

1<sup>a</sup>

edición

HORECA\_



feria de hostelería  
y restauración

BALEARES

IBIZA\_FORMENTERA

2022

*Memoria*





# Horeca Ibiza 2022

---

1ª  
edición

Horeca Balears Ibiza 2022 se ha celebrado los días 16.17.18 de marzo de 2022 en el Recinto Ferial de Ibiza, con toda la superficie de exposición cubierta (3.400 metros).

HORECA Balears se ha consolidado como el encuentro anual dentro del mundo profesional de la restauración y hostelería tanto en Mallorca como en Ibiza, un evento que se desarrolla durante tres días y en el que se reúnen todos los profesionales de los ámbitos relacionados con la hostelería y la restauración, en el que también caben empresas de servicios, maquinaria, equipamiento a parte de las habituales empresas relacionadas con la elaboración y distribución de productos.

Al acto de inauguración acudieron autoridades como María Fajarnés, Consellera de Promoción Económica y Empresarial, que calificó esta feria como "El pistoletazo de salida de la temporada". Fajarnés se mostraba más que satisfecha con la celebración de este evento tras dos años de parón debido a la pandemia.

También acudieron la Directora General de Turismo del Govern Balear, Rosana Morillo, el Director General de Formación Profesional del Govern Balear Sr. Antonio Baos, la Concejala de Turismo del Ayuntamiento de Vila, Desirée Ruiz, representantes de PIMEEF y de la Federación Hotelera.

En el escenario ha habido más de 50 showcooking de la mano de los mejores chefs, entre otros, Oscar Molina (del Restaurante Laia), Álvaro Sanz (del Restaurante Es Tragón) ambos estrella michelín de Ibiza, que no estarán solos, ya que durante los tres días de HORECA Balears también ofrecerán interesantes ponencias cocineros como Giovanni Rana, Cristina Franco, Íñigo Rodríguez, Begoña Arizmendi, Joan Riera, Juan Exojo, y Javi Verdera...

El Ayuntamiento de Ibiza ha rendido un homenaje al cocinero Felipe de la Peña, por su trayectoria profesional en el mundo de la gastronomía de Ibiza (Premis Gastronòmics de la Ciutat d'Eivissa – Eivissa 2022). Felipe de la Peña ha estado más de 39 años al frente de la cocina del hotel Torre del Mar y profesor de la escuela de Hostelería del SOIB formando a buena parte de los cocineros y cocineras que actualmente dirigen diferentes establecimientos de Ibiza.

En el área expositiva se han presentado empresas con gran arraigo en la isla de Ibiza como son: Aniofe, Be Drinks, Cafés Ibiza, Calimax, Gaseosas la Ibicenca, Ibifood, Iscasa, Promociones Comerciales Ibiza, entre otras muchas más empresas tanto de la propia Isla como a nivel nacional como por ejemplo la Diputación de Burgos que han tenido un gran stand a ambos lados del escenario mostrando a los visitantes algunas de sus mejores marcas: Bodegas el Lagar de Isilla, Bodegas Ismael Arroyo, Bodegas Casajús, Cerveza Mica, Bodegas Nabal, Licores Casajús, Dominio Basconcillos, Bodegas y Viñedos del Linaje Garsea, Embutido de Cardeña, IGP Morcilla de Burgos y Bodegas Pomar.



# Los números de Horeca

---

**1<sup>a</sup>**  
edición

## Ibiza & Formentera 2022

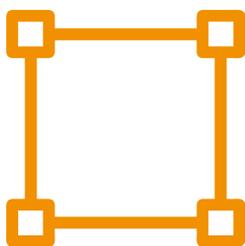
---

**3.500m<sup>2</sup>**

**+100**

**±5.000**

---



Metros  
Expositivos



Marcas  
Expositoras



Visitantes  
Registrados



1<sup>a</sup>  
edición

# Horeca 2022 en imágenes





1<sup>a</sup>  
edición

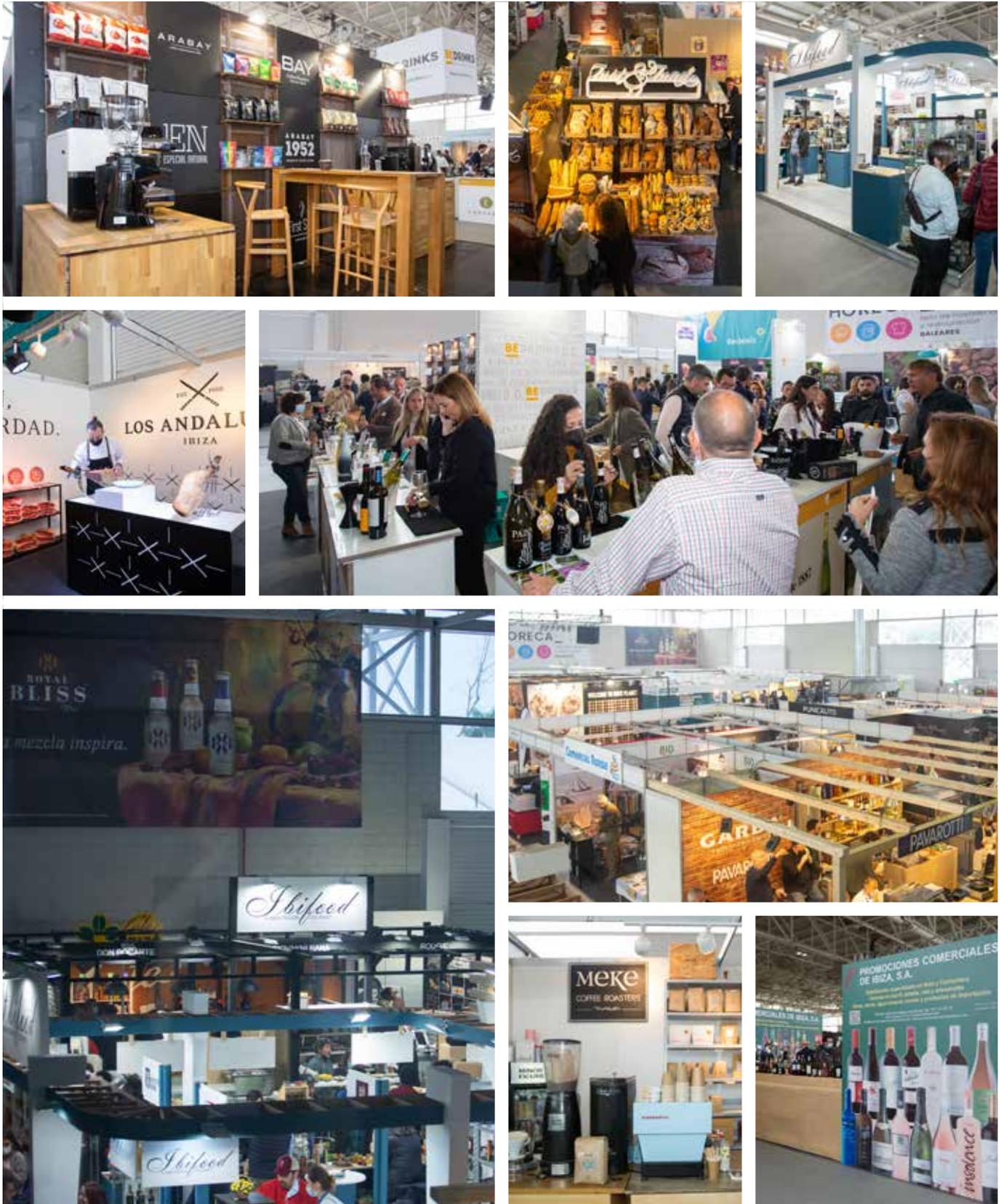
# Horeca 2022 en imágenes





1<sup>a</sup>  
edición

# Horeca 2022 en imágenes





# Patrocinadores

1<sup>a</sup>  
edición



**Consell  
d'Eivissa**



**ajuntament  
d'EIVISSA**  
www.eivissa.es



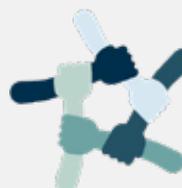
## Colaboradores



**FERIB**  
FEDERACIÓN EMPRESARIAL  
DE RESTAURACIÓN  
ILLES BALEARS



**PIMEEF**  
PETITA I MITJANA EMPRESA D'EIVISSA I FORMENTERA



**A.B.R.E**  
Associació de Bars i  
Restaurants de l'illa  
d'Eivissa

## Organiza

**Todoeventos**  
de las islas



# Marcas Expositoras

1<sup>a</sup>  
edición

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |



1<sup>a</sup>  
edición

# Marcas Expositoras

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |



1<sup>a</sup>  
edición

# Marcas Expositoras

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |



1<sup>a</sup>  
edición

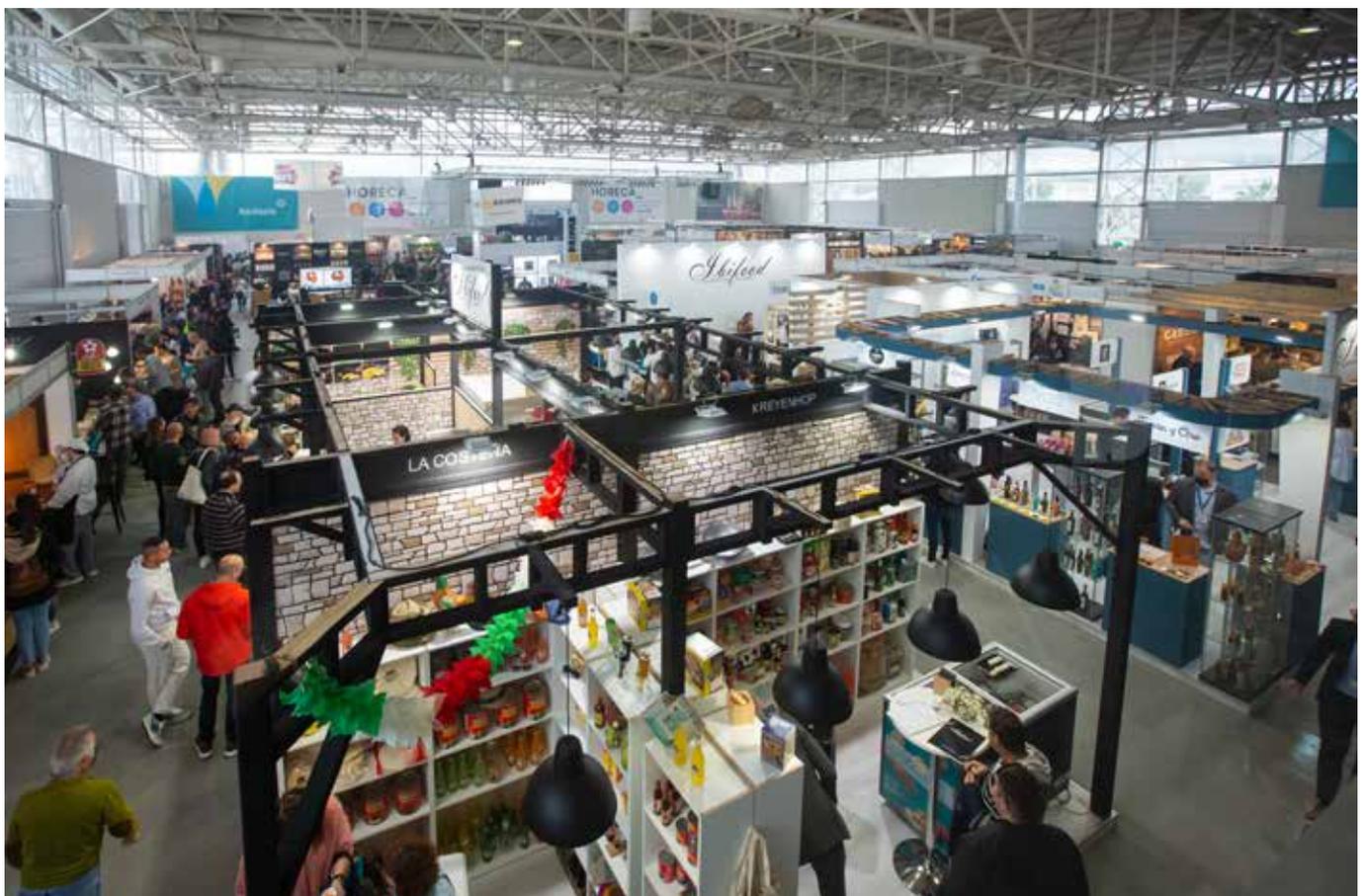
# Marcas Expositoras

|                                                                                     |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|    |    |    |    |
|    |    |    |    |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |



# Marcas Expositoras

1<sup>a</sup>  
edición





# Plano Horeca Ibiza 2022

## STANDS

- A** STAND 12m<sup>2</sup>  
4x3 m
- B** STAND 8m<sup>2</sup>  
4x2 m
- C** STAND 22m<sup>2</sup>  
4x5,5 m
- D** STAND 26m<sup>2</sup>  
4x6,5 m
- E** STAND 33m<sup>2</sup>  
6x5,5 m
- F** STAND 39m<sup>2</sup>  
6x6,6 m
- G** STAND 44m<sup>2</sup>  
8x5,5 m
- H** STAND 52m<sup>2</sup>  
3x2 m
- J** STAND 8m<sup>2</sup>  
4x2 m
- K** STAND 8m<sup>2</sup>  
4x2 m





## MIÉRCOLES 16 MARZO

- 10:00H **INAUGURACIÓN**  
11:00H **1ª EDICIÓN HORECA BALEARES IBIZA & FORMENTERA**
- 11:00H **SHOWCOOKING**  
11:30H **MAGRET DE PATO CON PIÑA Y KIMCHI**  
Espuma de queso ibicenco Ses Cabretes  
IRENE MUNTANER  
Escuela Hostelería IES Isidor Macabib
- 11:30H **SHOWCOOKING**  
12:00H **ORÍGENES / COMIENZO SOSTENIBILIDAD**  
ÁLVARO SANZ CLAVIJO  
Es Tragón - Ibiza
- 12:00H **PRESENTACIÓN**  
13:00H **NUEVA GAMA FOOD SERVICE**  
GRAN CHEF EJECUTIVO GIOVANNI RANA  
Ibifood Ibiza
- 13:00H **CÓMO SACAR EL MÁXIMO RENDIMIENTO AL JAMÓN**  
13:30H **ÁLVARO GONZÁLEZ**  
El Paladar, Jamonería & Delicatessen
- 13:30H **SHOWCOOKING**  
14:30H **ALIMENTACIÓN CONSCIENTE**  
CRISTINA FRANCO  
Raices de Ibiza
- 14:30H **SHOWCOOKING**  
15:00H **LA COCINA CON RAICES**  
ÍÑIGO RODRÍGUEZ  
Chef Torre del Canónigo
- 15:00H **SHOWCOOKING**  
15:30H **LA COCINA FRANCO PERUANA**  
BEGOÑA ARIZMENDI  
Bistro Sa Cova - Ibiza
- 15:30H **SHOWCOOKING**  
16:00H **EL MUNDO DE LOS ARROCES**  
PEDRO TUR  
Restaurante Sa Nansa
- 16:00H **MASTERCLASS**  
17:00H **MIXABILITY 2.0**  
KIKE BAYANO  
Coca-Cola
- 17:00H **L'ARROS DE MATANCES: LAS ESPECIAS EN LA COCINA TRADICIONAL IBICENCA**  
18:00H **MANUEL ANTÓN - Chef Can Mussonet**  
JOAN RIERA

## JUEVES 17 MARZO

- 10:00H **SHOWCOOKING**  
11:00H **LA EVOLUCIÓN DEL CAMPO DE IBIZA**  
ÍÑIGO RODRÍGUEZ  
Chef Torre del Canónigo
- 11:00H **SHOWCOOKING**  
12:00H **IBIZA SABE A MAR Y TIERRA**  
ÓSCAR MOLINA - La Gaia  
CATALINA RIERA - Ca n'Alfredo  
PAULA MAUVECÍN - Eat is life  
DAVID REARTES - Re-Art
- 12:00H **ALTA COCINA EN TU MESA**  
13:00H **TECNOLOGÍA DE LAS LÁMINAS VEGETALES**  
LA COCINA DE SENÉN  
Ibifood Ibiza
- 13:00H **CÓMO SABER DIFERENCIAR UN JAMÓN DE BELLOTA**  
13:30H **ÁLVARO GONZALO**  
El Paladar, Jamonería & Delicatessen
- 13:30H **APLICACIONES DEL PRODUCTO LOCAL EN EL RESTAURANTE GASTRONÓMICO**  
14:00H **DANIEL MORA**  
Restaurante Sa Pedrera des Pujol - Menorca
- 14:00H **SHOWCOOKING: LOS PRODUCTOS MENORQUINES Y LA COCINA FRANCESA**  
14:30H **PATRICK JAMES**  
Restaurante Pan y Vino - Menorca
- 14:30H **SHOWCOOKING: COCINA EN CONSERVA, COCINA DE GUERRILLA**  
15:00H **JOSÉ CORTÉS**  
Rest. Buscando el Norte - Mallorca
- 15:00H **SHOWCOOKING**  
15:30H **MITOS DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA**  
RICARDO ROSSI  
Restaurante Frédéric - Mallorca
- 15:30H **SHOWCOOKING**  
16:00H **"ROBATA", LA PARRILLA JAPONESA**  
MATÍAS PROVIDENTI  
Restaurante Shaka - Mallorca
- 16:00H **COMPASIÓN - CARNE 3.0**  
16:30H **LA CARNICERÍA VEGANA**  
MARIBEL JÓDAR  
Ca'n Noguera - Laduc
- 16:30H **ALGAMAR - EL ORIGEN 6.12**  
17:00H **LAS VERDURAS DEL OCÉANO ATLÁNTICO**  
SERGIO BAAMONTE  
Ca'n Noguera - Laduc
- 17:00H **ARABAY PRESENTA:**  
18:00H **EL CAFÉ DE ESPECIALIDAD**

## VIERNES 18 MARZO

- 10:00H **SHOWCOOKING**  
11:00H **PATATAS CON SALSA ALIBRAVA Y OREJA DE CERDO A LA PLANCHA**  
MIGUEL GIL  
Ceo Artesanos Gil
- 11:00H **LOS PRINCIPALES ERRORES DEL JAMÓN**  
12:00H **ÁLVARO GONZALO**  
El Paladar, Jamonería & Delicatessen
- 12:00H **DE LA GAMBA VERMELLA D'EIVISSA AL RAFEL: LA CUINA MARINERA DE MERCAT**  
12:30H **RAI PRATS**  
Chef Sa Plaça Nova
- 13:00H **SHOWCOOKING**  
13:30H **19KM DE NORTE A SUR**  
SARA VALLS  
Chef Janis - Formentera
- 13:30H **SHOWCOOKING**  
14:00H **REGRESANDO A LOS ORÍGENES, PLATOS ACTUALIZADOS CON NUEVAS TÉCNICAS**  
JUAN EXOJO  
Can Pascual - Formentera
- 14:00H **SHOWCOOKING**  
14:30H **TRADICIONS D'HIVERN**  
JAVI VERDERA  
Can Rafalet - Formentera
- 16:00H **SHOWCOOKING**  
16:30H **EL LUJO DE LOS PEQUEÑOS DETALLES**  
AITOR MONTEAGUD  
Jefe de Cocina - The Chef

## ORGANIZA

Todoeventos  
de las islas

## PATROCINA





# Actividades Horeca 2022

**IRENE MUNTANER ROIG**  
Escuela Hostelería IES Isidor Macabíe

**SHOWCOOKING**  
**MAGRET DE PATO CON PIÑA Y KIMCHI**  
Espuma de queso ibicenco Sea Cabretes

**MIÉRCOLES**  
16 MARZO  
11:00H  
11:30H

**HORECA**  
Red de Hostelería y Restauración BALEARES  
IBIZA, FORMENTERA

ESCENARIO HORECA BALEARES  
FECOEV - IBIZA

**ÁLVARO SANZ CLAVIJO**  
Chef Es Tragón Ibiza

**ORÍGENES/COMIENZO SOSTENIBILIDAD**  
Organiza y presenta Restaurante Es Tragón - Ibiza

**MIÉRCOLES**  
16 MARZO  
11:30H  
12:00H

**HORECA**  
Red de Hostelería y Restauración BALEARES  
IBIZA, FORMENTERA

ESCENARIO HORECA BALEARES  
FECOEV - IBIZA

**GRAN CHEF EJECUTIVO GIOVANNI**  
ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES AFINCADOS EN BALEARES RANA  
FORMENTERA MENDRACA

**SHOWCOOKING**  
**PRESENTACIÓN DE LA NUEVA GAMA FOOD SERVICE**  
Organiza y presenta "Ibifood"

**MIÉRCOLES**  
16 MARZO  
12:00H  
13:00H

**HORECA**  
Red de Hostelería y Restauración BALEARES  
IBIZA, FORMENTERA

ESCENARIO HORECA BALEARES  
FECOEV - IBIZA

**ÁLVARO GONZALO**  
El Paladar Jamonería & Delicatessen

**COMO SACAR EL MÁXIMO RENDIMIENTO AL JAMÓN**  
Organiza y presenta "El Paladar, Jamonería & Delicatessen"

**MIÉRCOLES**  
16 MARZO  
13:00H  
13:30H

**HORECA**  
Red de Hostelería y Restauración BALEARES  
IBIZA, FORMENTERA

ESCENARIO HORECA BALEARES  
FECOEV - IBIZA

**CRISTINA FRANCO**  
Chef Raíces de Ibiza

**SHOWCOOKING**  
**ALIMENTACIÓN CONSCIENTE**

**MIÉRCOLES**  
16 MARZO  
13:30H  
14:30H

**HORECA**  
Red de Hostelería y Restauración BALEARES  
IBIZA, FORMENTERA

ESCENARIO HORECA BALEARES  
FECOEV - IBIZA

**IÑIGO RODRÍGUEZ**  
Chef Torre del Canónigo

**SHOWCOOKING**  
**LA COCINA CON RAÍCES**

**MIÉRCOLES**  
16 MARZO  
14:30H  
15:00H

**HORECA**  
Red de Hostelería y Restauración BALEARES  
IBIZA, FORMENTERA

ESCENARIO HORECA BALEARES  
FECOEV - IBIZA



# Actividades Horeca 2022

**BEGOÑA ARIZMENDI**  
Bistrot Sa Cova Ibiza

**SHOWCOOKING LA COCINA FRANCO PERUANA**

MIÉRCOLES  
16 MARZO  
15:00H  
15:30H

**SA COVA**

**HORECA**

ESCENARIO HORECA BALEARES  
FECOEV - IBIZA

**PEDRO TUR**  
Restaurante Sa Nansa

**SHOWCOOKING EL MUNDO DE LOS ARROCES**

MIÉRCOLES  
16 MARZO  
15:30H  
16:00H

**HORECA**

ESCENARIO HORECA BALEARES  
FECOEV - IBIZA

**KIKE BAYANO**

**MASTERCLASS MIXABILITY 2.0**

MIÉRCOLES  
16 MARZO  
16:00H  
17:00H

**Coca-Cola**

**HORECA**

ESCENARIO HORECA BALEARES  
FECOEV - IBIZA

**MANUEL ANTOK**  
Chef de Can Mussotí

**JOAN RIERA**

**L'ARRÒS DE MATANCES: LAS ESPECIAS EN LA COCINA TRADICIONAL IBICENCA.**

MIÉRCOLES  
16 MARZO  
17:00H  
18:00H

**Sabors**

**HORECA**

ESCENARIO HORECA BALEARES  
FECOEV - IBIZA

**IÑIGO RODRÍGUEZ**  
Chef Torre del Canónigo

**SHOWCOOKING LA EVOLUCIÓN DEL CAMPO DE IBIZA**

JUEVES  
17 MARZO  
10:00H  
11:00H

**Sabors**

**HORECA**

ESCENARIO HORECA BALEARES  
FECOEV - IBIZA

**OSCAR MOLINA**  
La Gàla

**CATALINA RIERA**  
Ca n' Alfredo

**PAULA MAUVECÍN**  
Eat is life

**DAVID REARTES**  
Re-Art

**IBIZA SABE A MAR Y TIERRA**

JUEVES  
17 MARZO  
11:00H  
12:00H

**HORECA**

ESCENARIO HORECA BALEARES  
FECOEV - IBIZA



## Actividades Horeca 2022

**ALTA COCINA EN TU MESA  
TECNOLOGÍA DE LAS LÁMINAS VEGETALES**

JUEVES  
17 MARZO  
12:00H  
13:00H

**Ibifood**

**HORECA**  
Servicio de Formación y Desarrollo Profesional  
BALEARES  
www.horecaibiza.com

ESCENARIO HORECA BALEARES  
FECDEV - IBIZA

**ÁLVARO GONZALO**

El Paladar  
Jamonería & Delicatessen

**COMO SABER DIFERENCIAR UN  
JAMÓN DE BELLOTA**

Organiza y presenta "El Paladar, Jamonería & Delicatessen"

JUEVES  
17 MARZO  
13:00H  
13:30H

**el Paladar**

**HORECA**  
Servicio de Formación y Desarrollo Profesional  
BALEARES  
www.horecaibiza.com

ESCENARIO HORECA BALEARES  
FECDEV - IBIZA

**DANIEL MORA**

Restaurante  
Sa Pedrera  
des Pujol  
Menorca

**SHOWCOOKING  
APLICACIONES DE PRODUCTO LOCAL  
EN EL RESTAURANTE GASTRONÓMICO**

JUEVES  
17 MARZO  
13:30H  
14:00H

**Sa Pedrera  
des Pujol**

**HORECA**  
Servicio de Formación y Desarrollo Profesional  
BALEARES  
www.horecaibiza.com

ESCENARIO HORECA BALEARES  
FECDEV - IBIZA

**PATRICK JAMES**

Restaurante  
Pan y Vino  
Menorca

**SHOWCOOKING  
LOS PRODUCTOS MENORQUINES  
Y LA COCINA FRANCESA**

JUEVES  
17 MARZO  
14:00H  
14:30H

**PAN Y VINO**

**HORECA**  
Servicio de Formación y Desarrollo Profesional  
BALEARES  
www.horecaibiza.com

ESCENARIO HORECA BALEARES  
FECDEV - IBIZA

**JOSÉ CORTÉS**

Restaurante  
Buscando  
El Norte  
Mallorca

**SHOWCOOKING  
COCINA EN CONSERVA, COCINA DE GUERRILLA**

JUEVES  
17 MARZO  
14:30H  
15:00H

**BUSCANDO EL NORTE**  
TANG - COCIN - COFINAS

**HORECA**  
Servicio de Formación y Desarrollo Profesional  
BALEARES  
www.horecaibiza.com

ESCENARIO HORECA BALEARES  
FECDEV - IBIZA

**RICARDO ROSSI**

Restaurante  
Frédéric  
Mallorca

**SHOWCOOKING  
MITOS DEL ACEITE DE OLIVA  
VIRGEN EXTRA**

JUEVES  
17 MARZO  
15:00H  
15:30H

**Hotel Volcan**

**HORECA**  
Servicio de Formación y Desarrollo Profesional  
BALEARES  
www.horecaibiza.com

ESCENARIO HORECA BALEARES  
FECDEV - IBIZA



## Actividades Horeca 2022



**MATIAS PROVIDENTI**  
Restaurante Shaka Mallorca

**SHOWCOOKING "ROBATA" LA PARRILLA JAPONESA**

JUEVES  
17 MARZO  
15:30H  
16:00H

**HORECA**  
Mesa de Fomento y Promoción BALEARES  
www.horecaibiza.com



**MARIBEL JÓDAR**

**COMPASIÓN - CARNE 3.0 LA CARNICERÍA VEGANA**

JUEVES  
17 MARZO  
16:00H  
16:30H

**HORECA**  
Mesa de Fomento y Promoción BALEARES  
www.horecaibiza.com



**SERGIO BAAMONDE**

**ALGAMAR - EL ORIGEN 6.12 LAS VERDURAS DEL OCEANO ATLANTICO**

JUEVES  
17 MARZO  
16:30H  
17:00H

**HORECA**  
Mesa de Fomento y Promoción BALEARES  
www.horecaibiza.com



**ARABAY PRESENTA: EL CAFÉ DE ESPECIALIDAD**

JUEVES  
17 MARZO  
17:00H  
18:00H

**ARABAY**  
Mesa de Fomento y Promoción BALEARES  
www.arabay.com

**HORECA**  
Mesa de Fomento y Promoción BALEARES  
www.horecaibiza.com



**MIGUEL GIL**  
CEO ARTESANOS GIL

**SHOWCOOKING PATATAS CON SALSA ALIBRAVA Y OREJA DE CERDO A LA PLANCHA**

VIERNES  
18 MARZO  
10:00H  
11:00H

**Ibifood**  
**HORECA**  
Mesa de Fomento y Promoción BALEARES  
www.horecaibiza.com



**ÁLVARO GONZALO**  
El Paladar Jamonería & Delicatessen

**LOS PRINCIPALES ERRORES DEL JAMÓN**  
Organiza y presenta "El Paladar, Jamonería & Delicatessen"

VIERNES  
18 MARZO  
11:00H  
12:00H

**El Paladar**  
**HORECA**  
Mesa de Fomento y Promoción BALEARES  
www.horecaibiza.com



# Actividades Horeca 2022

**SAL PRATS**  
Chef Sa Nova Prats

**DE LA GAMBA VERMELLA D'EIVISSA AL RAFEL: LA CUINA MARINERA DE MERCAT**

VIERNES  
18 MARZO  
12:00H  
12:30H

**Sabors**  
RESTAURANT

**HORECA**  
Neto de Hostalleria y Restauracion BALEARES IBIZA\_FORMENTERA

ESCENARIO HORECA BALEARES FECOEV - IBIZA

**SARA VALLS**  
Chef Janis Formentera

**SHOWCOOKING 19KM DE NORTE A SUR**

VIERNES  
18 MARZO  
13:00H  
13:30H

**Janis**  
RESTAURANT

**HORECA**  
Neto de Hostalleria y Restauracion BALEARES IBIZA\_FORMENTERA

ESCENARIO HORECA BALEARES FECOEV - IBIZA

**JUAN EXOJO**  
Can Pascual Formentera

**SHOWCOOKING REGRESANDO A LOS ORIGENES, PLATOS ACTUALIZADOS CON NUEVAS TÉCNICAS**

VIERNES  
18 MARZO  
13:30H  
14:00H

**CAN PASQUAL**  
RESTAURANT

**HORECA**  
Neto de Hostalleria y Restauracion BALEARES IBIZA\_FORMENTERA

ESCENARIO HORECA BALEARES FECOEV - IBIZA

**JAVI VERDERA**  
Can Rafalet Formentera

**SHOWCOOKING TRADICIONS D'HIVERN**

VIERNES  
18 MARZO  
14:00H  
14:30H

**Baleares**  
RESTAURANT Can Rafalet

**HORECA**  
Neto de Hostalleria y Restauracion BALEARES IBIZA\_FORMENTERA

ESCENARIO HORECA BALEARES FECOEV - IBIZA

**AITOR MONTEAGUD**  
Jefe de Cocina The Chef

**SHOWCOOKING EL LUJO DE LOS PEQUEÑOS DETALLES**

VIERNES  
18 MARZO  
16:00H  
16:30H

**HORECA**  
Neto de Hostalleria y Restauracion BALEARES IBIZA\_FORMENTERA

ESCENARIO HORECA BALEARES FECOEV - IBIZA



# Testimonios Horeca

---

1<sup>a</sup>  
edición

“

Muy contenta y agradecida, la verdad. La feria impresionante: **Enhorabuena** por la organización! Todo el mundo muy contento y con ganas de que lleguen próximos!

**Dessiré Ruiz**  
**Concejala de Turismo y Comercio**  
**Ayuntamiento de Ibiza**

“

HORECA es la feria de España que mejores concursos y actividades realiza. Después de cinco ediciones HORECA se ha consolidado como una de las ferias referentes del canal de ámbito nacional.

**Koldo Royo**  
**Presidente ASCAIB**  
**Primera Estrella Michelin Baleares**

“

Es el primer año en Ibiza, está siendo un éxito, para nuestro sector es fundamental. Aquí viene el expositor que realmente quiere enseñar sus novedades y productos a clientes potenciales del sector.

**Alfonso Robledo**  
**Presidente de Restauración de Baleares**



# Testimonios Horeca

---

1<sup>a</sup>  
edición

“

Nuestra experiencia aquí ha sido fabulosa. La gente que se acercaba a los stands eran profesionales del sector que han estado realmente interesados en nuestros productos. Hemos tenido varias ventas.

**Mila Polyakova**  
Directora de operaciones de Ecostep

“

Vemos que está siendo una fabulosa plataforma para poder presentar productos. Destacar el trato directo entre el fabricante, proveedor y cliente final en la feria, es muy importante.

**Gisele Bahr**  
Gerente de Ibifood

“

En un primer día hicimos muchos contactos. Hay mucho optimismo en el sector hostelería, y se ve con esta feria, la gente está con ganas de salir y pensamos que va a ser una gran temporada.

**Kiko Muñoz**  
Gerente de El Paladar