obstante, el incremento del ticket medio, atribuible también a los incrementos de precio, permitió que la facturación del sector se mantuviera levemente por encima de los niveles registrados en 2019.

EL SENTIMIENTO CAMBIA SEGÚN LOS SEGMENTOS DE COMIDA

El impacto negativo en el sentimiento de precios del consumidor se notó especialmente en los segmentos de 'Hamburguesería' y 'Comida rápida', ambos altamente sensibles, con caídas del sentimiento del 12% y 13% respectivamente. Por el contrario, los segmentos 'Italiano' y 'Casual/Mediterráneo' experimentaron estabilidad en la percepción de precio durante la segunda mitad de 2022.

Pese a una tendencia negativa generalizada en el sentimiento de precios que se prolonga desde mediados de 2022, se observan diferencias a nivel regional. Los consumidores



Imagen: Freepik



de Navarra y Baleares están entre los menos sensibles a las últimas subidas de precio, mientras que los de Murcia están entre los más impactados.

Según Víctor Lorenzo, mánager de Simon-Kucher: «Los datos de caída en el sentimiento de precios de los consumidores a nivel regional están relacionados con la renta media de las mismas, aunque no es la única variable que impacta. Otras variables como la ubicación del restaurante o la densidad competitiva suelen tener un papel muy relevante en el perfil de cliente y su disposición al pago, afectando en el sentimiento ante cambios de precio. Es clave que los restauradores profesionalicen su estrategia de precios segmentando sus locales para proteger aquellos que cuentan con un perfil de cliente más sensible y capitalizar en aquellos con clientes de mayor disposición al pago».

A pesar de la subida de precios, los consumidores siguieron valorando positivamente la calidad de la comida que se sirve en los restaurantes españoles. Los segmentos 'Italiano' y 'Hamburguesería' fueron los mejor valorados a cierre de 2022, habiendo mejorado notablemente este último segmento a lo largo del año. El segmento 'Comida rápida' obtuvo las valoraciones más bajas en esta categoría.

CRÍTICOS CON EL SERVICIO

En cuanto a la agilidad del servicio y a la atención del personal, los consumidores también fueron más críticos con el segmento 'Comida rápida', donde la rapidez está en el core de la propuesta de valor.

Este segmento ha sido el peor valorado a fecha de este ar-

tículo en cuanto a rapidez y el que mayor retroceso experimentó a lo largo de 2022 en esta métrica con una caída del 13%. Tras la reapertura después de la pandemia, muchos establecimientos se vieron forzados a reducir personal y horarios para aligerar su estructura de costes. Durante 2022 se fueron corrigiendo progresivamente estas limitaciones, sin embargo, todavía se notaron sus últimos efectos en el sentimiento del consumidor.

TRABAJAR EN LA ECUACIÓN DE VALOR-PRECIO

En este 2023 será fundamental el trabajo de los restauradores en el binomio de percepción de calidad-precio, en un contexto en el que la mayoría de las marcas van a seguir subiendo precios.

Trabajar en la ecuación de valor-precio no significa frenar las subidas, sino hacerlo de forma sofisticada, asegurando que se aplican principios comportamentales y que las subidas se aplican en aquellos productos con mayor oportunidad sin dañar la imagen de precio de la marca. En marcas con una percepción negativa de precio, las subidas deberán verse compensadas con actividad promocional atractiva para el consumidor.

Según Carles Munich, director senior en Simon-Kucher: «Tras acusar el impacto de repetidas subidas a lo largo de 2022, los consumidores están percibiendo cierta estabilización de los precios en el sector de la restauración. Las empresas del sector deben mitigar la pérdida de percepción de calidad-precio a través de una política de precios y promocional adecuada a las necesidades del consumidor». ●



C/ Nevero Cuatro, Naves, 47-52 (Pol. Ind. El Nevero)
06006 Badajoz (España)
935 175 747 - 664 406 011 - 610 189 839
info@arilex.es
www.arilex.es

Arilex, está constituida en 2016 por profesionales con dilatada experiencia en el sector del equipamiento de hostelería. Trabajamos para ofrecer al mercado español e internacional nuestra amplia gama de productos para el sector Horeca, ofreciendo diseños modernos y elegantes y a la vez de gran robustez y durabilidad. Utilizamos únicamente componentes de alta calidad y todo en una línea de precios altamente competitivos. Arilex cuenta con 4.200 m2 de fabricación ubicados en Badajoz, desde donde damos cobertura comercial y logística para todo el territorio nacional e internacional. Nuestra amplia gama de productos se compone de asadores a gas, vitrinas expositoras refrigeradas, sushi, calientes y neutras, planchas de asar a gas y eléctricas, fry-tops, parrillas, barbacoas, cocinas industriales y snack, freidoras y hornos tostadores eléctricos.



Coneixement, 1 Pol. Ind. Gava Park
08850 GAVA (Barcelona)
934 750 258
www.ascaso.com
ascaso@ascaso.com

Ascaso nace hace 58 años y centra su actividad en la fabricación de máquinas de café y la distribución de primeras marcas en molinos de café. Suministra máquinas de café de fabricación artesana y alta calidad. Gammas Home, OCS y profesional para hostelería, para café molido y distintos tipos de monodosis (POD, capsulas, ...). Con tecnología propia: tecnología en INOX que ofrece alta estabilidad térmica, ahorro energético y cumplimiento de normas CE alimentarias. Ofrece molinos de café fiorenzato en exclusiva para España y distribución de la marca Ditting, así como todo tipo de complementos para el barista.



Calle Diana 6. Polígono de la Encomienda
47195 Arroyo de la Encomienda, Valladolid
983 040 051
info@boxcoldiberica.com
www.boxcoldiberica.com

Boxcold Ibérica comercializa cámaras estándar o a medida, de panel comercial y/o industrial, cámaras con puerta corredera y/o pivotante, cámara en acero inoxidable, para carne con pasaje de carril aéreo, cámaras en apoyo que permiten crear un conjunto de espacios de refrigeración o congelación con tabique móvil, armarios frigoríficos... Con o sin suelo y con perfil sanitario tipo C incorporado en todas las cámaras. Espesores de 60 cm hasta 140 en cámaras modulares y 200 en panel industrial.



Juli Galve Brusson, 9-11
08918 Badalona
902 431 214
rivacold@e-bcsystems.com
www.e-bcsystems.com

BC Systems es el distribuidor y agente para España de Rivacold Group Products. Esta compañía se dedica a la fabricación de toda clase de equipos frigoríficos y la distribución de accesorios frigoríficos. BC Systems dispone de un departamento de ingeniería altamente cualificado a fin de asesorarle en la mejor opción técnica frigorífica para su negocio.

La experiencia adquirida y la continua investigación y desarrollo, han culminado en la fabricación y suministro de productos que cumplen con numerosos estándares de calidad internacional. Esto ha hecho que la compañía se convierta en una empresa líder en la fabricación de equipos de refrigeración y aire acondicionado en general.



C/ Del Cerezo, 6 - 28942
Fuenlabrada - Madrid
643 854 002
Marketing@ihsteconlogicos.com
ihsteconlogicos.com

IHS Tecnológicos son distribuidores oficiales de Bonnet, fabricante francés de maquinaria de cocina industrial y profesional de gama Premium desde hace más de 100 años. Distribuyen hornos, freidoras, planchas, marmitas, rustideras, cocinas a medida, maestros y un extraordinario equipo multifunción Precipan.

La maquinaria de Bonnet es extraordinariamente robusta, fiable, eficiente, armoniosa, ergonómica y dotada de la más avanzada tecnología. Bonnet está a la cabeza en eficiencia, consiguiendo extraordinarios ahorros y protegiendo el medio ambiente. Expertos en aportar soluciones de cocción para todos los ámbitos del sector Horeca y en adaptar nuestros equipos de cocina profesional a las necesidades y procesos específicos de cada cliente.

Más de 40 años diseñando e implantando cientos de proyectos de cocinas industriales y profesionales de clientes que han confiado plenamente en ellos.

Servicio Técnico oficial de Bonnet y distribuidores de recambios originales.



Tel.: 96 166 63 63
casfri@casfri.com • www.casfri.es

Pol. El Oliveral. Calle G, 4, parcela 22.
46190 Ribarroja del Turia (Valencia).
961 666 363
casfri@casfri.com
www.casfri.com

Empresa mayorista española fundada a principios de 1989 dedicada a la importación y distribución a nivel nacional de productos y maquinaria para los sectores de hostelería y alimentación, únicamente a través del canal de distribuidores e instaladores profesionales. Distribución de botelleros, arcones congeladores, armarios de vinos, armarios de refrigeración y de congelación, armarios para pastelería, gastrobuffets, murales de supermercado, vitrinas expositoras de tapas, fuentes de agua fría, freidoras eléctricas y a gas, planchas, barbacoas, cocinas industriales, asadores de pollos de Kebab, hornos de pizzas, paellers, amasadoras, cafeteras, chocolateras, lavadoras, secadoras, exprimidores de naranjas, picadoras de carne, cortadoras de pan, muebles acero inoxidable y un largo elenco de productos. Marcas: Makepres, Arcaboa, Olitrem, Tensai, Whirlpool, Cofri, Mondial, PizzaGroup, Project, Scaiola.



Avenida del Mediterráneo, 64
969 692 115
Texelman@texelman.com
www.texelman.com

Fabricantes franceses de cocina horizontal profesional. Cocinas modulares y de fabricación a medida. Desde 700 de fondo a 1000 de fondo. Cubas de agua, riegos de agua y acabados esmaltados. Instalación y postventa en toda la Península Ibérica.

Bajo criterios de solidez y longevidad, los equipos Charvet están concebidos para durar. Para ello, es primordial el uso de materiales de alta calidad y unos métodos de fabricación que aúnen la tradición y la innovación. El respeto por la tradición culinaria y la cuidadosa elección de los elementos de calefacción y regulación garantizan el rendimiento sostenible de las cocinas de la firma.





Políg. El Nevero, calle Antonio Nevado González, 27-29
06006 - Badajoz
924 981 555
info@climahosteleria.es
www.climahosteleria.es

Climahosteleria es importador de equipamiento de hostelería, alimentación y climatización con más de 10 años aportando soluciones. De venta exclusiva a instaladores y distribuidores, ofrecemos una extensa gama de equipos con varias opciones de prestaciones y alternativas a precios muy competitivos. Nuestros principales valores son: gran amplitud de modelos, precios muy competitivos y sobre todo plazos de entrega muy reducidos. Mantenemos stock permanente de más del 90% de nuestras referencias con envíos diarios mediante agencia de transporte. Además, puede consultar nuestro stock en nuestra área de clientes. Estamos implantados en todo el territorio nacional y Portugal, y disponemos también de almacén regulador en Canarias. Ofrecemos: lavado de vajilla, frío comercial, expositores refrigerados, conservadores y congeladores, cocinas, hornos convección, hornos de pizza, equipos de cocción, planchas, parrillas, freidoras, envasadoras, amasadoras, cortadoras, exprimidores, granizadoras, mobiliario de acero, TPV, balanzas, estufas de exterior y climatización.



C/ Longares 10
28022, Madrid
670 765 175 - 638 057 778
representadl@gmail.com

Daja es una empresa mayorista especializada en la distribución e instalación para la comercialización de maquinaria de hostelería, alimentación y equipamiento para el canal Horeca. Con los más altos estándares de calidad y atención al cliente, los profesionales de esta empresa llevan la representación de las marcas importantes del mercado, como FM, Repagas, Masquefrío y Muebles Romero.



Dalmec Refrigeration
Via Fabio Filzi, 46 - 31036 Istrana (TV) Italy
605 856 687
garbero@telefonica.net
https://www.dal-mec.it/

Dalmec, se presenta como la alternativa italiana en equipamiento y maquinaria de refrigeración comercial gracias a la perfecta síntesis entre diseño innovador y alta calidad "Made in Italy" presente en todos sus productos.

Una inteligente estrategia de fabricación y distribución permiten a Dalmec ofrecer una capacidad de respuesta única en los proyectos de sus clientes, que le permiten, además, unos plazos de entrega excepcionales en el mercado español.

Su amplia gama de productos para catering, pastelería y heladería reúnen altas capacidades de eficiencia energética, acabados de alta calidad y cuidada estética, versatilidad y adaptación a las nuevas formas de negocio (como delivery y TakeAway). Características que sitúan a este fabricante como una opción de absoluta garantía con la que dar respuesta a todas las necesidades de un mercado cambiante.



C/ Tramontana, s/n
25123 Torrefarrera (Lleida)
902 101 890
info@distform.com
www.distform.com - mychef.distform.com

Distform es una empresa referente desde hace más de 25 años en la fabricación de equipamientos y maquinaria para cocinas profesionales. Se caracteriza por fabricar productos de alta calidad con un servicio y una profesionalidad destacables. El 80% de sus productos cuenta con un plazo de expedición de 24 horas. Un automatizado sistema productivo, altamente eficiente, y un amplio stock de referencias, les permiten ser los más rápidos del sector. Su inversión en innovación y desarrollo le ha permitido situarse entre una de las empresas más punteras en el sector gastronómico. Fruto del estudio e investigación han desarrollado la marca de hornos mychef, hornos profesionales para cocineros exigentes que buscan los mejores resultados de manera sencilla, eficiente e inteligente. Consulta la gama de hornos mychef y envasadoras iSensor.



Ctra. Córdoba-Málaga, km 75.8
Apdo. Correos 515
14900 Lucena (Córdoba)
957 510 126
info@docriluc.es • www.docriluc.es

Docriluc fabrica una completa gama de vitrinas expositoras refrigeradas para hostelería, pastelería y alimentación, con amplias posibilidades de configuración y personalización. Con frío estático o ventilado, aisladas o modulares, con o sin reserva frigorífica. Vitrinas polivalentes o específicas para carne, pescado o pastelería. Líneas de vitrinas para pastelería con módulos fríos, neutros, angulares y módulos caja. Vitrinas cerradas, vitrinas sobre mostrador y bandejas para tapas. Vitrinas murales. Completa gama de mesas y armarios refrigerados series snack y gastronorm. Mesas para preparación de pizzas y ensaladas. Enfriadores de botellas. Mesas para cafetera, mesas neutras y accesorios para la hostelería.



Avda. de Europa, 16 - Parque Empresarial La Moraleja
28108 Alcobendas (Madrid) • 917 475 400
foodservice@electrolux.es
www.electrolux.es/professional

Electrolux Professional es líder mundial en la fabricación y distribución de soluciones para la cocina y la lavandería profesional. Con la inversión en I+D más alta de su sector, Electrolux Professional está comprometida con la innovación inteligente, eficiencia energética y la sostenibilidad.

Electrolux es la única compañía que cuenta con una gama completa de cocinas profesionales de altas prestaciones en una sola marca. Los productos individualmente innovadores de Electrolux cubren las necesidades de hasta los clientes más exigentes, formando juntos sistemas de alto rendimiento.



C/ De Potosí, 32-34
08030 Barcelona
933 110 907
info@eunasa.com
www.eunasa.com

Con delegaciones en Barcelona, Madrid, Mallorca, Málaga, Las Palmas y Valencia, Eunasa es una empresa especializada en la distribución de recambios, maquinaria y accesorios para la hostelería. Más de 150.000 productos referenciados y más de 10.000 despieces online. Se envían los pedidos a toda la península en 24 horas. La firma cuenta con nueve catálogos descargables en PDF con todas las marcas del mercado.

Gamas: Café-Barista, Lavado de vajilla, Gas-Cocción, Tratamiento de Agua, Fabricación de Hielo, Frío Comercial e Industrial, Climatización, Equipamiento Auxiliar, Productos de Instalación y Vending.



C/Marqués de Sentmenat, 97
08029, Barcelona
934 199 797
canalprofesional@eurofred.com
www.eurofred.com

Eurofred es líder destacado desde 1966 en la distribución de equipamiento Horeca y climatización. A nivel global está presente en España, Portugal, Francia, Italia, Reino Unido e Irlanda. Eurofred es el referente nacional en la distribución de equipos y cuenta con una completa gama de productos tecnológicos de alta calidad destinados a los sectores del frío comercial, heladería-pastelería y hostelería.

Esta compañía ofrece una solución global y una amplia oferta de servicios que se adapta a las necesidades de cualquier negocio: restaurantes, hoteles y colectividades, supermercados, pequeños comercios, industria alimentaria, heladería y pastelerías.



Santxolopetegi 22,
20560 Oñati (Guipúzcoa)
943 718 030
info@fagorindustrial.com
www.fagorindustrial.com

Fagor Professional es fabricante líder de equipamiento para la hostelería, la restauración colectiva y la lavandería. Con una trayectoria de más de 60 años de experiencia, y desde el conocimiento del día a día y las necesidades del profesional hostelero, ofrece una gama integral de productos bajo una misma marca: preparación, cocción modular, máquinas especiales, hornos a gas y eléctricos, hornos pizza, distribución, refrigeración, lavado de vajilla, frío y conservación, maquinaria auxiliar, mobiliario en inox., equipos de lavandería, complementos.

Fagor Professional forma parte del grupo empresarial ONNERA Group, dedicado a aportar soluciones de equipamiento para la restauración, la lavandería y las aplicaciones de frío. Siendo además su casa matriz.



Camino de Villaviciosa, 31.
28600 Navalcarnero (Madrid)
918 114 611
ventas@fajota-iberica.com
www.fajota-iberica.com

Fajota Ibérica suministra herrajes frigoríficos y accesorios en general para muebles en acero inoxidable, bisagras, tiradores, pies regulables en acero y plástico, valvulería y grifería, senos para soldar y fregaderos, encimeras, puertas frigoríficas, guías para cajones, sumideros y canales recogeaguas.

Fajota Ibérica nace hace 20 años de la confianza y la amistad entre dos emprendedores con un mismo objetivo, crear una marca que se consolidase en toda la península ibérica.

Un equipo dinámico y con experiencia, que mantiene intactas las ganas de atender, poniendo siempre al cliente en el centro de la empresa.



HEFRI, S. L. - Delegación León
San Antonio, 17 (Pol. Ind. Villacedrú)
24009 León
987 21 16 87 - www.gastroequip.com
gastroequip@telefonica.net

La empresa Hefri, con la marca Gastroequip, inicia su actividad comercial en el año 2004. Se centra en la comercialización y distribución de mercancías para el sector de la alimentación y la hostelería en todo el territorio español.

Acero inoxidable (mesas, fregaderos, lavamanos, estanterías, carros, gastro-norm), grifería, cocinas industriales, hornos de convección, envasadoras de vacío, vitrinas charcutería o carnicería, cámaras frigoríficas, lavavajillas, expositores sobre barra, snack (tostadores, exprimidores, etc.) o la propia realización de montajes completos de barra o buffet a medida.

Representantes de fabricantes como Oztiryakiler, con stock y delegaciones en distintos puntos estratégicamente situados en todo el territorio nacional.



Ctra. Las Navas-Los Piedros
CO-762 Km 2,5.
14900 Lucena (Córdoba).
957 513 068
depcomercial@infrico.com • www.infrico.com

Infrico nace en 1986 con un objetivo claro: generar las mejores soluciones de refrigeración adaptadas a las necesidades específicas de cada cliente. Vanguardia tecnológica, calidad certificada y la excelencia de sus productos son las garantías que avalan su compromiso de innovación y que la han posicionado como líderes absolutos en el sector del equipamiento del frío comercial. La empresa ofrece una muy amplia gama de maquinaria que abarca todo lo relacionado con el frío para el sector Horeca, panadería, pastelería, heladería, catering y también Supermarket, mediante su línea específica, a través del frío. También el sector biomédico y de laboratorio a través de su prestigiosa línea Infrico Medicare.

Con clientes en todo el mundo y una gran cuota de mercado nacional, la compañía cuenta en la actualidad con más de cuatrocientos empleados repartidos en 13 delegaciones en España y 16 en el extranjero.



P.I. Los Santos C/ Jose Jimenez Baena, 3
57291 Parc. 4. 14900 Lucena (Córdoba)
957 510 180 - Apdo. Correos 262
comercial@impafri.com
www.impafri.com

Impfri es una empresa española dedicada a la fabricación de recintos alimentarios a partir de panel isotérmico desmontable y servicios de alta calidad para el recubrimiento con pintura electrostática en polvo. Entre sus productos se encuentran muebles de madera retro, armarios modulares desmontables grupo incorporado serie AMF, armarios modulares desmontables AMD, armarios y cámaras modulares puertas de cristal, cámaras frigoríficas serie Polar, cámaras frigoríficas modulares CM, estanterías, equipos frigoríficos y puertas frigoríficas y panel industrial.



Avda. Hostalers, 2. Pol. Sector Trece
Apdo. 245. 46394 Ribarroja de Turia (Valencia).
961 667 575
itv@itv.es
www.itv.es

ITV Ice Makers es la primera empresa española dedicada a la fabricación de máquinas de hielo. El espíritu Ice For Life de ITV convierten a esta empresa en un referente del hielo en todas las aplicaciones, desde hoteles y restaurantes hasta la industria alimentaria y la salud. Todas sus máquinas son fiables y permiten enfriar la bebida manteniendo su sabor y calidad. Asimismo, dispone de una amplia variedad de silos para almacenar y trasladar grandes cantidades de hielo con seguridad e higiene. Manteniendo la política de inversión en I+D, ITV ha ido aumentando lentamente el número de recursos dedicados al crecimiento y mejora de los sistemas de producción y gestión de la empresa.



P.I. Los Santos, Bulevar de los Santos, 34
14900 Lucena (Córdoba)
957 50 92 93
info@intarcon.es

Empresa española dedicada al diseño, fabricación, comercialización y servicio de una gama completa de equipos de refrigeración comercial e industrial, aportando soluciones innovadoras que permitan un funcionamiento más fiable, eficiente y sostenible de las instalaciones de refrigeración.

Intarcon goza de una consolidada presencia en el mercado nacional con 10 delegaciones en el territorio, junto con delegaciones comerciales en el extranjero que cubren más de 40 países. Hasta la fecha hay más de 40.000 equipos en servicio en más de 40 países diferentes.



Termos de Leche
www.mlada.es
info@mlada.es
Tel: 91 808 05 01

Avda. San Isidro, 23
45223 Seseña (Toledo)
918 080 501
Email: info@mlada.es
www.mlada.es

Con más de 45 años de experiencia en el sector, Lada Horeca dispone de termos de leche de gran calidad, con capacidades de 12, 6 y 3 litros para hostelería, catering, hospitales, grandes colectividades y todo tipo de establecimientos hosteleros. Sus productos están totalmente fabricados en acero inoxidable, cuentan con termostato autorregulable que asegura temperatura óptima, depósito desmontable mediante rosca, grifo regulable de dos posiciones y aseguran una fácil limpieza.



Pasaje Tasso, 5
08009 Barcelona
Tlfm.: 932720642 Fax: 93 215 48 89
intecno@grupointecno.es
www.grupointecno.es

Fundado en 1992, inicialmente como A.N.E.E.H.A (Asociación Nacional de Empresarios de Equipamientos de Hostelería y Alimentación) por un grupo de empresarios del sector, ofrece equipamientos de hostelería y alimentación. En la actualidad, cuenta con más de 60 empresas asociadas, siendo la red de centros más extensa de nuestro país, lo que les permite ofrecer al cliente final un servicio próximo, homogéneo y de calidad en la instalación y en el servicio post-venta. La marca comercial INTECNO, exclusiva para Asociados, es reconocida por su amplio catálogo de productos y por primar la calidad y el servicio ante otros factores.



Calle la Granja, 30
28108 Alcobendas (Madrid)
914 266 162 - 605 856 687
garbero@telefonica.net
maquinasitalianas.es

Desde 1995, Máquinas Italianas introduce maquinaria profesional en el canal Horeca e Industria, de distintos fabricantes internacionales que quieren estar presentes y posicionados en los mercados español y portugués: Beckers, Bottene, Dalmecc, Expo Professional, Gierre, Icos Professional, Mondial Framec, Resto Italia, Sammaref y Sistema Project.

Máquinas Italianas es un puente de unión entre el fabricante y el cliente definiendo conjuntamente un proyecto con visión de futuro. Creamos vínculos, desarrollamos ideas, aportamos experiencia, introducimos novedades, ofrecemos soluciones, damos un servicio completo, enfocamos todo nuestro esfuerzo en adaptarnos a un mercado dinámico en continua evolución creciendo con nuestros clientes y siempre de la mano de nuestros fabricantes.



Monturiol, 11-13, 08918
Badalona (Barcelona)
934 607 575
mail@morguiclima.com
www.morguiclima.com

Morgui Clima encarna la confianza y la innovación en el sector industrial. Son un referente tecnológico en la industria de campanas extractoras y tratamiento del aire, gracias a nuestros diseños innovadores y a la gran calidad de nuestros productos. La experiencia de la plantilla Morgui, combinada con juventud y frescura, y su conocimiento del sector, han hecho que Morgui Clima esté asentada como una compañía sólida y responsable.

En Morgui Clima tienen la firme voluntad de ser una empresa especializada en el diseño propio y la comercialización de productos industriales de gran calidad para la extracción, ventilación y filtración de aire.



Avda. Les Eres, 5A – Pol. Ind. Les Masses
46725 Rótova (Valencia)
962 950 987
info@ntgas.es
www.ntgas.es

Desde 1984, NTGas, con sede en España, fabrica cocinas profesionales para la hostelería, productos pensados para cubrir las necesidades de los profesionales de la gastronomía en hoteles, restaurantes, bares, hospitales, Ejército, catering y la alimentación. NTGas está formado por un equipo humano joven y dinámico, que ha implementado un sistema de fabricación flexible, consiguiendo su principal objetivo: obtener la satisfacción de sus clientes. Cuenta con sistemas de garantía de calidad ISO 9001, medio ambiente ISO 14001 y eficiencia energética ISO 50001, además de la directiva europea de gas. La empresa fabrica paelleros y cocinas a medida, cocina asiática wok, asador kebab, churreras de gas y eléctricas, hornos de brasa y Tandoori, ahumadores, cámaras de maduración, líneas de cocina modular y encastrable y carritos ambulantes.



Juan de la Cierva, 4, nave C. Pol. Can Galobardes
08420 Canovelles (Barcelona)
938 498 588
mainho@mainho.com
www.mainho.com

Empresa dedicada al diseño y fabricación de maquinaria de hostelería desde hace más de 30 años. Mainho está especializada en maquinaria de cocción para la gastronomía, habiéndose convertido en una marca líder en la producción de cocinas a medida para todo tipo de negocios dedicados a la hostelería, desde restaurantes hasta hoteles, pasando por otros centros donde la alimentación sea una prioridad.



Carretera de Santiago Km. 2
27004 Lugo
982 220 412
migan@migan.es
www.migan.es

Grupo Empresarial Migan es un fabricante especialista en la fabricación de maquinaria y mobiliario para el sector de la hotelería, restauración, sociosanitario o gran producción, desde cocinas industriales personalizadas a medida, cocinas de catering, buffets, cámaras frigoríficas, centrales de frío, cuartos de preparación, congeladores, mesas frías, campanas extractoras, zonas de lavado de vajilla, lavanderías industriales, etc... hasta cubrir cualquier otra necesidad que pueda surgir, pues ofrecemos al cliente una solución integral, desde complejos proyectos hoteleros hasta cocinas especializadas y adaptadas a las necesidades de cada sector. En MIGAN podemos abarcar todas las fases de un proyecto, sin necesidad de intermediarios u otros interlocutores, gracias a nuestro equipo de arquitectos, ingenieros, project managers y nuestra propia fábrica, que nos permite adaptar nuestros productos y servicios a las peculiaridades de cada obra y las necesidades de cada cliente.



Avda. Luis Santangel 69-71 Pol. Ind.
Parrellos, 46136 Museros (Valencia)
Avda Menendez Pelayo 77 28007 Madrid
961 853 328 (Valencia) - 911 414 936 (Madrid)
info@munozbosch.com • www.munozbosch.com

Muñoz Bosch, con más de 30 años de experiencia, es una compañía de carácter nacional, con sedes en Madrid y Valencia. Disponen de un servicio global 360º para la restauración tradicional y organizada, colectividades, empresas de servicios, catering y hoteles. Realizan proyectos integrales de restauración: maquinaria y mobiliario de las principales firmas del sector; representamos las firmas más relevantes de menaje internacional; envases desechables totalmente sostenibles para todos los conceptos; productos de limpieza, celulosa y útiles en general de consumo diario.



Pol. Ind. Las Merindades Avda. Castilla y León
09550 Villarcayo (Burgos)
947 132 167
info@oscarzarzosa.com
www.oscarzarzosa.com

OSCAR ZARZOSA cuenta con una amplia gama de productos que incorporan las últimas mejoras tecnológicas y un diseño avanzado que le permite estar en la vanguardia de la refrigeración comercial y cumplir con la cada vez más exigente normativa actual. Su oferta abarca una amplia variedad de productos adaptados a diferentes necesidades del sector, desde productos destinados a la refrigeración a los destinados a la conservación de congelados, pasando por secaderos de embutidos o quesos, muebles para helados, neutros o escarchadores de copas, entre otros. Destaca la manera con que conjuga un elegante y fino diseño con importantes cualidades físicas como la robustez, la ergonomía y la fiabilidad de todos sus productos, consiguiendo muebles frigoríficos que satisfacen las necesidades de los profesionales más exigentes.

GAGGIA FUTURMAT VISACREM



Motores, 1-9
08040 Barcelona
932 231 200 - (+34) 933 946 305
info@qualityespresso.net
www.qualityespresso.net

Quality Espresso es la empresa líder en la fabricación y comercialización de máquinas de café espresso profesionales. Una compañía con más de 65 años de historia que aúna tradición e innovación para ofrecer máquinas de alta calidad en busca del espresso perfecto para satisfacer a los más exigentes baristas y amantes del café. Sus principales marcas Gaggia, Futurmat y Visacrem son sinónimo de calidad, diseño, fiabilidad y durabilidad, lo que las ha convertido en las máquinas de referencia para uso profesional. Disponer de una planta de producción propia permite a la marca controlar todo el proceso y crecer internacionalmente, estando presentes en más de 90 países. Líderes de mercado en la fabricación de máquinas tradicionales y sus accesorios para uso profesional destinados a la elaboración de café espresso de alta calidad: máquinas de café espresso, molinos y accesorios.



Tel.: 91 661 00 42
info@polydros.es
www.polydros.es

POLYDROS S.A.

La Granja, 23. Pol. Alcobendas
28108 Madrid
916 610 042
info@polydros.es
www.polydros.es

Polydros dedica su actividad desde 1961 a la fabricación de productos de vidrio celular mediante nuestro sistema de producción propio patentado internacionalmente. Piedra para limpieza de planchas de cocina, bandejas de horno, paelleras, cacerolas, etc. Todos sus productos son fabricados en su fábrica en Madrid, ofreciendo las máximas ventajas de cercanía y calidad para sus clientes. La materia prima que emplean es vidrio reciclado. No utilizan resinas ni derivados del petróleo, garantizando un producto ecológico y seguro para el medio ambiente y la salud.



Ctra. Fuenlabrada a Humanes, km 2,5. Apdo. 27
28970 Humanes, Madrid
916 048 195
repagas@repagas.com
www.repagas.com

Repagas, empresa familiar con fuerte liderazgo en la fabricación y comercialización de equipamientos de cocina profesionales, que desde 1971 trabaja para ofrecer al mercado español e internacional productos duraderos y de calidad. Es un claro referente del sector, cuyos valores son: la orientación al cliente permitiéndoles conocer las nuevas tendencias del sector y así obtener la máxima satisfacción de sus necesidades; el trabajo en equipo, ya que las personas que forman Repagas marcan la diferencia; la calidad en el diseño; el compromiso con el servicio; y la innovación, con un objetivo claro de transformación continua, para poder adaptarnos a las necesidades del mercado. Repagas cuenta con una amplia gama de productos: cocinas industriales, freidoras industriales, planchas a gas, frytops y hornos entre otros. Además, proporciona un servicio técnico de calidad y soluciones integrales para asesorar al hostelero y hacer que su negocio se encamine al éxito.



C/ Frederic Mompou, 3 2ª A
934 188 922
Info@sighore.es
www.sighore.es

Sighore-ICS es una empresa de servicios informáticos para la restauración moderna, dando servicio los 365 días al año, desde 1995. La firma dispone de un soft para la restauración y el retail desarrollado por su departamento de I+D+i. En 2017 Sighore da un paso muy importante para la compañía con la incorporación de Internet Commerce Solution (ICS) a su estructura empresarial. Actualmente han pasado de ser integradores de software, a tener su solución propia Sighore-ICS POS, lo que permite a la compañía abordar proyectos más ambiciosos en resultados, gracias al I+D+i de su departamento de Desarrollo de Negocio, de Soporte y el tan importante Servicio Técnico, todo con un único interlocutor.



Energía, 39-41, Pl Famadas
08940 Cornellá de Llobregat
Tlfm.: 93 640 61 60
Info.es@repagroup.com
www.gev-online.com

El Grupo REPA (con sus miembros LF, GEV, EPGC, ATEL y CCS) es el principal proveedor europeo de piezas de recambio de calidad y accesorios para el sector de la Hostelería, Refrigeración, Café, Vending y Electrodomésticos.

REPA es la plataforma europea de los recambios, establecidos en la industria del equipamiento de hostelería durante más de 30 años, ofreciendo la máxima disponibilidad de stock y una excelencia logística. Gracias al potente e-commerce de REPA Group, la búsqueda y el hallazgo de los recambios adecuados son sencillos y fáciles, con entrega al día siguiente en toda Europa.



Av. Mare Nostrum, 50, Alboraya
46120 Valencia
963 916 805
www.resuinsa.com
resuinsa@resuinsa.com

Resuinsa tiene una trayectoria de más de 40 años en el sector textil y una amplia experiencia internacional, estando presente en 140 países y con 8 partners en el exterior.

El diseño, la calidad, la resistencia y durabilidad de los productos, además del respeto por el medio ambiente, son criterios que aplican a todas sus colecciones para crear productos novedosos.

Con una fuerte apuesta por la sostenibilidad dispone de los certificados a nivel mundial más relevantes: STeP, Oeko-Tex 100, GOTS, Fairtrade...

I+D+i son imprescindibles para Resuinsa y así poder seguir ofreciendo nuevas soluciones al mercado profesional. El textil inteligente y la incorporación de las nuevas tecnologías son cada vez más importantes, siendo pioneros en proyectos a través de la tecnología RFID.



Avda. Mediterrani, 2. Pol. Pinetons
08291 Ripollet (Barcelona)
935 946 028
romagsa@romagsa.com
www.romagsa.com

Fundada en 1970, Romagsa dispone de una amplia gama de productos de hostelería. Todos sus productos están fabricados con la más avanzada tecnología y cumpliendo con los más altos estándares de calidad. Ofrecen al sector productos capaces de aportar soluciones y valor añadido a sus clientes, solo así han conseguido situarse como una de las empresas líderes y mejor valoradas, y con esa filosofía trabajan día a día para mejorar, crecer y responder a las inquietudes y exigencias de nuestro sector. Entre los productos que ofrecen destacan: freidoras rápidas, cocedor al vapor, freidoras a gas, hornos de convección, cocinas, hornos de pizza, hornos de panadería.



Basarte, 1.
20720 Azkoitia (Gipuzkoa)
943 157 095
ventas@sammic.com
www.sammic.com

Sammic es un grupo de empresas cuya actividad se centra en el desarrollo, fabricación y comercialización de equipos para la hostelería, colectividades y alimentación.

Fundada en 1961 por empresarios locales, la empresa inició su actividad como fabricante de equipos para la preparación dinámica de alimentos. Con el tiempo, la oferta de Sammic se ha ido ampliando, ofreciendo hoy en día una extensa gama de productos: lavado de la Vajilla, preparación Dinámica, conservación de Alimentos y Sous-Vide y cafetería-buffet.

En Sammic atienden a las necesidades del mercado y trabajan con el fin de satisfacerlas, siguiendo siempre los más altos estándares de calidad. Además, la compañía ofrece servicios de formación y asesoría tanto al distribuidor como al usuario, en colaboración con su chef corporativo y su equipo.



Galapagar, 12, Pol. Ind. Ventorro del Cano
28925 Alcorcón (Madrid)
911 109 796
scotsman@scotsman-espana.es
www.scotsman-espana.es

Scotsman fabrica maquinas fabricadoras de hielo para sector Horeca e industrial, en todas sus diferentes características y producciones. La firma, presente en el mercado español a través de diferentes partners, desde hace más de 40 años, afianza su posición de liderazgo con la creación de su filial Scotsman España, S.L.U. El equipo profesional que conforma esta filial, aporta a la misma su dilatada experiencia en la comercialización de todo tipo de fabricantes de hielo. La empresa se compromete en su trabajo diario en dar valor a la calidad de sus aparatos, apoyando técnica y comercialmente a todos sus clientes.



C/ Beatriz Tortosa, 3 ; 46021 Valencia
Tel.: 963 694 183 • Fax: 963 890 264
info@sds hispanica.com
www.sds hispanica.com
www.polibox.com

Fabricantes de contenedores isotérmicos en polipropileno expandido (ppe) y en acero inox. Soluciones para el transporte de alimentos a temperatura controlada, productos y servicios para el canal Horeca: recipientes gastronómicos, menaje y vasos en policarbonato, bandejas para la restauración, hornos de regeneración, carros de mantenimiento, etc.

MARCAS: Polibox®, Thermosteel®, Poliware.



Camino de Villaviciosa, 31.
28600 Navalcarnero (Madrid)
918 114 611
ventas@tedhinox.com
www.tedhinox.com

Fundada en 1996 por profesionales con una amplia experiencia en el sector de la maquinaria y equipamiento para la hostelería, dispone de unas instalaciones de unos 2.000m² de superficie. Con un claro perfil de importador en sus comienzos, complementa su abanico comercial, de una parte, con la distribución en exclusiva de grandes marcas europeas y, por otra, como almacenista de zona para alguna marca Nacional. Todo ello sin renunciar a la fabricación propia de algún determinado equipamiento, como estanterías para cámaras frigoríficas, o mobiliario nuevo en acero inoxidable.



C/ Molí 2, Pol. Ind. Moncada III 46113
Moncada (Valencia)
961 301 251
zumex@zumex.com
www.zumex.com

Zumex es líder mundial en el diseño y fabricación de máquinas exprimidoras automáticas para el sector de la hostelería, restauración y retail en general desde hace más de 30 años. Diseño, experiencia y tecnología han convertido a Zumex en una referencia mundial en el sector del Foodservice & retail. Además, Zumex Group cuenta con otras líneas de producto como son las máquinas Vending de zumo recién exprimido y la división industrial Zumex Food Engineering, que desarrolla proyectos de ingeniería para el procesamiento de frutas y verduras y la obtención de jugos y otros derivados. Zumex Group cuenta desde sus inicios con una importante presencia a nivel mundial, con sede en España, cuatro delegaciones propias y una amplia red de distribución en más de 100 países.



Louis Pasteur, 2 Parque Tecnológico
46980 Paterna (Valencia)
961 366 520
vayoiltextil@vayoiltextil.es
www.vayoiltextil.es

Vayoil Textil diseña y fabrica lencería para hoteles, restaurantes y colectividades. Todos los artículos que fabrica cumplen estos requisitos que son los valores de nuestra empresa: calidad, confort, diseño y rentabilidad. La firma suministra equipamientos completos de lencería de habitación, baño y restaurante. Su amplio catálogo les permite adaptarse a cualquier necesidad de sus clientes. Además, Vayoil Textil crea nuevos artículos continuamente, siendo innovadores en el uso de procesos y fibras que confieren a las prendas una mejor presencia y un aumento de la durabilidad y resistencia de las mismas.



Avenida de la Industria, 47 - 49
914 120 931
wokinox@wokinox.com
www.wokinox.com

Fabricante Nacional de cocinas wok, cocinas Monoblock, planchas Fry Top, planchas Teppanyaki, Wok de encastre & modular, cocinas tipo Sichuan (de pavimento), robata - Yakitori - Buffet a medida, campanas industriales, calculo y montaje de extracciones de humos, barbacoas, parrillas, hornos de carbón, rodizios, cocedores de vapor DIM SUM, etc. Todo

en acero inoxidable a medida.

-Distribuidores de todo tipo de maquinaria para la hostelería y restauración (frio y calor).



C/ Textil 6, Pol. Ind. La Ferrería
Montcada i Reixac, Barcelona
902 201 069 - 933 481 509
iberia@welbilt.com
www.welbilt.es

Welbilt es líder mundial en soluciones y equipos para la industria de restauración y alimentaria. Cuentan siempre con la solución tecnológica para cada necesidad profesional, gracias a su amplia gama de máquinas. El grupo desarrolla, produce y vende soluciones líderes mundiales en el sector de equipamiento para la manipulación de alimentos.

Welbilt le ofrece un entendimiento sin igual del cliente y del sector combinados con soluciones de cocina completas, experiencia culinaria y un servicio de atención al cliente de primera clase. Global y localmente. Con operaciones empresariales en América, Europa y Asia, Welbilt suministra a las marcas líderes como Convothem, Frymaster, Garland, Lincoln, Manitowoc® Ice, Merrychef, Multiplex, Manitowoc Beverage Systems.



Cádiz, 4. 46113 MONCADA (Valencia).
961 301 246
zummo@zummo.es
www.zummo.es

Zummo empezó en 1992 su andadura en la búsqueda del zumo perfecto, convirtiéndose poco a poco en un referente mundial en el diseño y fabricación de exprimidores profesionales de cítricos. Hoy, 25 años después, Zummo comercializa sus productos en más de 90 países y cuenta con una filial en Estados Unidos, consolidándose como una marca de prestigio y calidad en su sector avalada por su exclusivo sistema de exprimido (Efficient Vertical System). Zummo, integra tres líneas de negocio: los productos Horeca se adaptan a las necesidades de espacio y rendimiento de cualquier tipo de negocio: restauración, grandes superficies, supermercados, etc.; la línea Vending es una solución para dispensar zumo 100% natural y refrigerado en cualquier lugar; y El Kiosco, es un original punto de venta móvil personalizable, que es un rentable modelo de negocio ideal para cualquier tipo de espacio.

- LO MÁS LEÍDO EN LA RED -



1 La logística del frío, garantía para la seguridad de los alimentos

2 Resuinsa avalada de nuevo por el certificado mundial STeP

3 Horeca Global Solutions apuesta por la eficiencia con sus abatidores



4 El equipamiento hostelero volverá a tener su hueco en los Hot Concepts

5 Wondercool presenta su nueva línea de equipos Plus

6 La inflación marca la percepción del cliente sobre precios hosteleros



7 Fallece Ramón Jové, presidente de AEFALTI

8 Duchas higiénicas para sustituir los bidés en los baños de los hoteles



9 Quality Espresso recibe la certificación ISO 14001

10 BONNET, sostenibilidad y eficiencia en las cocinas industriales

¿TE INTERESA? SUSCRÍBETE AL NEWSLETTER EN

MABHOSTELERO.COM

¡Síguenos en Twitter!  @MabHostelero

2023

29-30 NOV · IFEMA MADRID

EXPO FOOD SERVICE

THE B2B FOOD & BEVERAGE, EQUIPMENT AND MACHINERY SHOW



20 AÑOS IMPULSANDO LA RESTAURACIÓN B2B

#Expofoodservice23



¿Te imaginas tu
negocio creciendo
en 2024?

Participa en
Expofoodservice.

expofoodservice.com

¿Prefieres que te contacte
una de nuestras asesoras?
Escribénos a: info@expofoodservice.com
+34 609 434 933

ÚNETE AL CLUB DE SOCIOS

Consigue un año de ventajas
y cobertura en nuestros canales
y haz crecer tu negocio

1.595€
(AÑO/IVA NO INCLUIDO)

mab
HOSTELERO

Tarjeta no disponible físicamente

CLUB DE SOCIOS

		Auditoría de tu web: Mejora tu presencia online con una auditoría básica de tu dominio web
Logotipo en la sección "Club de socios" de mabhostelero.com	Presencia en todos los números Print del año en la página de agradecimiento a los miembros del Club que ligan su marca a la de MAB Hostelero	Módulo anual: en el directorio de empresas de la revista MAB Hostelero
Banner corporativo de 300x100 px durante un mes en mabhostelero.com	Branded Content o novedades de producto en canales digitales. Hasta 3 publicaciones al año	Cinco suscripciones durante un año a la revista MAB Hostelero elige si las quieres para tí o para lucirte con tus clientes.

Para más información, contacta con nosotros
en info@mabhostelero.com o en el 914 768 000

