

HORECA



Baleares

M A L L O R C A



HORECA
2020
4^a EDICIÓ
3. 4 i 5 febrer
Velòdrom Illes Balears

ORGANITZA

Todoeventos
de las islas s.l.

PATROCINA



AETIB
AGÈNCIA D'ESTRATÈGIA
TURÍSTICA ILLES BALEARS





HORECA



M A L L O R C A

En esta IV Edición de HORECA Baleares en Mallorca nos volvemos a reunir los mejores profesionales del sector para facilitar las posibilidades de encuentro entre los integrantes del canal HORECA.

En esta ocasión queremos agradecer la colaboración a todas las entidades que año tras año han confiado y apoyado el evento HORECA Baleares haciendo posible que se haya situado como un referente en el calendario nacional de eventos del sector.

HORECA Baleares además de realizarse en Mallorca, se celebrará los días 18.19.20 de marzo en el Recinto Ferial FECOEV, no os lo podéis perder.

Equipo HORECA Baleares



PATROCINAT PER



COL-LABORA



ORGANITZA



PABELLÓN 1

F STAND 12 m² (4 x 3 mts.)

PABELLÓN 2

G STAND 12 m² (4 x 3 mts.)

PABELLÓN 3

H STAND 6 m² (3 x 2 mts.)

PABELLÓN 4

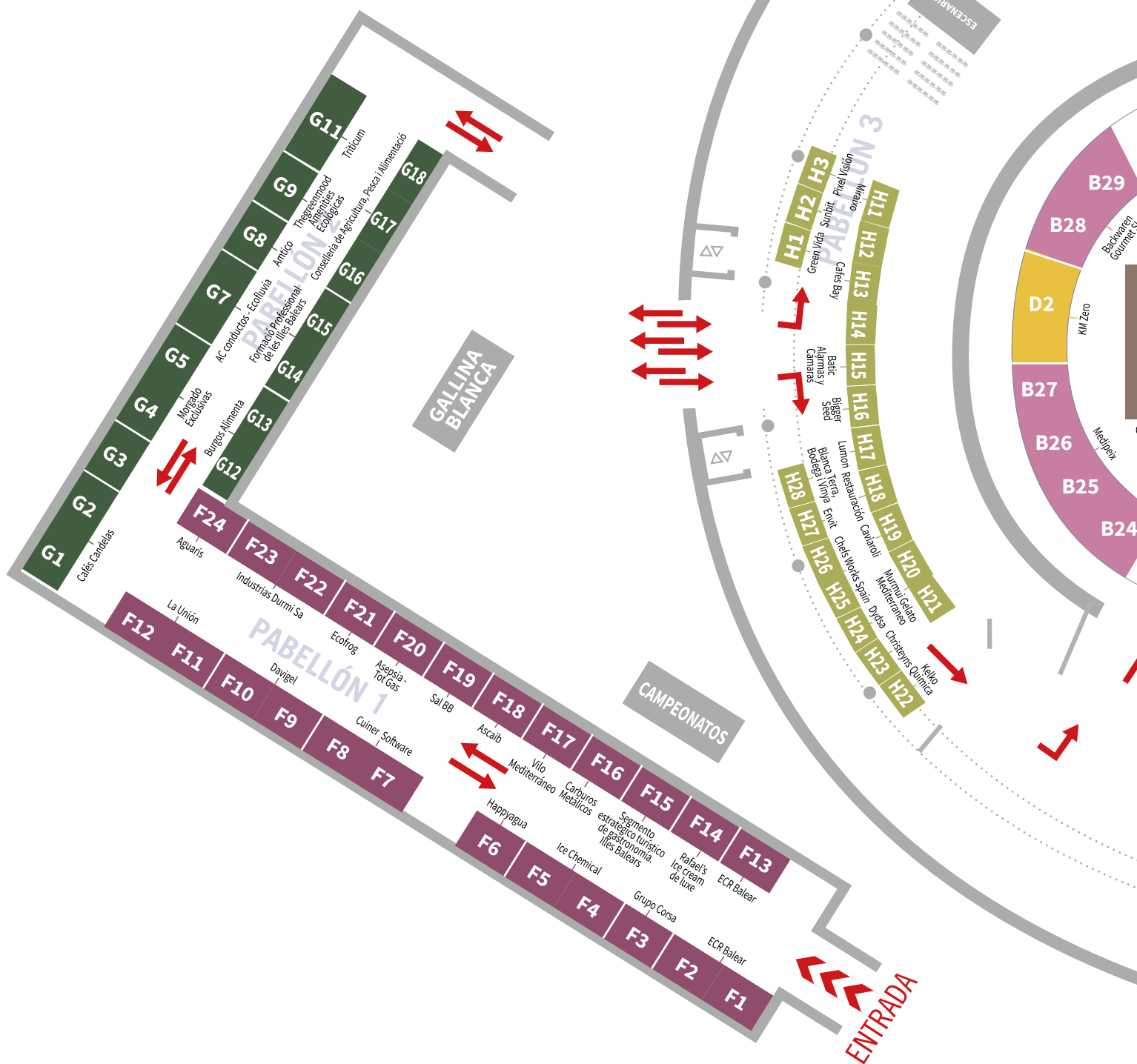
A STAND 12 m² (4 x 3 mts.)

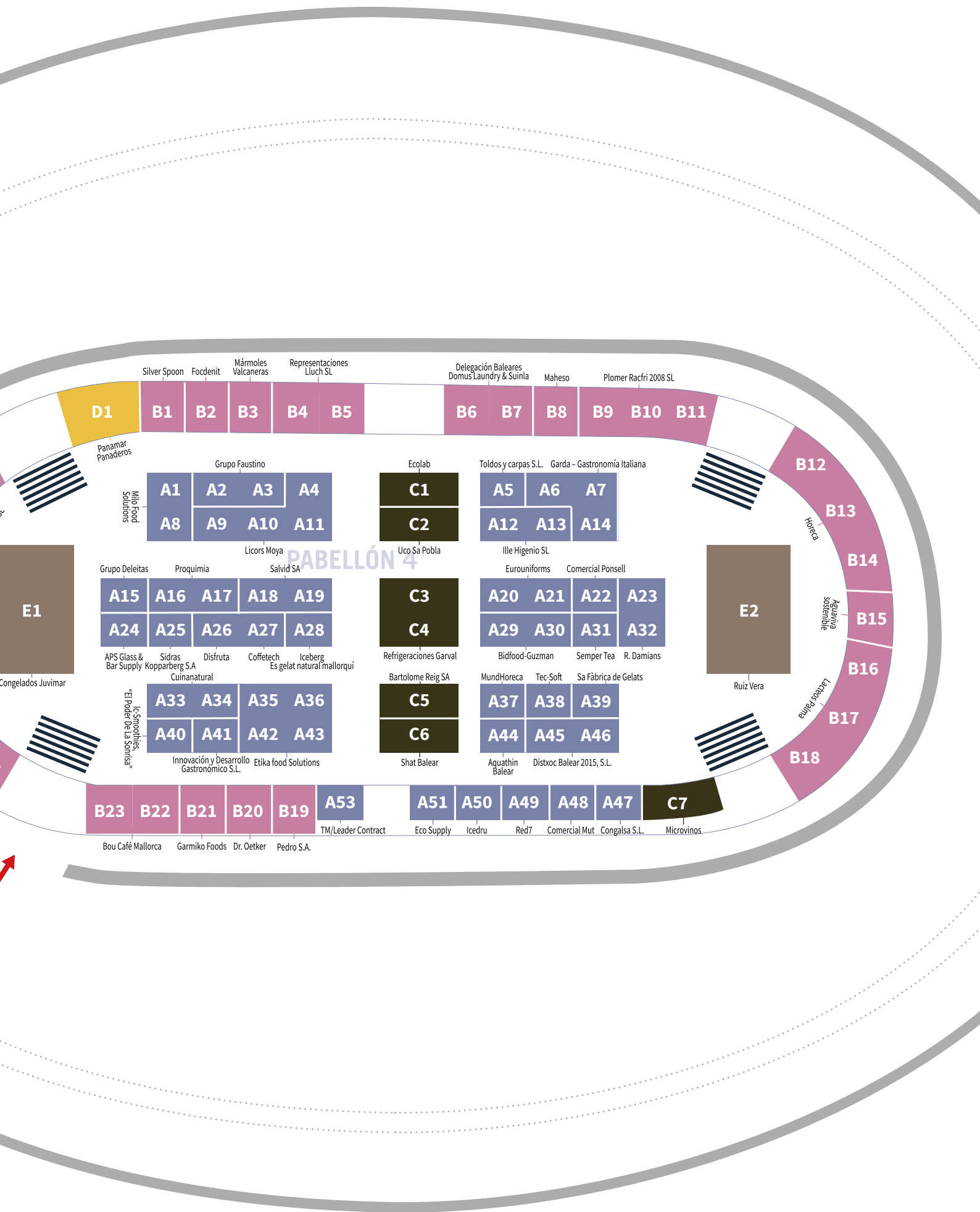
B STAND 16 m² (4 x 4 mts.)

C STAND 21 m² (7 x 3 mts.)

D STAND 28 m² (7 x 4 mts.)

E STAND 60 m² (10 x 6 mts.)





programa actividades

SALA HORECA BALEARES

LUNES 3

11:00 · 11:45

INAUGURACIÓN

Presentación de la 4ª edición
HORECA Baleares en Mallorca

12:30 · 13:30

SHOWCOOKING

“Steak Tartar con Foie y Vino
Amontillado” por **Ionut Balan**
Organiza y presenta **ACOIB**

16:00 · 16:30

“AYUDAS Y SUBVENCIONES PARA
EFICIENCIA ENERGÉTICA” por
Maria Ávila Montoro

Organiza y presenta **Asociación de
Empresas de Eficiencia Energetica, A3e**

MARTES 4

MALLORCA HOST MEETING LA SALA

11:30 · 13:30

Mesa redonda por **Domènec Biosca**
(Presidente de EDUCATUR)

“Introducción en el Turismo, y en la
Formación en Hostelería (Sala)”
Debate entre Directores de Hotel,
Sindicatos y Profesionales del
Sector

Organiza y presenta **MARAIXO y
EDUCATUR**

15:00 · 16:00

Mesa Redonda por **Ignacio Guido
López** (presidente de AMYCE) y
Fco Javier del Pozo (Vicepresidente
AMYCE)

Organiza y presenta **MARAIXO y
AMYCE** (Asociación de Maîtres y
Camareros de España)

16:00 · 17:00

“ARTE U OFICIO, LAS
DISTINTAS RAMAS DE NUESTRA
PROFESIÓN”

Daniel Arias - Director Comercial
Redivins

Julio Torres - Bodega Ava Vins

Miguel Angel Prieto - Formador
Sumilleres EHB

Nene Garcia - Jefe Sumilleres
Can Simoneta

Organiza y presenta **MARAIXO y
Asociación Balear de Sumilleres**

17:00 · 18:00

“SERVICIO DE LUJO EN
VILLAS Y YATES”

Ponentes: **Mara López y Gerard
Dalmau**

Organiza y presenta **MARAIXO y
Yacht Butler Academy**

MIÉRCOLES 5

PRODUCTO LOCAL

“Cocina sin humo” de ChefsIn

12:00 · 13:00

“COCTELERÍA DE PROXIMIDAD -
DESCUBRIENDO LAS BALEARES”

con **Matías Iriarte** (Chapeau 1987
y Ginbo, Palma) y **Joan Canals**
(Ulisses, Ciutadella).

Organiza y presenta **CHEF'S IN**

13:00 · 14:00

SHOWCOOKING POR **SERENA
SIRINI** “PERLAS DE MALLORCA”

Homenaje de Serena a la isla de las
maravillas; unas trufas realizadas
con almendras crudas, algarroba
y orejones y recubiertas con
chocolate de algarroba y naranjas
deshidratadas.

Organiza y presenta **Mrs Sweet**

16:00 · 17:00

SHOWCOOKING CHEF'S IN

Cocineros:

Edu Martínez Gil (Brut, Llubí),
Miquel Calent (Can Calent, Campos)
y **Rafa Sánchez** (Maricel, Calvià)

Organiza y presenta **CHEF'S IN**

EXTERIOR

LUNES 3, MARTES 4 y MIÉRCOLES 5

DEGUSTACIÓN PAELLA
POR GALLINA BLANCA

Organiza y presenta
GALLINA BLANCA

MARTES 4

13:00 · 15:30

SEGUNDO CAMPEONATO
CHULETON OKELAN (EXTERIOR)

Organiza y presenta **OKELAN**
en colaboración con **ASCAIB y
MEDIPEIX**

HORECA



Baleares

M A L L O R C A

PATROCINAT PER




G CONSELLERIA
O MODEL ECONOMIC,
I TURISME I TREBALL
B

AETIB
AGENCIA D'ESTRATEGIA
TURISTICA ILLES BALEARS


G CONSELLERIA
O AFERS SOCIALS
I ESPORTS
B


VELÒDROM
Illes Balears

ESCENARIO

LUNES 3

11:00 · 13:00

INAUGURACIÓN

Elaboración de productos locales por los alumnos de la conselleria d'Educació i L'Escola d'Hoteleria de les Illes Balears (EHIB y IES Calvia)

13:00 · 14:00

SEGUNDO CAMPEONATO ASCAIB HORECA "MEJOR BOCATA GOURMET"

Organiza y presenta ASCAIB

14:00 · 15:00

SHOWCOOKING

Organiza y presenta ASCAIB y CIFP Juniper Serra (Centro de Formación Profesional)

15:00 · 17:00

NOVEDADES PRODUCTOS SOSA

Organiza y presenta SOSA por Jean Sivieude - Técnico Demostrador "SOSA Ingredients"

En colaboración con MEDIPEIX

17:00 · 18:00

SHOWCOOKING

por Claudio Lemos

"La evolución del pan de Pita desde el kebab a nuestros tiempos.

Desde la perspectiva de ser el pan más antiguo de que se tiene constancia."

Organiza y presenta Claudio Lemos en colaboración con @manapanpita

18:00 · 19:00

SHOWCOOKING "LOS SECRETOS DEL HELADO"

por Javier Daz (Maestro heladero de ICEBERG) y Carlos Enríquez Sánchez (Maestro Heladero y Top40 del Gelato Festival World Ranking de los mejores heladeros del mundo)

Organiza y presenta ICEBERG

MARTES 4

11:00 · 12:30

DIA DE BALEARES

Organiza y presenta ASCAIB

12:30 · 13:30

"AGUA Y SOSTENIBILIDAD, UN

RETO DE LA INDUSTRIA..."

Organiza y presenta ECOLAB por Marta Díaz Cruces

13:30 · 14:30

SEGUNDO CAMPEONATO ASCAIB HORECA "MEJOR TARTAR GOURMET"

Organiza y presenta ASCAIB

15:30 · 16:15

SHOWCOOKING

"Tender Jack Amazonia: Ilega la opción vegana más saludable y versátil" Ponente: Joseba Gurtubai

Amazonia Brand Ambassador y experto en macrobiótica

Organiza y presenta AMAZONIA

16:15 · 17:00

DESFILE "TENDENCIAS DE UNIFORMES"

Organiza y presenta EURO UNIFORMS

17:00 · 19:00

ELIMINATORIAS BARISTAS

3º Campeonato ARABAY de Baleares

Organiza y presenta ArabayCoffee

MIÉRCOLES 5

11:30 · 12:15

SHOWCOOKING

por Michele Tomadin

Organiza y presenta Lacteos Palma

12:15 · 13:00

SHOWCOOKING

por Maria Solivellas, del Restaurante Ca na Toneta

Organiza y presenta Conselleria de Agricultura, Pesca i Alimentació

13:00 · 13:45

1º CAMPEONATO ASCAIB HORECA "MEJOR TAPA BACALAO"

Organiza y presenta ASCAIB y Medipeix

13:45 · 14:45

SHOWCOOKING

Organiza y presenta ASCAIB y IES Maria Àngels Cardona (Centro de Formación Profesional de Ciutadella)

14:45 · 15:30

SHOWCOOKING

Organiza y presenta ASCAIB

15:30 · 16:30

CAMPEONATO "MEJOR OSTRA ELABORADA GOURMET"

Organiza y presenta MEDIPEIX y ASCAIB, patrocinado por Ostras Daniel Surlut, Medipeix

17:00 · 19:00

FINALES BARISTA

Tercer Campeonato ARABAY de Baleares

Organiza y presenta ArabayCoffee

STAND A4

ICSV IC-SMOOTHIES "El poder de la sonrisa"

TODOS LOS DIAS EN DIRECTO

11:30 HELADO DE ENSAIMADA

13:00 HELADO DE PALOMITAS

14:30 HELADO DE NARANJA CON ZUMO RECIÉN EXPRESADO

16:00 HELADO DE ALMENDRA

17:30 HELADO DE VAINILLA NEGRA

16:30 REPOSTERÍA


18:00 FRUITES I VERDURES SON MARCH




AETIB
AGÈNCIA D'ESTRATÈGIA
TURÍSTICA ILLES BALEARS



Contacto

 (0034) 971 176 699

 set@aetib.caib.es

 illesbalears.travel
illesbalearssostenibles.travel

SEGMENTO ESTRATÉGICO TURÍSTICO DE GASTRONOMÍA. ILLES BALEARS

STAND F15

La Agencia de Estrategia turística de las Islas Baleares, a través del Segmento estratégico turístico de Gastronomía, trabaja para posicionar las Islas Baleares como uno de los principales destinos gastronómicos del Mediterráneo, con una gama de servicios, productos y experiencias ligados a su propia identidad, cultura y a la singularidad de su gastronomía, con el objetivo de crear una nueva oferta turística gastronómica fundamentada en el desarrollo local territorial y la sostenibilidad turística.

AGUA KMZERO

STAND D2





AGUA KMZERO es un agua pura, filtrada y equilibrada, de la mejor calidad, que elimina los intermediarios que encarecen el agua y colabora con la sostenibilidad del planeta.

Ofrecemos un servicio de proximidad, ecológico y de calidad enfocado al canal HORECA. Contamos con una metodología propia y rigurosa con el objetivo de garantizar un servicio óptimo, que en la actualidad ya disfrutan muchos de los mejores restaurantes y hoteles de Mallorca.

Imaginas tener la mejor calidad de agua, en botellas de diseño donde podemos plasmar tu imagen? Bienvenidos a KMZERO.

Contacto

 (0034) 931 126 671 / 650 522 298

 info@puigmon.com · matthieu@puigmon.com

 aguakmzero.com

AGUARIS SISTEMAS ECOLOGICOS PARA AGUAS

STAND F24



VULCAN Descalcificadores electrónico - libre de mantenimiento y sin sal ! La tecnología alemana lo hace posible!


El Sistema antical VULCAN es capaz de combatir los problemas de cal sin sal ni productos químicos.

- VULCAN trabaja con tecnología de 24 voltios
- 100 % ecológico
- 10 años de garantía internacional

VULCAN maneja cualquier tamaño de proyecto:

HOTELES · RESTAURANTES · LAVANDERIAS · VIVIENDAS · FINCAS y MAS

Contacto

 (0034) 971 743 845

 info@aguaris.com

 aguaris.com

SEGMENTO ESTRATÉGICO TURÍSTICO DE GASTRONOMÍA

Agencia de Estrategia Turística de las Illes Balears



El Segmento Estratégico Turístico de Gastronomía de las Islas Baleares es una alianza público-privada entre empresas, entidades y organismos que trabajan conjuntamente en la creación, comercialización y promoción de productos, servicios y experiencias para la puesta en valor de la gastronomía y el posicionamiento de las Illes Balears como destino gastronómico.

El objetivo es aunar esfuerzos, facilitar las posibilidades de encuentro entre los profesionales del sector, optimizar recursos económicos y garantizar un mayor impacto de las acciones, con el fin de fomentar y aprovechar las sinergias generadas por la cooperación público-privada.

El Segmento Estratégico turístico de Gastronomía define y planifica conjuntamente entre todos sus miembros,

la estrategia y las acciones destinadas a mejorar la posición competitiva de las Illes Balears como destino gastronómico.

Ser miembro adherido al segmento ofrece la posibilidad de participar de forma activa en todas las acciones incluidas en el plan de acción, tener presencia destacada en los canales y soportes de comunicación mejorando la visibilidad de la marca, contactar con otros profesionales del sector turístico y medios de comunicación, realizar formación y obtener información e inteligencia de mercado, entre otras.

**SI TE PARECE INTERESANTE SOLICÍTANOS
INFORMACIÓN Y PARTICIPA!!!**

Segmentos estratégicos turísticos: set@aetib.caib.es



@TurismelllesBalears



@turismoislasbalears



@TurismelllesBalears



@BalearicTour



AGUAVIVA SOSTENIBLE

STAND B15

En Waterlogic utilizamos la marca AGUAVIVA sostenible para el canal HORECA. Somos líderes a nivel internacional, tanto en fabricación, como en servicio.


Nuestros dispensadores van conectados al agua de red e incorporan una serie de filtros y dispositivos de seguridad alimentaria que garantizan al 100% la pureza del agua.

Fabricamos máquinas capaces de dispensar agua fría, ambiente, caliente, extra caliente y fría con gas, para todos los gustos.


En la delegación española tenemos estructura a nivel nacional, con servicio técnico propio, incluso, en Canarias y Baleares.

TRABAJAMOS CON LOS MEJORES, SÚMATE A LA SOSTENIBILIDAD!

Contacto

 (0034) 900 848 777

 info@waterlogic.es

 waterlogic.es
restaurantes.aguaviva.eu



AMTICO INTERNATIONAL GMBH


STAND G8

Amtico, empresa especializada en el diseño, creación y fabricación de pavimentos en losetas y laminas de PVC, nace en el año 1964 en Coventry (Reino Unido) con la absoluta finalidad de ser un claro referente en el mercado del Luxury Vinyl Flooring. En 2012 se integró en el Grupo Mannington, líder mundial en la producción de pavimentos, aunando sus esfuerzos profesionales y experiencia en el sector, preservando los valores en favor de la calidad, el servicio y la creación de productos innovadores.

La disponibilidad de su propio equipo creativo, les permite disponer de una amplia gama de soluciones en laminas y losetas para encolar o sistema autoportante con más de 600 referencias en la actualidad, con diferentes capas de uso y formatos, lo cual hace de esta empresa un excelente partner para proyectos hoteleros entre otros. Sus propios centros de producción en Europa, les permiten una excelente y constante interacción entre sus departamentos de diseño, producción y calidad.

Amtico invita a los visitantes, a experimentar con sus diseños para ver en sus nuevos proyectos el pavimento no solo como un revestimiento sobre el que puedan transitar, sino el primer elemento de diseño personalizable y diferenciador de su proyecto.

Contacto

 (0034) 911 147 442

 info@amtico.es

 www.



APS GLASS & BAR SUPPLY

STAND A24

APS Glass & Bar Supply Baleares SL deriva de una empresa mayorista con más de 30 años de experiencia y una red de tiendas distribuidas en toda Europa. Ofrece una amplia gama de cristalería, menaje y equipamiento profesional para bares y restaurantes.


Somos distribuidores en cristalería de reconocidas marcas como Libbey Inc, RCR, Nachtmann, Luigi, Bomioli entre otros. Representamos distribuidores de menaje como APS Cuttlery, Piazza, Pintinox, Royal Porcelain, Churchill. Y en accesorios de bar estamos asociados con Ronin 47, Hamilton Beach entre otros.

Siendo proveedor de productos de primera calidad, APS ofrece una variedad de más de 4000 productos con la mejor relación calidad - precio, una atención personalizada y una capacidad de reposición y entrega en plazos encomiables.

A través de los años hemos participado en exposiciones internacionales (EUA, Asia, Europa) extendiendo continuamente la gama de productos. Evolucionando la oferta con la selección y optimización de nuevos productos para mejorar cada vez la calidad, el precio y la variedad pudiendo ofrecer a cada cliente una opción más exacta, ajustándose cada vez mejor a sus exigencias.

La mayoría de los artículos se exhiben en nuestra sala de exposición permanente, situada en el corazón del pintoresco pueblo, Santa María del Camí.

Contacto

 (0034) 971 621 034

 alvarez@apssupply.com

 apssupply.es



Contacto

☎ (0034) 971 733 106

✉ info@aquathinbalear.com

www. aquathinbalear.com

AQUATHIN BALEAR SA

STAND A44

Empresa mallorquina dedicada a mejorar la calidad del agua desde el 1992. Proporcionamos un servicio integral: Diseño, venta, instalación y mantenimiento de sistemas de:

- Osmosis Inversa
- Descalcificadores
- Desaladoras
- Filtración y Lámparas UVA
- Servicio postventa de todas las marcas.

Diseñamos tu agua según los requisitos de cada caso: desde el agua de boca, para hielo, café, para lavar la cristalería...creando un agua específica para cada uno de sus usos. Ahorra hasta un 75% el uso de detergentes y/o abrillantadores y reduce hasta un 50% los vertidos contaminantes gracias a nuestros sistemas. Servicio de asistencia técnica Premium los 365 días y atención en 24h.



Contacto



comunicacion@ascaib.com

www. ascaib.com

ASCAIB

STAND F18

ASCAIB es la Asociación de Cocineros Afincados en las Islas Baleares, formada por y para profesionales de cocina, y perteneciente a FACYRE.

En ASCAIB nos apasionan las Baleares: nuestra esencia es la divulgación de nuestra cultura culinaria, y lo demostramos apoyándola y divulgándola a través de talleres, certámenes, y muchas otras actividades de las que puedes formar parte gracias a la colaboración de nuestros asociados.

En ASCAIB os esperamos a todos porque, como en cocina, aquí trabajamos en equipo. Ven, asóciate y, si quieres, puedes formar parte de alguna de nuestras Mesas (Chefs Solidarios, Cocineros Veganos, Mesa En Femenino, Mesa de Hoteles, Embajadores), o conocer nuestros acuerdos con otras asociaciones y con organismos oficiales, tanto para devolver a la sociedad un poquito de todo lo que de ella recibimos (como nuestros acuerdos con Cruz Roja, o centros de educación dirigidos a jóvenes en peligro de exclusión), como para dar visibilidad al trabajo de todos nuestros profesionales.



ASEPSIA SUMINISTROS HOSTELERÍA / TOT GAS

STAND F20

Somos una empresa dedicada al suministro de artículos para los profesionales de la hostelería. Con mas de 25 años de experiencia en el sector, ofrecemos al cliente una gran cantidad de soluciones tanto en vajilla, cristalería, artículos de coctelería, decoración, monouso e higiene profesional. Este año en la feria Horeca tenemos una colaboración especial con Tot Gas, empresa que suministra CO2 alimentario, nitrógeno líquido, hielo seco y realiza servicio de extintores.

Contacto

☎ (0034) 697 116 163

✉ angeltejerina@asepsia.net

www. asepsiamallorca.com

Contacto Totgas

☎ (0034) 644 957 534

✉ esther@totgas.es

www. totgas.es




BACKWAREN GOURMET SL

STAND B28+B29

Innovadores en especialidades nacionales e internacionales de panadería y pastelería. Backwaren Gourmet te ofrece un amplio surtido de altísima calidad adaptado a las necesidades de tu negocio: restaurante, cafetería, hotel o supermercado. Todo ello con la garantía de las más prestigiosas marcas europeas, ofreciendo calidad e innovación. En Backwaren Gourmet siempre hemos apostado por la innovación, por aportar productos nuevos y de calidad. Nosotros tenemos lo que tú necesitas para ser exitoso. Tú tienes la habilidad, nosotros tenemos el producto.

Contacto

 (0034) 971 459 287

 info@backwarengourmet.com

www. backwarengourmet.com



BARTOLOME REIG SA

STAND C5

Somos una empresa de ámbito familiar fundada por Bartolomé Reig Buades y continuada en 1987 por BARTOLOME REIG S.A.


Dedicados a la distribución y comercialización de productos frescos y congelados, somos pioneros en este sector, siempre bajo

unos estrictos principios de calidad, servicio y precio. Contamos con una extensa red de clientes: tanto hoteles como restaurantes, cafeterías y colegios, entre otros.

Ofrecemos una amplia variedad de productos de primera calidad tanto nacionales como internacionales (ingleses, alemanes), para satisfacer las necesidades de los clientes más exigentes.

Nos encontrará en la zona norte de Mallorca, en el polígono de servicios de Pollensa.

Contacto

 (0034) 971 530 530

 bartolomereig@bartolomereig.com

www. bartolomereig.com



www.batic.es

BATIC - ALARMAS Y CÁMARAS

STAND H15


Cuando eliges BATIC, estás eligiendo tener cerca a tu proveedor de seguridad. Somos mallorquines. Encuéntranos en nuestra sede, en Can Valero, en Palma.

O mejor: ven a vernos a nuestro stand y pregunta por nuestras nuevas soluciones contra incendios. Contamos con el respaldo y la solvencia de Kosmos Group, un referente del sector.

Y, como siempre, completa tu seguridad con nuestros sistemas de videovigilancia y alarmas.

Te esperamos en el stand H15, justo al entrar al velódromo.

Contacto

 (0034) 971 735 147

 central@batic.es

www. batic.es

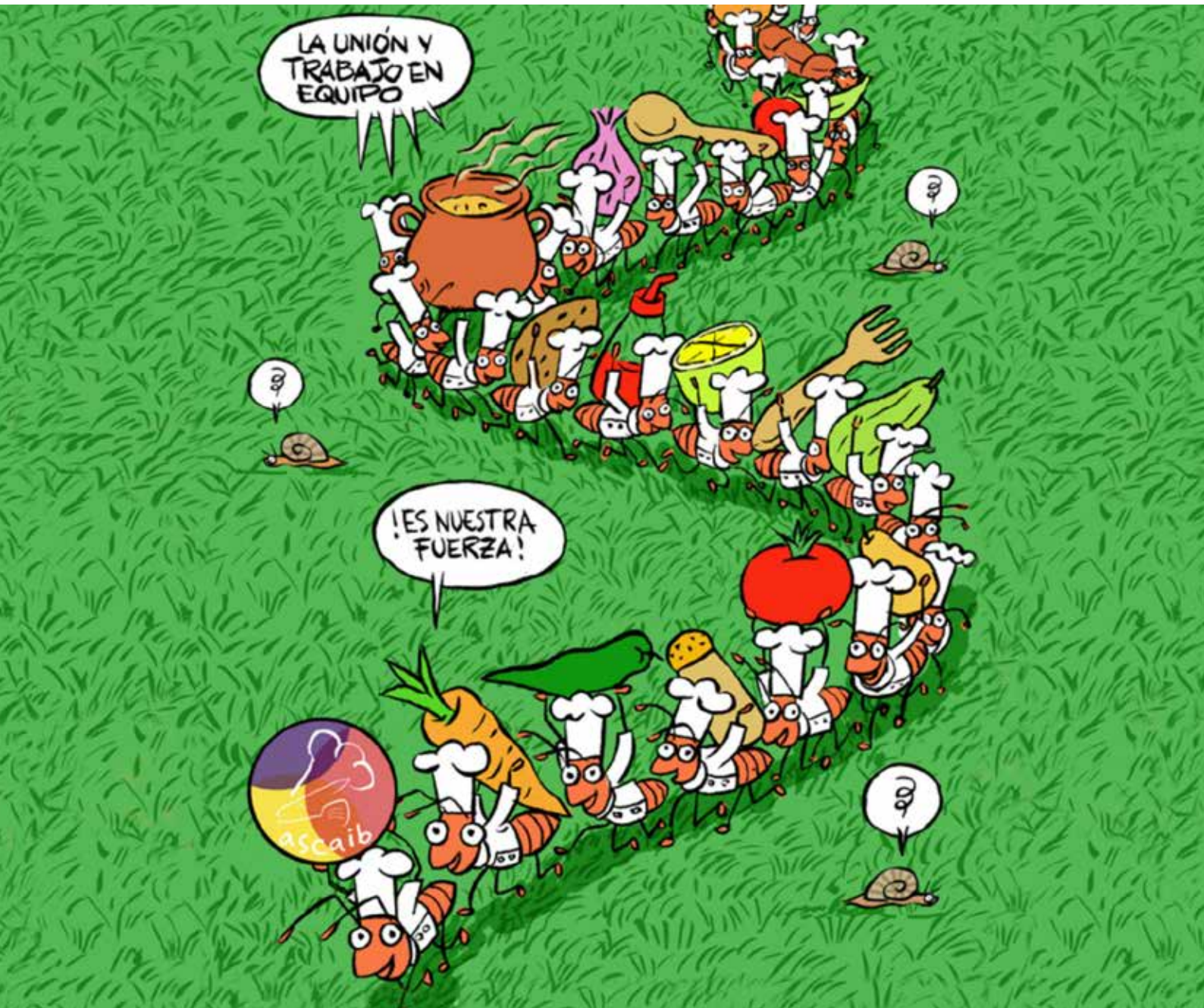


ascaib

ASOCIACIÓN DE COCINEROS AFINCADOS EN LAS ISLAS BALEARES

MALLORCA - MENORCA - IBIZA - FORMENTERA

www.ascaib.com



CAFÈS BAY, TOSTADORES desde 1952 en Mallorca

Cafès Bay es un referente del buen café en Mallorca. Conocer su historia es adentrarse en una época en la que existían numerosas marcas propias de café en la isla y tostadoras en casi cada pueblo. El origen se remonta a 1952.

Cafès Bay sigue manteniendo hoy su propia tostadora de café. No es la misma que tenían antiguamente (esa está en proceso de restauración) pero sí está casi en el mismo lugar dentro de la finca de Son Bieló, en Lloret de Vistalegre.

Al frente de **Cafès Bay** se encuentra hoy **Toni Vallcaneras** (Lloret, 1980), la segunda generación de Cafès Bay. Toni es Químico de formación, cafetero de corazón y emprendedor por manera de ser. Ha sido uno de los impulsores de la Associació de Torradors de Cafè de les Illes Balears, una de las asociaciones empresariales más antiguas de Baleares, adscrita a PIMEM, y de la que actualmente es el presidente. Desde este puesto reivindica la calidad del café para poder ofrecer al cliente un café fresco, recién tostado y diferenciarse de las marcas de fuera.



Som torradors

La torradora de Cafès Bay se pone en marcha todos los días de la semana para poder ofrecer el café fresco. Actualmente tiene diferentes marcas, enfocadas, sobre todo, al sector de la hostelería, con variedades robusta y arábica. Café en grano, en cápsula y todos los *amenities* necesarios para que la experiencia del buen café sea completa.

Precisamente Cafès Bay ha encontrado un lugar destacado en el mundo del café de especialidad, un café cien por cien variedad arábica, muy cuidado y que se distingue por su aroma, su tueste, su calidad y su procedencia. El círculo lo cierra un buen barista capaz de preparar el mejor de los cafés.

Arabay Coffee

Los cafés de especialidad de Cafès Bay se engloban bajo la marca Arabay, que se ha fortalecido con la apertura de cafeterías que se han convertido hoy en verdaderos templos del café de especialidad.

La *flagship* de Arabay está en la calle Sindicat de Palma donde, además de cafetería, disponen de academia de formación (con cursos mensuales para baristas, y talleres y catas todos los viernes por la tarde) y una tienda para comprar todo lo relacionado con el mundo del café de especialidad, desde cafeteras a café en grano para tostar o recién tostado.

Arabay también tiene cafetería en el Mercat del Olivar de Palma, en Ibiza y punto de venta en las tiendas gourmet El Paladar de Menorca.

La novedad más reciente es el **equipo ciclista Arabay Team**, que aspira a convertirse en el equipo ciclista de las Illes Balears compitiendo dentro y fuera de las islas, y que es el resultado de otra de las pasiones de Toni Vallcaneras: el ciclismo de carretera y de montaña.

Cafès Bay pedalea con fuerza.



CAFES BAY

MALLORCA



ARABAY

coffee roasters since 1952

ARABAY és la marca de cafès aràbics i d'especialitat de CAFES BAY
971 524 055 · Finca Can Bieló, s/n - Lloret de Vistalegre (Mallorca) · info@cafesbay.com

Ens podeu trobar a totes les xarxes socials



Contacto

☎ (0034) 871 719 516

✉ info@bidfoodiberia.com

www. bidfoodiberia.com

BIDFOOD-GUZMAN

STAND A29 + A30

Guzmán Gastronomía – Bidfood es la primera plataforma en España de distribución Horeca con presencia en toda la península ibérica, destacando como es el caso con los nuevos productos de Albert Adrià en la más vanguardista innovación. Bidfood presenta un catálogo de más de 7.000 referencias tanto frescas, refrigeradas, de IV gama o congelados, así como de productos procesados de gastronomía y maquinaria para restaurantes y catering. Para asegurar el mejor servicio, la compañía ocupa a más de 600 personas, con una red logística sin igual que asegura el reparto diario a más de 8.000 clientes –también restauración organizada y colectividades- a través de siete centros de distribución (Barcelona, Madrid, Bilbao, Vitoria, Ibiza, Mallorca, Sevilla y Alicante).

Bidfood es una multinacional sudafricana presente en los cinco continentes y en más de 3 países, que ofrece un servicio de suministro de productos excelentes junto a una experiencia inigualable en la distribución de alimentación adaptada a todos los perfiles y necesidades. Bidfood Iberia nace en 2017 como una alianza de especialistas que integran compañías de reconocido prestigio como Guzmán Gastronomía, Cutting's, Mundo Frutas, Sáenz-Horeca y Frustock, convirtiéndose así es un proveedor integral.



Contacto

☎ (0034) 665 915 321

✉ pepplomer@gmail.com

www.

BIGGER SEED

STAND H16

Bigger Seed es una empresa joven que fue creada con la ilusión de poder hacer llegar un producto bastante desconocido en la isla de Mallorca. Se trata de cocos verdes orgánicos para beber el agua de su interior. Somos distribuidores de la marca Genuine Coconut, que cuenta con dos cocos especialmente diseñados para el consumo en restauración y hostelería. Posiblemente la mejor agua de coco del mundo. También distribuimos Smoothies de fruta natural IQF entre otros productos.



Contacto

☎ (0034) 971 267 163

✉ info@blancaterra.com

www. blancaterra.com

BLANCA TERRA, BODEGA I VINYA

STAND H28

Blanca Terra es una joven bodega de vinos de Mallorca, pero con la experiencia de toda una vida en el mundo empresarial aportada por su propietario. La calidad de su vino es su principal apuesta. Con tan sólo 5 años de edad nuestras viñas han producido vinos calificados por la Guía Peñín como muy buenos, puntuando el vino tinto con 89 puntos, y el blanco y rosado con 88.

Optar por tener el IGP de Vi de la Terra de Mallorca en lugar de una D.O. nos ha permitido usar distintas variedades de uva y poder ofrecer vinos nuevos y originales, pero con garantía de calidad. En el 2019 incorporaremos un vino tinto con una crianza de 12 meses en bota de roble y un blanco con una crianza de 6 meses en depósito de cemento. Nuestro objetivo a corto plazo es incorporar un espumoso y un vino con uvas autóctonas de Mallorca.




BOU CAFÉ MALLORCA

STAND B23+B22

Nuestro objetivo es ofrecer un café espresso, de calidad excelente y constante, servicio técnico y formación barista que proporcione placer y sensaciones al consumidor.

Crear cultura de café, seleccionar de forma rigurosa todos nuestros orígenes y tostarlos individualmente, para que el consumidor disfrute de una taza excelente.

Contacto

 (0034) 628 231 641

 info@boucafemallorca.com

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



CAFES BAY

STAND H14+13+12

Empresa que sorgí vers l'any 1952 sota el nom de "Cafés Bahía".


La torradora de cafè va créixer ràpidament, canviant de ubicació i de socis. L'empresa va arribar a tenir gairebé un comercial per poble i alguns d'ells fundaren les seves pròpies torradores de cafè.

1973 la família Vallcaneras entrà a formar part de l'empresa en el lloc d'un dels socis nou incorporats.

1980 "Cafés Bahía" passà a anomenar-se Cafès Bay, tal com coneixem a dia d'avui.

1989 els germans Vallcaneras efectuaren la compra del cent per cent de l'empresa i la trasladaren a Lloret de Vistalegre, residència actual. Comprem a les millors finques de cafè de 28 procedències diferents. Comptem amb la nostra marca Premium ARABAY Coffee que s'encarrega de comprar els millors cafès verds del món, torrar-los i posar-los a la venda en el seu punt òptim sols a punts claus de les nostres illes, península i varis punts del continent, amb Arabay desenvolupem I+D i donam formació a tots els professionals del sector.

Contacto

 (0034) 971 524 055

 info@cafesbay.com

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




CAFÉS CANDELAS

STAND G1+G2

Nuestra misión es ofrecer cada día el café de mayor calidad a través de un servicio personalizado y directo. Ser referente en el mercado es uno de nuestros objetivos y por ello nuestra gama Premium está dirigida a un público cada vez más experimentado y exigente.

Contacto

 (0034) 902 996 500

 info@cafescandelas.com

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

ASCAIB

(Asociación de Cocineros Afincados en las Islas Baleares)

Aquí estamos una vez más, ¡qué alegría reencontrarnos!

En **ASCAIB** hemos tenido el honor de trabajar en la primera y segunda edición de **HORECA** y nos alegra estar aquí una vez más: este año en nuestro stand de ASCAIB hemos preparado actividades y showcookings y, como gran novedad, nuestros **nuevos Concursos** (“Mejor Bocata”, “Mejor Tartar”, y “Mejor Ostra Elaborada”)

No podemos más que estar muy agradecidos al pensar que en la edición pasada contábamos con 700 socios y hoy ¡somos más de 1.200!

Este año, además de continuar nuestro trabajo con nuevos cursos, eventos y reuniones de presentación en el Gobierno Balear, se han sumado dos grandes noticias. En agosto comenzamos una nueva aventura junto a la **Selección Española de Cocina** convirtiéndonos en su brazo Balear, incorporando a cocineros de nuestra asociación a la selección y finalmente, tras el éxito de nuestro **1er Certamen de Gastronomía de las Islas Baleares**, hemos logrado que ASCAIB y las Baleares sean nombradas la **Sede Oficial del Certamen Nacional de Gastronomía 2019**, Certamen en el que daremos la bienvenida a cocineros de toda España en un evento que celebrará la calidad gastronómica que ofrece nuestro país.

Durante nuestro recorrido hemos vivido momentos muy emocionantes: la cálida bienvenida que nos ha brindado **Facyre**, dándonos su confianza; tener presencia en congresos nacionales; dar voz a grandes cocineros-as que podrían haber pasado desapercibidos de no haber contado con el apoyo de nuestra asociación; haber



enviado a cocineros asociados a campeonatos; también hemos logrado hacer **cursos de formación gratuitos** para los socios; o estar en Bruselas junto al **iTQi** luchando por nuestros productos.

A lo largo de 2018 hemos seguido trabajando con el fin de mejorar siempre un poco más, decididos a mantenernos fieles a nuestra esencia, que no es otra que la de crear una asociación en la que todos los cocineros sean bienvenidos por el mero hecho de serlo, y por querer compartir y divulgar tantas experiencias alrededor del mundo de la hostelería. Simple y abierta, así es como nos gusta nuestra asociación porque es el mejor modo de que los conocimientos acumulados viajen por el mundo, un espacio donde claro que sí, podemos hablar de recetas, productos, técnicas y cuestiones cotidianas, pero donde también podamos exponer y dar forma a otras inquietudes menos materiales: cómo gestionamos



ascaib

ASOCIACIÓN DE COCINEROS
AFINCADOS EN LAS ISLAS BALEARES
www.ascaib.com



profesional y personalmente esos problemas que nos afectan en nuestro progreso; cómo podemos extender nuestra aportación profesional a través de otras asociaciones para llegar a personas menos favorecidas; o mirar a nuestro alrededor más cercano y repartir algo de nuestro tiempo para enseñar a respetar el medio ambiente.

Somos una asociación centrada en las personas que la componemos: las que están ahora mismo empezando a formarse en la escuela; o jubilados tras dedicar toda o parte de su vida a nuestra profesión; las que están ya en cocina: en la fregadera, en prácticas, como ayudante, o como jefe de cocina; mujeres y hombres; de sencillos establecimientos de barrio, o de grandes cadenas hoteleras; de origen isleño, o las que decidieron quedarse a vivir aquí, en las Baleares, un archipiélago en el que cada isla tiene su propio carácter y mestizaje y por eso

vamos trabajando para que, bajo una idea común, cada isla tenga su representación y margen de maniobra.

Queremos invitaros a que nos conozcáis del modo que más nos gusta: cara a cara, persona a persona, no dudéis en pasar por nuestro stand de ASCAIB en HORECA, que estará lleno de sorpresas y estad atentos a las actividades que realizaremos estos días, con demostraciones, y showcookings

¡No os perdáis la gran novedad! Este año hemos sumado tres concursos que se llevarán a cabo en el escenario de la carpa de HORECA, donde buscaremos al **Mejor Bocata, Mejor Tartar y Mejor Ostra Elaborada.**

ESPERAMOS VEROS, NOS ENCANTARÁ DAROS LA BIENVENIDA.

¡UN GRAN ABRAZO!

25 AÑOS ENSEÑANDO HOSPITALIDAD



La **Escola d'Hoteleria de les Illes Balears (EHIB)** inicia su actividad en 1995 como un consorcio formado por el Govern de les Illes Balears y la Universitat de les Illes Balears.

Su objetivo fundamental es el de formar y crear la cantera de futuros profesionales del sector. También el de desarrollar y actualizar los conocimientos y habilidades de los trabajadores en activo. Así pues, varios miles de estudiantes se han formado en los diferentes estudios que la **EHIB** ofrece.

Sus instalaciones que permiten compaginar clases teóricas con prácticas en las aulas específicamente habilitadas para ello. Dispone de dos cocinas, una industrial que simula la organización de una cocina de un hotel capaz de atender a más de 500 plazas y otra más pequeña similar a la de un restaurante. Además, cuenta con restaurantes abiertos al público donde se sirven las comidas elaboradas por los alumnos y profesores. El Laboratorio y el Aula de Enología son otras aulas taller que permiten al alumno iniciarse en el análisis de alimentos y en la cata de vinos.

Por otra parte, la **EHIB** dispone de Aulas informáticas equipadas con programas de Gestión Hotelera que proporcionan al alumno la posibilidad de aprender con software actuales como es la gestión y control de un establecimiento hotelero. También existe el Aula Taller Mostrador donde el alumno pone en práctica la atención al cliente ya sea en situaciones reales o simuladas.

Y una activa bolsa de trabajo disponible para facilitar el contacto entre las empresas del sector y el alumnado de nuestra Escuela.

La formación ofertada se divide en tres áreas: alimentos y bebidas, alojamiento y dirección hotelera.

1-. Área de alimentos y bebidas

Especialista en Servicios de Cocina y Restauración: Curso polivalente de dos años de duración donde el alumno adquirirá las competencias necesarias para desarrollar las tareas propias de una cocina o de un establecimiento de restauración.

Especialista en Alta Cocina: Curso de especialización de un semestre de duración especialmente indicado para estudiantes de cocina y restauración o profesionales dedicados al mundo de la cocina con expectativas de perfeccionamiento o mejora de sus conocimientos, especialmente en gestión y presentación de bufets y cartas de restaurante.

Dirección y Gestión de Restaurantes y Bares Curso de especialización de un semestre de duración que incide en la gestión integral de establecimientos de servicios de bebidas y comidas desde el control de costes y compras pasando por la gestión de recursos humanos, la comercialización y la gestión operacional

Estos dos últimos cursos, Especialista en Alta Cocina y Dirección y Gestión de restaurantes y Bares, están especialmente diseñados para profesionales del sector ya que comienzan en noviembre y finalizan en abril, coincidiendo con la temporada baja turística.



2-. Área de alojamiento

Especialista en Alojamiento y Comercialización Hotelera:

Los estudios, que constan de un año académico más un semestre adicional, y proporcionan al alumno una formación polivalente, funcional y técnica que le permita administrar el área de alojamiento a partir de los objetivos generales de la empresa cuidando de la acogida y la atención al cliente. También conocerá las nuevas técnicas de gestión comercial que se aplican actualmente en las empresas hoteleras.

3-. Grado en Dirección Hotelera

Enseñanza oficial universitaria en la que, a lo largo de cuatro cursos académicos, el alumno adquiere los conocimientos y habilidades necesarias para ocupar cargos de dirección de empresas relacionadas con el alojamiento y la restauración en entornos nacionales o internacionales. Para ello, estos estudios tienen un importante componente práctico que se desarrolla mediante un Prácticum I a nivel nacional y un Prácticum II internacional.

Además, la **EHIB** ofrece cursos de formación continua que tienen una gran aceptación entre los profesionales del mundo del vino. Nos referimos a los **cursos de Sumiller, de Vinificación y de Viticultura**, igualmente, impartidos en durante la temporada baja turística.

Para finalizar, la **Escola d'Hoteleria de les Illes Balears** es un centro propio del Servei d'Ocupació de les Illes Balears (SOIB) y oferta múltiples programas de formación profesional para la ocupación, fundamentalmente dirigidos a personas desocupadas, en el ámbito de la cocina, la restauración, el alojamiento y los idiomas.

Definitivamente, la **EHIB** es una escuela de y para el sector de la hostelería.






CARBUROS METÁLICOS

STAND F16

Carburos Metálicos es una compañía líder en el sector de gases industriales y medicinales que produce, distribuye y vende gases para múltiples sectores: metalurgia, vidrio, aguas, alimentación, medicinal, energía, petroquímica, laboratorios, congelación, refrigeración, enología, ocio y bebidas. La compañía aporta una amplia gama de productos, soluciones y servicios a sus clientes, así como materiales y equipos destinados a las aplicaciones de estos gases. Fundada en 1897, cuenta con 120 años al servicio de la industria de nuestro país y siempre ha mantenido un fuerte vínculo con la sociedad. Además, es la única compañía gasista que da cobertura a todo el territorio español, a través de una red de más de 160 agentes que aportan flexibilidad y cercanía y que le permiten servir a más de 100.000 clientes.

Contacto

 (0034) 629 490 956

 oferta@carburos.com

www. carburos.com



CHRISTEYNS ESPAÑA, S.A.U.

STAND H23

Christeyns es sinónimo de Limpieza Cristalina. ¿Nuestra característica? Una combinación de productos químicos de alta calidad, equipos fiables y flexibles y servicio personalizado. Nuestro catálogo incluye soluciones de higiene para el tratamiento textil profesional, la industria y distribución agroalimentarias, la limpieza profesional y la sanidad.

Como compañía líder en el mercado profesional de tratamiento textil, Christeyns suministra detergentes, desinfectantes y equipos a lavanderías industriales, lavanderías institucionales y cadenas de tintorerías. Christeyns ofrece una gama completa de productos para limpieza y desinfección seguras en plantas de alimentación y bebidas y en negocios de distribución.


Para el mercado de limpieza profesional, Christeyns ofrece una gama completa de productos de limpieza para cocinas, suelos, superficies, ventanas, textiles...


Christeyns suministra soluciones de higiene médica para el entorno sanitario.

SIEMPRE VERDES

En Christeyns trabajamos por un mundo más limpio. Tomamos muy seriamente nuestras responsabilidades ambientales a lo largo de todo el ciclo de vida de nuestros productos, desde las materias primas y el proceso de producción hasta el envasado y distribución de nuestros productos.

Contacto

 (0034) 649 879 694

 celedonio.cuenca@christeyns.com

www. christeyns.com



BURGOS ALIMENTA


STAND G12+G13

Burgos Alimenta es la herramienta que la Diputación Provincial de Burgos pone a disposición del sector agroalimentario de la provincia y cuyo objetivo es la promoción de los productos agroalimentarios burgaleses, así como "incentivar a las empresas en su desarrollo, innovación e investigación".

Entre las muchas actuaciones realizadas por Burgos Alimenta, destacamos en esta publicación la internacionalización de sus empresas en ferias como: Sirha, Alimentaria Lisboa, Speciality Fine & Food Fair en Londres y Wine&Gourmet en Tokio, Misiones comerciales como: Parma-Bolonia, Oslo y París.

Apoyamos a nuestros productores también en las ferias profesionales nacionales como Madrid Fusión, Gourmet, Alimentaria Barcelona, Fórum Gastronómico A Coruña, Salimat Abanca y Gastrónoma Valencia, mercados provinciales y acciones relacionadas con el deporte como Vuelta Ciclista a España, Vuelta España, Cross Nacionales y Cross de Atapuerca.

Contacto

 (0034) 947 471 605

 burgosalimenta@diputaciondeburgos.es

www. burgosalimenta.com



AMBROSIA BEBIDAS

La única hidromiel española con el premio taste awards de la historia.

Taste awards, premio alimentario exclusivo y muy difícil de conseguir, equiparado a las estrellas michelín de la restauración.

Cerveza de quinoa una receta belga sustituida el trigo por la quinoa única en España, tonos dulces con sabores frutales aportados por la cáscara de naranja amarga y el lúpulo saaz

 (0034) 643 230 436  info@hidromielambrosia.com / hidromielambrosia@gmail.com



BODEGAS J.A. CALVO CASAJÚS S.L.

La pasión que demuestra Jose Alberto cada día por su terruño, el trabajo y el orgullo propio nos permite desarrollar lo que verdaderamente nos importa "La calidad de nuestros vinos" y que nuestra bodega Casajús y nuestra región se reconozca por ello.

 (0034) 947 545 626  info@bodegascasajus.com www.bodegascasajus.com



BODEGAS EL LAGAR DE ISILLA

Bodegas El Lagar de Isilla, situada en el municipio de la Vid, provincia de Burgos, elabora una amplia gama de vinos de calidad bajo la D. O. Ribera del Duero. La bodega de elaboración posee 48 hectáreas de viñedos propios en La Vid y San Juan del Monte, parte de los cuales tienen entre 60 y 80 años de edad.

Muy enfocados al Enoturismo, se integra en las antiguas edificaciones de una finca colonial junto con el Hotel Boutique El Lagar de Isilla y su restaurante La Casona de La Vid, donde se pueden disfrutar los vinos de la bodega.

 (0034) 947 545 626  bodegas@lagarisilla.es www.lagarisilla.es



POMAR VIÑEDOS

La bodega se fundó en el año 2000 en Valdezate D.O. RIBERA DEL DUERO. La variedad de uva con la que se elabora este vino es la "TINTA DEL PAIS", seleccionada durante generaciones, injertada "in situ".

La poda, el aclareo de racimos y la vendimia se realizan de modo manual, somos absolutamente respetuosos con los ciclos de la naturaleza empleando estiércoles de oveja y productos no sistémicos. Combinamos las modernas técnicas de elaboración con lo mejor de la tradición vinícola de nuestra zona.

 (0034) 667 461 212 Miguel Ángel Pomar  bodega@pomardeburos.com www.pomardeburos.es



EMBUTIDOS DE CARDEÑA

Empresa artesana tradicional que desarrolla su actividad en el mercado burgalés desde 1925. En los últimos años ha evolucionado y experimentado con nuevos sabores es en una empresa capaz de satisfacer tanto los paladares más castizos y tradicionalistas como a los más progresistas y transgresores. En Embutidos de Cardena exigimos materias primas de la máxima calidad. La calidad y selección de sus productos le han hecho merecedor de numerosos galardones, entre ellos el "Fine Food Great Taste Awards 2008" en productos de Gourmet de Londres.

 (0034) 643 230 436  info@hidromielambrosia.com / hidromielambrosia@gmail.com

CAVIAROLI®

UNIQUE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL CAVIAR

Contacto

☎ (0034) 931 27 90 89

✉ info@caviaroli.com

www. caviaroli.com

CAVIAROLI

STAND H19

CAVIAROLI es una joven empresa familiar que ha unido las capacidades tecnológicas de sus emprendedores con el fin de elaborar productos de alto valor gastronómico.

La apuesta realizada por este equipo se basa en un compromiso con la innovación y la calidad que se ha materializado en su primera familia de productos: el caviar de aceite que lleva por nombre el de su misma marca - CAVIAROLI.

El desarrollo de los productos de CAVIAROLI se basa en una fuerte interacción con todos los actores que intervienen en el proceso de producción, comercialización y uso del producto. Ello implica tratar con productores de primer nivel, captar la opinión de comprometidos distribuidores y responder a las exigencias de los paladares de renombrados cocineros. De esta manera, se consigue que los usuarios finales de CAVIAROLI y sus comensales puedan disfrutar de productos elaborados con aceites de gran calidad, con un amplio abanico de posibilidades culinarias dentro de la cocina de vanguardia.

Pedrosa

HIGIENE INDUSTRIAL Y COMPLEMENTOS HORECA

Contacto

☎ (0034) 971 430 348

✉ pedrosa@pedrosa.net

www. pedrosa.net

COMERCIAL PEDRO SA

STAND B19

Pedrosa es una empresa con más de 40 años de experiencia. Líder en el sector de distribución de Higiene Industrial, en su sentido más amplio; químicos, celulosas, útiles de limpieza, lavandería, etc, suministro de productos químicos para mantenimiento de piscinas, así como en la distribución de desechables y artículos de acogida para la industria de Horeca y colectividades.

Un equipo de más de 70 profesionales, nuestras modernas instalaciones con 10.000 m2 de capacidad de almacenamiento, una flota de 25 vehículos de reparto, así como la estrecha relación con nuestros proveedores, nos permiten ofrecer a nuestros clientes soluciones eficientes para sus necesidades.

Pedrosa está presente en todas las fases del ciclo de producto, fabricación, distribución y servicio técnico.

Comercial Ponsell S.L.

Contacto

☎ (0034) 971 276 647 / 679 233 550

✉ comercialponsell@comercialponsell.com

www. comercialponsell.com

COMERCIAL PONSELL

STAND A22

Somos distribuidores autorizados de marcas reconocidas a nivel europeo: Orderman, Jofemar y otros proveedores que confían en nosotros para la distribución de sus productos en las Islas. Suministramos y montamos TPV's, mandos y móviles rugerizados para camareros, máquinas registradoras, balanzas y plataformas de pesaje, control de empleados (horario), sistemas de seguridad (cámaras), sistemas de seguridad de efectivo (Cashguard) e intentamos conseguir cualquier artículo que precise para su negocio. Tenemos servicio post venta y somos servicio técnico autorizado de todos los artículos que instalamos. Les asesoramos de forma competente e individualizada de la mejor solución para su negocio.



Contacto

☎ (0034) 971 226 226

✉ horeca@horecamallorca.com

www. horecamallorca.com

COMPAÑÍA HORECA DE MALLORCA SL. **STAND B12+B13+B14**

COMPAÑÍA HORECA DE MALLORCA S.L, con más de 30 años de experiencia en el sector de la alimentación, cuya filosofía radica en la búsqueda de soluciones alimentarias para los clientes.

En la actualidad nos hemos especializado ofreciendo un amplio surtido de productos de diferentes orígenes a nivel mundial, por lo que persigue ser líder en alimentación temática.



Contacto

☎ (0034) 981 834 400 / 902 364 646

✉ info@congalsa.com

www. congalsa.com

CONGALSA SL **STAND A47**

Empresa situada en A Coruña especialista en la elaboración de productos precocinados de primera calidad a base de pescado y marisco. Bajo nuestra marca Ibercook somos especialistas en el canal HORECA trabajando a diario para dar las mejores soluciones a las necesidades de los diferentes negocios de restauración

Los productos ibercook están testeados en el mercado español y europeo como productos de éxito, por su calidad y sabor. Ibercook Food Service es la garantía de calidad para nuestra gama de precocinados congelados.



Contacto

☎ (0034) 971 432 647

✉ juvimar@juvimar.es

www. juvimar.es

CONGELADOS JUVIMAR **STAND E1**

Congelats Juvimar, S.L. empresa distribuidora de todo tipo de artículos de alimentos congelados y frescos del sector de la hostelería.

Nuestro propósito es el compromiso con nuestros, proveedores, clientes y compañeros. Siendo participes de nuestro crecimiento porque hacemos cosas que nos gustan y nos apasionan.

La grandeza de esta empresa se mide por el profesionalismo de dos emprendedores, amigos y apasionados por su trabajo que encontraron su don para ponerlo al servicio de los demás y por cada uno de nuestros trabajadores, personas que han hecho de esta empresa su segundo hogar, siempre ofreciendo su mejor versión a los demás.

CHEFS(IN) SUMA

La agrupación de chefs de Baleares cumple siete años



Chefs(in), la agrupación de los mejores chefs de las Islas Baleares, ha cumplido siete años. Lo festejaron reuniendo en el hotel Melià Palma Marina a 40 de los 46 cocineros pertenecientes a la agrupación, de Mallorca, Menorca e Ibiza. Durante la convención se entregaron las nuevas chaquetillas técnicas a los chefs, con el patrocinio de Estrella Damm, y, por primera vez, se otorgaron los distintivos Chefs(in) a los restaurantes.

El distintivo lo elaboró a mano Lafiore, una de las pocas fábricas artesanales de vidrio que existen en Mallorca y en España, y que está ubicada en la carretera de Valldemossa. Los patrocinadores de Chefsin y los miembros del consejo asesor fueron los encargados de entregarlos.

Entre los patrocinadores estuvieron presentes **Carmen Bañobre** como directora de **Makro** en Baleares (semanas después se ha jubilado, así que desde estas páginas le deseamos toda la suerte y el descanso que se merece); **José Antonio Rodado**, responsable comercial de Makro en Baleares; **Nadal Tortella y Sonia Torres** de **Lafiore**; **Toni Vallcaneras**, propietario de **Cafés Bay y de Arabay Coffee**; **Tomeu Taura y Javier Pons**, socios de **Vinámica**; **Juan Mora**, responsable comercial de **Bodegas Suau**; **Rubén Forcada**, responsable comercial de **Damm** en Baleares; **Jesús Cuartero**, responsable de Comunicación de **Transfer Class**; y los empresarios miembros del consejo asesor **Helmut Clemens**, propietario de **Es Rebost**; **Pep Lluís Vidal**, CEO de **Brújula** y **Josep Bosch**, director de **Equipamóvil**.

La convención terminó con una cena servida por el restaurante del **Melià Palma Marina** en la terraza del hotel que incluyó en el maridaje de **vinos Pinup tinto**. Los chefs de Menorca e Ibiza tuvieron la suerte de alojarse en el Melià Palma Marina gracias al acuerdo de colaboración con el hotel que dirige **Isabel González**.

Como podéis ver, Chefs(in) es la marca de los mejores chefs de Baleares pero también una plataforma de comunicación y proyectos relacionados con la gastronomía en el que están implicadas diferentes empresas. Trabajan juntas coordinadas por la agencia de marketing y comunicación **Deacorde**, creadora e impulsora de la marca, con el objetivo de promocionar la excelente gastronomía que tenemos en las islas.

Chefs(in) suma

Si eres un cocinero o una cocinera en activo, con experiencia, trabajas en las islas y practicas una cocina de alta calidad que representa los valores y la cultura de la dieta mediterránea, te invitamos a sumarte a Chefs(in). También si estás en el mundo de la pastelería, la repostería, la coctelería o el sector agroalimentario. Entendemos la gastronomía como un todo.

Si eres una empresa, comprometida con la calidad, con ganas de nuevas ideas, puedes sumarte a Chefs(in). Junto a los colaboradores y patrocinadores ideamos productos y actividades. Como la línea de tejidos **Teixits Vicens** by Chefs(in); el vino **Pin Up** junto a **Tomeu Verdura** y **Vinámica**; los **Hidden Kitchen**, con **Jaiak**, **Transfer**

Chefs(in)

Class y Arabay Coffee; distintivos Chefs(in), con Lafiore. Tenemos acuerdos de colaboración, que nos permiten unir a los chefs de las diferentes islas, con Baleària y con Melià Palma Marina. Y acuerdos comerciales con Maserati, Damm o Bodega Suau. Formamos parte del **SET de Gastronomía**, dependiente de la Agencia de Estrategia Turística de las Illes Balears.

El futuro

Hace siete años, Deacorde puso el 'cascabel al gato' de la promoción gastronómica. Si en Baleares teníamos los mejores paisajes, la mejor gastronomía, la mejor gente... ¿Por qué, entonces, no estábamos en el mapa? Chefs(in) nació para poner la gastronomía de Mallorca, Menorca, Ibiza y Formentera en el mapa y hacerlo junto a los mejores, utilizando herramientas de marketing y comunicación, apostando por el diseño y la fotografía. Pero siempre con una máxima: la calidad.

Las Illes Balears son el epicentro geográfico de la dieta mediterránea - Patrimonio Inmaterial de la Humanidad

por la Unesco. Disponemos de una variedad y calidad de productos excepcional. Los chefs tienen el talento y la técnica para transformar estos productos en algo de mucho más valor. Chefs(in) es y será la marca que ayuda a identificar, reconocer y certificar la calidad gastronómica de los restaurantes de las islas.

Los miembros de Chefs(in):

Adrián Quetglas, Andrés Benítez, Andreu Genestra, Ariadna Salvador, Benet Vicens, Cati Pieras, David de Coca, David Moreno, Edu Martínez Gil, Emilio Samblás, Felip Llufríu, Gonzalo Aragüez, Guillermo Méndez, Íñigo Rodríguez, Jaume Comas, Jaume Vicens, Joan Bagur, Joan Canals, Joan Marc Garcies, Juan Portillo, Luis Loza, Marc Fosh, Marga Coll, María Solivellas, Matías Iriarte, Miguel Navarro, Miquel Calent, Miquel Gelabert, Miquel Sánchez, Moisés Machado, Óscar Molina, Patrick James, Pau Navarro, Pep Lluís Mayol, Rafa Martín, Rafa Sánchez, Santi Taura, Tomeu Arbona, Tomeu Lassio, Tomeu Martí, Tomeu Torrens, Víctor Bayo, Víctor García, Xesc Reina.



ARROZAME OTRA VEZ ...por Kike Marti



Y ya van 4 las ediciones de Horeca baleares en las que estaremos presentes, y digo estaremos porque año tras año el éxito es abrumador y el sector de la hostelería al completo desfila por la feria Gastronómica más importante de baleares y que en breve amplía a nuestra querida Ibiza. Enhorabuena Iben y cia

Me explico hace cuatro años y en esta misma feria es cuando conocí y colabore con los que ahora son mis amigos y compañeros de la asociación ASCAIB, Koldo Royo presidente, Luis, Jose y Maria Salinas. Tras esta feria pase a llevar la Tesorería de Ascaib y todo cambio... se juntaron dos caminos; el de la asociación y mi andadura en La partida de Arroces de Ponderosa Beach

Muchísimas cosas han pasado en este tiempo, Ascaib ha crecido muchísimo llegando a los 1700 socios y mas de 40 colaboradores , organizando el VI certamen nacional de Gastronomía hace un par de meses, colaboradores que veremos en esta edición de la feria.

Y por otro lado el trabajo al que me dedico Soy Arrocerero.

Cuatro años de mucho esfuerzo al frente de la Partida de Arroces de Ponderosa Beach y el desarrollo de mi empresa Arrozame, en el tiempo libre que me quedaba, están dando sus frutos.

Formar parte de la Selección Española de cocina Profesional Eventos y colaborar como Maestro Arrocerero de el Gourmet de La Roja han sido los grandes premios

que me han dado estos años y esto se lo agradezco personalmente a Koldo Royo a Carlos Duran y Dani Garcia.

El mundo del arroz es mi pasión y arrozame el resultado.

ARROZAME ES EL asesoramiento integral de la partida de arroces profesional, pero sobre todo es mi visión de la Nueva arrocería Mallorquina,

Arrozame es una sensación muy fácil de transmitir, la calidad y calidez en la arrocería profesional integrando la tradición a la innovación en las variedades de arroces que por sus productos podríamos llamar Nuevos arroces de mallorca.

Desde mi juventud en Soller, a esta etapa de mi vida en Vilafranca de Bonany, no puedo estar mas que agradecido a Mallorca y los mallorquines y mi forma de agradecerlo es buscar con todo el respeto del mundo hacia la cocina mallorquina nuevos sabores en los arroces, tanto en los formatos como en los ingredientes, y disfrutarlos juntos en estas temporadas en Ponderosa Beach

Meloso de lechona con su crujiente, Arroz de sopas mallorquinas, arroz al horno de Mollejas, codornices y caracoles, Bacalao y presa con sobrasada de porc negre o el meloso de pulpo y tomate de ramallet son referencia creadas desde el cariño y el respeto por mi trabajo, el de arrocerero.

Mixtas que se salen de lo que conocemos en mallorca como "Sa Mixta." Por poner un ejemplo el arroz de Verduras y almejas con calamar relleno de Botifarron. o el creado especialmente para Xisco ordinas Arros de conill amb ceba Rebentat d` Amazonas que ha sido uno de los arroces de la temporada en Ponderosa Beach confirman este posicionamiento de los nuevos arroces de mallorca dentro de la magnífica oferta gastronómica que tenemos en la isla.

Nos debemos al turismo, eso esta claro, pero yo quiero primero gustar a los mallorquines que seguro, si les gusta, lo incorporaran a su oferta a esos turistas que buscan lo mejor de la Gastronomía mallorquina y estas nuevas recetas son una apuesta por el mallorquinismo también en los arroces.

A día de hoy veo una tendencia clara a apostar por el arroz en restaurantes y cadenas hoteleras mallorquinas tan

arraigadas como Prinsotel a la cual asesoro, e incorporo en su oferta un showcooking diario de arroces en su cadena con más de 6 variedades con gran aceptación por parte de los clientes.

Pues no nos equivoquemos si el arroz esta bien hecho le gusta a todo el mundo y los turistas no son tontos, no vale ya el "vale todo" y menos en el plato Mas icónico de la Gastronomía española La Paella.

En definitiva, lo único que quiero es arrozarme con los que quieren venir a disfrutar de una experiencia gastronómica sincera en la calidad y la tradición de los arroces que he creado.

Y para mi es un orgullo poder escribir estas líneas para el evento de la gastronomía de Mallorca Horeca 2020

Nos Arroizamos pronto!!!





CUINANATURAL

STAND A33 + A34

Nos dedicamos desde hace más de 20 años a la elaboración casera de platos precocinados Gourmet como, Paellas y arroces, también pizzas al horno de piedra y productos VEGANOS de calidad (hamburguesas, albóndigas y muchos más) de fácil preparación, tanto para Horeca como para supermercado. Distribuimos nuestros productos a toda la península y a algunos países europeos. No dudes en pedirnos más información.

Contacto

☎ (0034) 971 253 517

✉ info@cuinanatural.es

www. cuinanatural.es



CUINER SOFTWARE

STAND F7+F8

Referente a nivel nacional en la informatización de establecimientos de hostelería sus soluciones permiten gestionar desde un pequeño restaurante o cafetería, a todo un grupo de restauración.

Desde realizar una reserva hasta emitir una factura con los datos del cliente, Cuiner lo hace más fácil para ti y tu personal. La interfaz intuitiva, las herramientas de análisis y su sistema de control remoto te permite dedicar más tiempo a lo que de verdad importa. El punto de venta de Cuiner es muy fácil de utilizar, ahorra tiempo y aumenta los ingresos. Puede utilizarse indistintamente en modo TPV (desde un terminal punto de venta) o en modo COMANDER (desde un dispositivo Apple -iPod ó iPad- o incluso desde su propio terminal Cuiner NOTE II).

Hay una solución adaptada a cada tipo de establecimiento. Cuiner dispone además de varios módulos para adaptar tu forma de trabajo: MONITOR DE COCINA, CONTROLLER, FIDELIZACIÓN, QUIEROFACTURA, INTEGRACIONES, etc.

Contacto

☎ (0034) 971 298 104

✉ info@cuiner.com

www. cuiner.com



DAVIGEL

STAND F9+F10

Davigel es una empresa referente en el mercado del Food Service en Baleares desde hace más de 30 años. Ponemos toda nuestra experiencia y saber hacer al servicio de los profesionales de la restauración. Un proveedor generalista especializado en productos de innovación y en dar respuesta a las últimas tendencias del mercado.

Durante los últimos años hemos vivido un fuerte proceso de expansión, y con él un potente crecimiento de nuestro portfolio de productos, muchos de los cuales están dirigidos a la restauración. Cubrimos todo tipo de soluciones culinarias, desde materias primas tales como pescados y mariscos de alta calidad, a producto semielaborado o soluciones terminadas.

Recientemente hemos entrado a formar parte de la familia Sysco, que con más de 425.000 clientes es líder mundial en la venta, la comercialización y la distribución de productos alimenticios destinados al canal HORECA. En esta ocasión de nuevo queremos hacer historia en Palma, como punto de partida para la implantación de Sysco en España.

Contacto

☎ (0034) 971 431 242

✉ televentasbal@davigel.es


www. davigel.es



DIRECCIÓ GENERAL DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I ENSENYAMENTS ARTÍSTICS SUPERIORS **STAND G14+G15**

Des de la Direcció General de Formació Professional i Ensenyaments Artístics Superiors es treballa per millorar les sinergies dels estudis de Formació Professional amb el món empresarial. A HORECA, hi participen centres de la família professional d'Hoteleria i turisme dels centres de Mallorca i Menorca següents: IES Calvià, CIFP Juníper Serra (Palma), IES Guillem Colom Casanovas (Sóller), IES Puig de Sa Font (Son Servera), IES Alcúdia, IES Maria Àngels Cardona (Ciutadella de Menorca). Igualment, també hi participaran alumnes dels cicles formatius de la família professional d'Instal·lació i manteniment de l'IES Polítènic (Palma), de l'IES Lluçmajor i de l'IES Josep Maria Quadrado (Ciutadella de Menorca).

Contacto

 (0034) 971 177 800 ext. 62335

 jamolla@dgpicias.caib.es

www. dgpicias.caib.es



DISFRUTA **STAND A26**

Disfruta es la marca de smoothies en España dedicada a la venta de fruta y verdura congelada para zumos naturales

Contacto


 info@disfruta.es

www. disfruta.es



DISTXOC BALEAR 2015, S.L. **STAND A45+A46**

Empresa de distribución de productos para heladerías, pastelerías, restauración, hostelería y panificación.

Distribuidor de las prestigiosas marcas:


IRCA · JOYGELATO · ROMITALIA · BOIRON · CÉMOI · CONFILETAS · COPYVALLS
OFRECEMOS:

-Los mejores productos a un precio muy competitivo.

- La mejor relación calidad, servicio y precio del mercado.

Nuestros productos: coberturas, cremas, productos decoración chocolate, base almendra y avellana, rellenos de frutas, gelatinas, preparados para pastelería, Horeca, azucares, aceite, mejorantes, extractos y harinas de malta, preparados para panificación, bases, pastas y veteados para heladería y productos personalizados.

Contacto

 (0034) 638 865 677

 gerencia@distxoc.com

www.

CONDICIONES EXCLUSIVAS VISITANTES HORECA BALEARES

UNIMOS A DOS MULTINACIONALES PARA PRESENTAR

¡¡ LA MEJOR SOLUCION !!

>> EL ARQUEO DE CAJA SIEMPRE CUADRA <<

VR7000+CASHLOGY (CASIO & AZKOYEN)

EL CAJÓN AUTOMÁTICO DE COBRO MEJOR VALORADO

SERVICIO TÉCNICO OFICIAL PROPIO PARA TODA BALEARES

*SE PUEDEN ADQUIRIR POR SEPARADO

CASIO

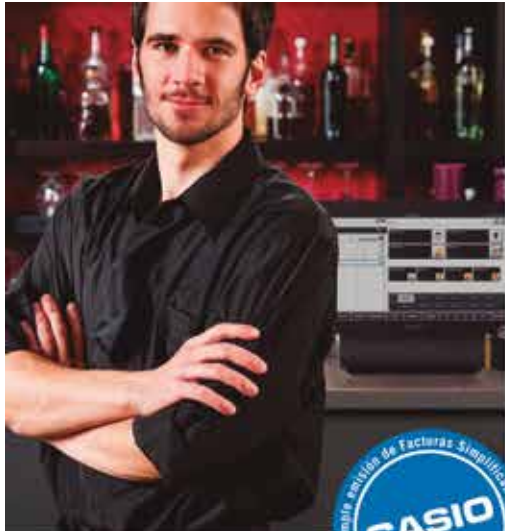
cashlogy λ^+

by AZKOYEN.



Desde
1995

Balear
ECR



SYSTEM SOLUTIONS

V-R7000

Diseñada y construida para cubrir cualquier necesidad de control y registro



Los nuevos terminales están diseñados sin ventiladores, sin disco duro y sin partes móviles, eliminando los típicos problemas de hardware que experimentan los modelos basados en PC. Puede cubrir todas sus necesidades



SYSTEM SOLUTIONS

V-R200

Ideal para cubrir las necesidades básicas de control y registro



V-R200
* Disponibles en color blanco y negro



Para negocios pequeños o de tamaño medio de Hostelería, Restauración, Comercio y Retail, monopuesto o en arquitecturas más complejas

ECR Balear, Avda. 16 de julio, 80 (Nave Rotonda) Polígono Industrial Son Castelló
07009 Palma de Mallorca (Balears)

Centralita: +34 971 454 598 / +34 971 286 905 info@ecrbalear.com

www.ecrbalear.es





G CONSELLERIA
O EDUCACIÓ, UNIVERSITAT
I I RECERCA
B DIRECCIÓ GENERAL
FORMACIÓ PROFESSIONAL
I ENSENYAMENTS
ARTÍSTICS SUPERIORS

FORMACIÓ
PROFESSIONAL
ILLES BALEARS

Per a la **Direcció General de Formació Professional i Ensenyaments Artístics Superiors** és una prioritat estimular sinergies entre els estudis d'FP i les empreses. Participar per tercera vegada a la fira d'hoteleria i restauració «**HORECA Balears 2020**» dona contingut a aquesta tasca que tenim encomanada, ja que s'acosten els estudis de formació professional al món empresarial; concretament els cicles formatius de Cuina i Gastronomia i de Serveis de Restauració, de la família professional d'Hoteleria i Turisme, i els cicles formatius de la família d'Instal·lació i Manteniment.

Aquest contacte permetrà al nostre alumnat treballar en les darreres innovacions del sector, col·laborar i interactuar amb les empreses que protagonitzen aquestes innovacions i, en definitiva, millorar la seva formació per convertir-se, en un futur proper, en professionals que ajudin a dur a terme aquestes innovacions en el sector de l'hoteleria i la restauració.

Actualment, nombroses empreses col·laboren amb els nostres centres d'FP per poder dur a terme les pràctiques formatives en el centre de treball (FCT). Aquesta col·laboració també es visualitza a l'FP dual, en què es compagina la formació a l'empresa i al centre educatiu, i amb la qual esperam que, en un futur molt proper, es pugui incrementar aquesta col·laboració perquè el seu èxit sigui una realitat.

L'alumnat i el professorat dels centres d'FP faran una mostra dels estudis de formació professional a la fira d'hoteleria i restauració «**HORECA Balears 2020**». Aquests alumnes provenen dels cicles formatius de la família professional d'Hoteleria i Turisme dels centres de Mallorca i Menorca següents: IES Calvià, CIFP Juníper Serra (Palma), IES Guillem Colom Casanovas (Sóller), IES Puig de Sa Font (Son Servera), IES Alcúdia, IES Maria Àngels Cardona (Ciutadella de Menorca). Igualment, també hi participaran alumnes dels cicles formatius de la família professional d'Instal·lació i Manteniment de l'IES Polítènic (Palma), de l'IES Llucmajor i de l'IES Josep Maria Quadrado (Ciutadella de Menorca). Es podrà visitar una part de la mostra als estands G14 i G15.



G CONSELLERIA
O EDUCACIÓ, UNIVERSITAT
I I RECERCA
B DIRECCIÓ GENERAL
FORMACIÓ PROFESSIONAL
I ENSENYAMENTS
ARTÍSTICS SUPERIORS

FORMACIÓ
PROFESSIONAL
ILLES BALEARS

Para la **Dirección General de Formación Profesional y Enseñanzas Artísticas Superiores** es una prioridad estimular sinergias entre los estudios de FP y las empresas. Participar por tercera vez en la feria de hotelería y restauración «**HORECA Baleares 2020**» da contenido a esta tarea que tenemos encomendada, ya que se acercan los estudios de Formación Profesional al mundo empresarial; concretamente los ciclos formativos de Cocina y Gastronomía y de Servicios de Restauración, de la familia profesional de Hotelería y Turismo, y los ciclos formativos de la familia de Instalación y Mantenimiento.

Este contacto permitirá a nuestro alumnado trabajar en las últimas innovaciones del sector, colaborar e interactuar con las empresas que protagonizan estas innovaciones y, en definitiva, mejorar su formación para convertirse, en un futuro próximo, en profesionales que ayuden a llevar a cabo estas innovaciones en el sector de la hotelería y la restauración.

Actualmente, numerosas empresas colaboran con nuestros centros de FP para poder llevar a cabo las prácticas formativas en el centro de trabajo (FCT). Esta colaboración también se visualiza en la FP Dual, en la que se compagina la formación en la empresa i en el centro educativo, con la que esperamos que, en un futuro muy cercano, se pueda incrementar esta colaboración para que su éxito sea una realidad.


El alumnado y el profesorado de los centros de FP realizarán una muestra de los estudios de Formación Profesional en la feria de hotelería i restauración «**HORECA Baleares 2020**». Estos alumnos provienen de los ciclos formativos de la familia profesional de Hotelería y Turismo de los siguientes centros de Mallorca y Menorca: IES Calvià, CIPF Juníper Serra (Palma), IES Guillem Colom Casasnovas (Sóller), IES Puig de Sa Font (Son Servera), IES Alcúdia, IES Maria Àngels Cardona (Ciutadella de Menorca). Igualmente, también participarán alumnos de los ciclos formativos de la familia profesional de Instalación y Mantenimiento del IES Politècnic (Palma), del IES Lluçmajor y del IES Josep Maria Quadrado (Ciutadella de Menorca). Se podrá visitar una parte de la muestra en los stands G14 y G15.



TM/LEADER CONTRACT

STAND A53

Contacto

 (0034) 968 753 136

 silleriastm@tmsilleries.com

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

TM/LEADER CONTRACT fue fundada por Juan José Marco Hernández en el año 1982, empezando con la actividad de tornear patas de sillas y mesas. Siendo una empresa familiar, los valores con los que trabajamos hoy en día son fieles a los de sus inicios: constancia, trabajo en equipo, motivación y esfuerzo son algunos conceptos que unen esta tradición familiar.

Apostamos por la innovación y la tecnología, creamos diseños atemporales, elegantes y con alto grado de ergonomía. Nuestro afán de superación nos ha hecho posicionarnos como uno de los fabricantes líderes en el sector del Contract. Siempre hemos puesto especial atención a los detalles y a la calidad de nuestros productos.


En nuestra evolución a lo largo de estos años, la madera es el elemento clave en la producción de nuestra empresa, llegando a estar presente en un 90% de nuestros diseños. En nuestra actividad emprendedora y pionera hemos introducido en 2016 materias primas tales como lanas y algodones 100% natural y ecológico. Compromiso ecológico y medio ambiental con el que contamos desde hace años.



DR. OETKER IBERICA SA

STAND B20

Contacto

 (0034) 902 886 322

 servicio.cliente@oetker.es

[www. oetker.es](http://www.oetker.es)


Dr. Oetker Ibérica es filial de la multinacional Alemana Dr. Oetker que actualmente está presente en más de 30 países en todo el mundo y es líder europeo en los principales segmentos donde opera. Fundada en 1891, Dr. Oetker ofrece a sus consumidores productos que garantizan el éxito con un excelente sabor y una máxima calidad. En nuestra división Professional ofrecemos soluciones con un amplio surtido de productos. En congelados: Pizzas de masa fresca sin precocinar con abundantes ingredientes; pasta fresca al huevo ya cocida y lista en 2 minutos y las auténticas baguettes Pannini®, las más crujientes del mercado. También ofrecemos un surtido de productos de Repostería: Siropes, Decoración y Postres, versátiles, personalizables y de fácil preparación. Como novedad lanzamos nuestras salsas para pasta con ingredientes naturales y unas nuevas pizzas especiales para hostelería de 29cm y listas en menos de 4 minutos.



DYDSA (DETERGENTES Y DESINFECTANTES SA)

STAND H24

Contacto

 (0034) 602 296 294

 salvador@dydsa.com

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

Hace 25 años y atendiendo a diversas necesidades en cuanto a desinfección y limpieza, se fundó Dydsa (Detergentes y Desinfectantes S.A.), empresa dedicada a la fabricación de productos químicos de limpieza profesional. A lo largo de todo este tiempo, Dydsa ha ido consolidándose como empresa, aumentando las exportaciones de sus productos incluso en un 60% durante los últimos meses. Actualmente exportamos a más de 12 países, aunque las exportaciones aún suponen un porcentaje pequeño de nuestra facturación total. Además, el equipo de investigación, desarrollo e innovación de Dydsa ha trabajado con el objetivo de encontrar soluciones óptimas y adecuadas a cada uno de los clientes.

Con una buena consolidación a nivel nacional, hemos optado por un crecimiento internacional el cual nos permite continuar creciendo y expandirnos a más mercados a parte del Nacional




EASY FOOD

STAND A41

Especialistas en comida congelada de alta calidad: quinta gama, aperitivos y postres. Entrega en toda España. Somos un equipo profesional comprometido con la gastronomía. Desarrollamos productos diferenciados, con los más altos estándares de calidad y presentación. SOMOS LO QUE COMEMOS Innovación y desarrollo de productos alimenticios y comida congelada más saludables, incorporando más vegetales en nuestros alimentos. Usamos productos cárnicos de calidad, con materias primas nobles – sin procesar, eliminando ingredientes o antibióticos que puedan afectar la salud.

Contacto

 (0034) 934 289 308

 info@easyfood.es

www. easyfood.es



ECO SUPPLY

STAND A51

PARA UN TURISMO SOSTENIBLE


PARA UNA INDUSTRIA SOSTENIBLE

Conscientes de la importancia de encaminarnos hacia un desarrollo sostenible.

Selección de artículos Ecológicos (Pajitas, Vasos, Menaje) con propiedades biodegradables. Una amplia gama de productos biodegradables para la restauración, catering y hostelería. 100% Compostables.

Calefacción de bajo consumo y alta eficiencia para terrazas e interiores. Mediante irradiación directa de calor. Sin bombas de calor, gases, lámparas, ni butano.

Contacto

 (0034) 661 851 505 / 622 835 456

 info@ecosupply.es


www. ecosupply.es




AC CONDUCTOS - ECOFLUVIA

STAND G7 (6mts frontal)


Contacto ac conductos


 (0034) 615 22 96 55
(0034) 971 57 14 33

 jmperezmangado@acconductos.com

www. acconductos.com

Contacto Ecofluvia

 (0034) 916 797 753

 javiergomendio@ecofluvia.com
javierquintana@ecofluvia.com

www. ecofluvia.com

Ac conductos: Nos dedicamos a las Limpiezas de Extracciones de humos: campanas, conductos y turbinas.

Ecofluvia: ECOFLUVIA soluciones e innovaciones sostenibles. En un mundo que demanda cada vez más un compromiso de todos con el medio ambiente y el desarrollo SOSTENIBLE, ECOFLUVIA.

BRITA. Los dispensadores de agua micro filtrada es la mejor solución para el ahorro de agua y el desarrollo SOSTENIBLE ya que permiten homogeneizar la calidad del agua que nos suministra la red pública.

SPECTANK. Utiliza un tanque de acero inoxidable y un desengrasante desincrustante, para eliminar grasas, carbones, aceites, sin necesidad de frotar en ollas, bandejas, parrillas, fogones, filtros de campana y otros equipamientos de cocina, sin dañar en absoluto el metal.

VITO. Filtra micro partículas hasta 5µm. Esto afecta a los parámetros críticos de manera positiva, al igual que los compuestos polares, ácidos y la acumulación de acliramida y triglicéridos polímeros. VITO prolonga la vida útil del aceite hasta 50%.

MURMUI

GELATO MEDITERRÁNEO

Tómate-lo con calma,
tómate-lo con nosotros

Hoy en día vivimos a toda velocidad, y el mundo parece moverse con más rapidez que nunca. Día a día nos esforzamos por conseguir ser más eficientes, por hacer más cosas y más rápido.

Pero ... ¿Hemos olvidado vivir, disfrutar y saborear la vida?

Vivir realmente el momento, saborearlo, disfrutarlo, solos o con nuestra gente, es quizás la manera de vivir de verdad.

Un helado, un paseo sin prisa y sin destino, una puesta de sol, el sonido de la ciudad o el murmullo del mar.

www.murmui.com



6 HELADERÍAS

MÁS DE 20 PUNTOS DE VENTA

FABRICACIÓN ARTESANAL EN MALLORCA

SERVICIO A HELADERÍAS, CAFETERÍAS, HOTELES Y RESTAURANTES

TEMATIZACIÓN DE ESPACIOS

ASESORÍA EN VENTA Y COMERCIALIZACIÓN

PERSONALIZACIÓN DE PACKAGING

SERVICIOS DE CATERING Y EVENTOS

Una familia es el perfecto ejemplo de una empresa bien gestionada.

Una casa, una familia, una empresa formada por distintas figuras con roles diferentes, aprendemos a coexistir con nuestros compañeros, a compartir opiniones, experiencias y a aceptar a los demás como son, sus sentimientos, sus opiniones, y sus inquietudes.

Es así como nos vemos a nosotros mismos, como una gran familia.

ELABORACIÓN Y DESARROLLO Y GOURMET S.L.
C/Pasaje Galerías Jaime III, 2 3-d - 07012 Palma de Mallorca
T: +34 971 422 867 - 639 147 997
info@murmui.com





ECOFROG


STAND F21

Ecofrog-Pro es el sistema más rápido, barato y eficaz para limpiar y desinfectar útiles y superficies sin químicos. Gracias al Ozono se obtienen unos resultados espectaculares en mesas, encimeras, cocinas, hornos, suelos, paredes, techos, cristales, azulejos, baños, cubiertos, etc, siendo ideal para uso en hoteles, restaurantes, hospitales, colegios, lavanderías, spas, gimnasios, tiendas de animales y otros lugares públicos y empresas.

Ecofrog es un sistema patentado de exclusiva tecnología alemana y diseño español, capaz de eliminar el 99,9% de gérmenes y bacterias de su negocio.

Además se puede conectar al lavavajillas ahorrando hasta el 85% del químico de este.

Contacto

 (0034) 646 078 188

 franquicias@ecofrog-pro.com

www. ecofrog-pro.com



ECOLAB


STAND C1

Ecolab es el líder global en tecnologías y servicios de agua, limpieza y energía. En todo el mundo, las empresas de servicios de alimentación, procesamiento de alimentos, la industria hotelera, la asistencia sanitaria, los procesos industriales y el mercado del gas y el petróleo eligen los productos y servicios de Ecolab para mantener sus entornos limpios y seguros, operar de forma eficiente y alcanzar sus objetivos de sostenibilidad.

La división institucional de Ecolab ofrece productos y programas integrales que satisfacen las necesidades de nuestros clientes, desde restaurantes, hoteles y residencias geriátricas hasta colegios, edificios comerciales e instalaciones militares.

Aseguramos la satisfacción de los clientes y mejoramos su marca a través de soluciones que protegen la seguridad alimentaria, mejoran la eficiencia y proporcionan una limpieza excepcional en toda su actividad.

Contacto

 (0034) 934 75 89 00



www. es-es.ecolab.com



ECR BALEAR

STAND F1+F2+F13


En ECR Balear cumplimos 24 años, ofreciendo a nuestros clientes un servicio continuado y de gran calidad profesional durante todo este tiempo.

No es nada fácil mantenerse en un mercado tan competitivo como este y si tuviéramos que buscar una explicación, la hallaríamos en la combinación de la calidad de nuestro equipo humano, nuestro acierto para aprovechar oportunidades empresariales, ir de la mano de las mejores marcas y mantener con nuestros clientes una estupenda relación, basada sobre todo, en el conocimiento de sus necesidades y el compromiso de ofrecerles en cada momento la mejor solución.

ECR Balear 24 años dando soluciones de control y registro. Android ahora nos lleva al futuro.

- TPVs CASIO, sistema operativo mas estable del mercado, Android
- CAJONES AUTOMATICOS DE COBRO Ajustados a sus necesidades (CASHLOGY, AUTOMATIC CASH, CASHKEEPER)
- EXPENDEDORAS AZKOYEN, Vending bebidas frías, café, snack, tabaco, cualquier producto.
- AZKOYEN, Cafeteras automáticas gran consumo, dispensing, enfocadas al mercado hotelero, bufet, etc.

Contacto

 (0034) 971 454 598

 info@ecrbalear.com

www. ecrbalear.com





ENVIT SL


STAND H27

Empresa mallorquina fundada en 1927, en manos de la tercera generación, que camina con paso firme hacia el centenario.

Amplía su gama de productos con vinos de diferente Denominaciones de Origen, para estar presente en la hostelería de Mallorca.

Presente en Horeca 2020, para caminar juntos.

Contacto

 (0034) 971 105 636

 jmtudero@envitsl.es

www. mallorquinament.es




ETIKA FOOD SOLUTIONS

STANDA35+A36+A42+A43

Empresa especializada en 2 líneas de producto muy claras: Pan y Bollería congelado y Cocina Temática. Pan y Bollería: distribuidor en exclusiva de "Yaya María", empresa líder de su sector. Abarca un gran surtido de productos, tales como Panes blancos, rústicos, integrales, Panes BIO, Especialidades de restauración y hostelería, así como la más amplia gama de Panes de Hamburguesa. En cuanto a nuestra gama de Bollería, resalta toga la familia "Caprice", elaborada con mantequilla, así como nuestros Dots y Berlinas. Cocina Temática: llevamos los sabores del mundo a tu mesa. Tex Mex, Asiática, Italiana, Kebab, Alemana (con toda la gama de Embutidos "Abel's"), la mejor selección de Hamburguesas gourmet y nuestras Tartas americanas "Susan's Cakes". Además, somos los distribuidores oficiales de Helados "Häagen-Dazs".

Contacto

 (0034) 971 431 883 / 971 430 686

 isaacsanchez@etikafood.com

www. etikafood.com



EUROUNIFORMS

STANDA20+A21

EUROUNIFORMS es la mayor red de distribuidores de vestuario laboral existente en España. BAPLIN UNIFORMES y UNIFORMA-T son los dos asociados en BALEARES, cuya profesionalidad y seriedad vienen avalados por años de experiencia en el mundo del vestuario profesional en las empresas y concretamente en el de la HOSTELERÍA

SERVICIOS


· Asesoramiento personal a nuestros clientes que junto con nuestros diseñadores y técnicos eligen lo más adecuado a sus necesidades, tanto desde el punto de vista funcional y estético, como de coste. El uniforme es una inversión en imagen.

NOVEDADES

En EUROUNIFORMS estamos preocupados por el cambio climático y por el mal uso que hacemos de nuestros recursos, es por ello que venimos invirtiendo en poder realizar prendas de materiales sostenibles como pueden ser algodón orgánico, mezclas de algodón con bambú, eucaliptus, y también plástico reciclado.

**NO TENEMOS OTRO MUNDO DE RECAMBIO · NO NOS QUEDA OTRA !!!
NOSOTROS VESTIMOS, NO TAPAMOS**

Contacto

 (0034) 627 468 768 / 670 374 076

 salvador@baplinuniformes.es
uniforma-t@uniforma-t.es

www. turopadetrabajo.com




GARDA - GASTRONOMÍA ITALIANA

STAND A6+A7+A14

Desde hace más de 20 años, Garda ha sabido liderar su futuro y expansión en el mercado, anteponiendo siempre su pasión y filosofía por los productos italianos. Transmitir ese entusiasmo nos ha situado como una de las empresas líderes en el sector enogastronómico de todo el territorio español.

Incorporamos al mercado español productos enogastronómicos genuinamente italianos con el compromiso real de preservar al 100% la calidad y la esencia de su origen, poniendo todos los medios técnicos y logísticos necesarios para que lleguen a tu cocina en las mejores condiciones. Este es nuestro estilo de trabajo. Generación tras generación.

Contacto

 (0034) 936 327 090

 garda@gardaimport.com

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



GARMIKO FOODS

STAND B21

Garmiko Foods es una empresa establecida a principios de 2012 como importadora y distribuidora de productos alimenticios asiáticos, muy especializada en productos japoneses.


Importamos productos principalmente de Japón, China, y Estados Unidos, completando nuestro gran surtido con productos importados de Corea, Tailandia, Vietnam, Taiwan, Indonesia, y Norte de Europa.

Con un surtido de más de 500 referencias de las más reconocidas marcas internacionales, y con una amplia variedad de productos, calidades y formatos, nos situamos a la cabeza de empresas especialistas en productos alimenticios japoneses, destacando además nuestra gama de productos gourmet y sakes Premium.

Presentes con oficinas y almacén logístico en Barcelona, Madrid y Mallorca, damos servicio de entrega a la totalidad del territorio nacional.

Nuestro gran valor lo forma nuestro equipo humano de profesionales con amplia experiencia y todas nuestras empresas colaboradoras, pudiendo ofrecer a nuestros clientes la mayor calidad de nuestros productos y el mejor servicio.

Contacto

 (0034) 932 422 692 (Barcelona)
(0034) 971 668 620 (Palma)

 administracionbcn@garmikofoods.es
mallorca@garmikofoods.es

[www. garmikofoods.es](http://www.garmikofoods.es)




GREEN VIDA

STAND H1

En Green Vida apostamos fuerte por la calidad y la sostenibilidad posicionándonos como una alternativa verde que va desde los Superfoods de Amazonia (incluyendo el revolucionario Tender Jack además del mejor Açaí, Coco y Pitaya rosa del mercado) a las más sofisticadas y mundialmente premiadas tazas de café Huskee (100% reciclables). También ofrecemos materiales 100% compostables de última generación como opción real y definitiva a los plásticos de un solo uso. Pasa a conocernos en HORECA Mallorca, te esperamos!

Contacto

 (0034) 636 982 873

 mallorca@amazonia.organic

[www. amazonia.organic](http://www.amazonia.organic)



FOCDENIT

STAND B2

Focdenit Cerería, somos una empresa especializada en la producción y distribución de velas para la hostelería y restauración. La empresa fue fundada en el año 2002 y nuestro reto ha sido y es estar en vanguardia de sus necesidades y gustos. Por ello trabajamos cada año para mejorar en calidad, precio y servicio. En Focdenit podrá encontrar todo en luz natural que necesite su negocio para crear ambientes calidos y acogedores:

Velas Pilar, Fanales, Antorchas, tealights, velas en recipients que se ajustan a la ECONOMIA CIRCULAR Y BIODEGRADABLES, cuencos de exterior, parafina... Este año 2020 Focdenit se ha comprometido con el medio ambiente ofreciendo nuevos productos y servicios vinculados a la economía circular. TRABAJEMOS JUNTOS POR MANTENER LA LUZ DEL PLANETA ENCENDIDA. FOCDENIT

Contacto

☎ (0034) 651 779 867

✉ info@focdenit.com

www. focdenit.com



FOOD SERVICE CONNECTED

STAND A38

Food Service Connected es una plataforma digital que permite la mejora en la atención hostelera acelerando los procesos que aportan valor añadido al cliente y eliminando aquellos cuyo valor es residual o nulo. Adaptable a cualquier tipo de negocio hostelero ofrece un perfecto equilibrio entre la usabilidad por parte de los usuarios y los beneficios para el negocio hostelero

Contacto



✉ hosteleria@foodserviceconnected.eu

www. foodserviceconnected.es



GALLINA BLANCA SAU

STAND EXTERIOR

Gallina Blanca es una empresa especialista en caldos y bases culinarias, que tiene una alianza con Grupo Ybarra para proveer a la restauración con soluciones adaptadas a sus necesidades. El portafolio de Gallina Blanca está orientado a la cocina de ensamblaje, con el consiguiente ahorro de tiempo y recursos en la cocina profesional. Os invitamos a visitar su carpa de paellas entre los dos pabellones, a probar los productos y a hablar con su chef ejecutivo, que estará encantado de responder a vuestras consultas

Contacto

☎ (0034) 902 205 520

✉ webcom@thegbfoods.com

www. gallinablanca-fs.es


GRUPO CORSA

STAND F3



Desde 1974, en Grupo Corsa nos dedicamos al tratamiento de agua a nivel doméstico e industrial. Desde el primer día, hemos apostado por ofrecer productos de primera calidad y con la última tecnología. Para ello, contamos con fabricación propia y un departamento de I+D, pilares esenciales de nuestra calidad e innovación. Disponemos de un servicio integral de asesoría, instalación y mantenimiento para garantizar la excelencia a todos y cada uno de nuestros clientes

Contacto

 (0034) 900 208 208

 info@corsa.es

www. corsa.es


GRUPO DELEITAS

STAND A15



Somos fabricantes y distribuidores de bebidas para cafeterías, bares y coctelerías. Smoothies, Siropes, Purés de fruta, Frappés, son algunos de los productos de la gama. ¿Nuestra fortaleza? La calidad Premium de nuestros productos, testado por los mejores Barmans, Baristas y Chefs a nivel mundial. Le ayudamos a valorar el rendimiento por bebida y a conseguir una rentabilidad alta a la vez que ofrecerá calidad, variedad y originalidad a sus clientes.

Contacto

 (0034) 937 065 030

 deleitas@deleitas.com

www. deleitas.com

GRUPO FAUSTINO


STAND A2 + A3



Grupo Faustino, fue fundado en 1861 por Eleuterio Martínez Arzok y consolidado por Julio Faustino Martínez y María Pilar Zabala en la segunda mitad del siglo XX, esta empresa familiar, de cuarta generación, se ha extendido por el territorio nacional a través de siete bodegas en cinco Denominaciones de Origen diferentes (D.O. Ca Rioja, D.O. Ribera del Duero, D.O. Navarra, D.O. La Mancha, D.O. Cava). Su Faustino I es el Gran Reserva de Rioja más vendido en el mundo. Actualmente, poseen 2.000 hectáreas de viñedos con más de 15 variedades de uva y destinan más de la mitad de su producción anual al mercado internacional, convirtiéndose en líder indiscutible en la elaboración y exportación de vinos de alta gama y estando presente en 130 países.

El Grupo actualmente comercializa las marcas de las bodegas Faustino, Portia, Campillo, Marqués de Vitoria, Valcarlos y Leganza.

Contacto

 (0034) 945 622 500

 info@grupofaustino.es

www. grupofaustino.es



Mejora **SUS**
momentos
y la gestión de tu negocio



PARA MÁS INFORMACIÓN:

Visita nuestro stand o nuestra web
<http://foodserviceconnected.es>



Gana tiempo para
atenderles mejor



Reduce el tránsito
del personal



Evita errores
en la comanda




Promociona tus
productos




¡DESCÁRGATELA YA!

HAPPYAGUA

Contacto

 (0034) 937 833 392

 happyagua@grupagua.es

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

HAPPY AGUA

STAND F6

La solución integral a la cadena de suministro del canal HORECA. Una propuesta de valor sobre la gestión responsable y eficiente de agua en restaurantes, hoteles y oficinas que genera un triple impacto

positivo: económico, social y medioambiental.

- CALIDAD: Agua de alta calidad, de proximidad, a la carta y sin químicos... Agua recién micro filtrada con tecnología HRM, específica para cada uno de sus usos.
- ECONOMÍA: Se optimizan recursos y procesos, generando un mejor rendimiento, eficaz y eficiente
- MEDIAMBIENTE: Sin plásticos. Botellas 100% reutilizables y reciclables
- SOCIAL: Fomenta el consumo responsable e impulsa una política Responsabilidad Social Corporativa
- COMODIDAD: Abastecimiento propio y accesible 365 días/año
- MARCA: Mejoramos la imagen y reputación de marca, a través de la implementación de botellas reutilizables personalizadas

ICE Chemical European



ICE CHEMICAL EUROPEAN – GRUPO PGS


STAND F4+F5

HIGIENE Y DESINFECCION AL SERVICIO DEL PROFESIONAL.

Justo Lo Que Necesitas

Soluciones profesionales para cada situación

Contacto

 (0034) 900 920 840

 info@icechemical.com

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

ICEBERG - ES GELAT NATURAL MALLORQUÍ


STAND A28



Helados y sorbetes autóctonos, elaborados con leche y nata fresca mallorquina SIN conservantes. SIN colorantes. SIN grasas trans. SIN aromas artificiales.

Además empleamos para nuestros sorbetes fruta natural - SIN lactosa y aptos para veganos.

Contacto

 (0034) 971 213 322

 info@iceberg-mallorca.com

[www. iceberg-mallorca.com](http://www.iceberg-mallorca.com)

ICE

Chemical European

Higiene y cuidado personal

Limpiadores de superficies

Desinfectantes y desengrasantes

Concentrados para vajillas

HORECA



Autorización de actividades de instalación de cosméticos 01700-CS

Tel. +34 900 920 840

info@icechemical.com
www.icechemical.com



RESPECTO MEDIOAMBIENTAL
ENVIRONMENTAL RESPECT



ACCIÓN PREVENTIVA
PREVENTIVE ACTION



EMPRESA CERTIFICADA
CERTIFIED COMPANY





**ES GELAT NATURAL
MALLORQUÍN**



**HELADOS
Y SORBETES
AUTÓCTONOS
PARA RESTAURACIÓN
Y HOSTELERÍA**



**GRUPO ICEBERG
C. LLEDONER 24
07008 PALMA DE MALLORCA
TEL. 971 21 33 22
WWW.ICEBERG-MALLORCA.COM**





Contacto

☎ (0034) 638 778 721

✉ asdru@iceball.es

www.

ICEDRU

STAND A50

Desde sus humildes comienzos, con más de 30 años de experiencia, nuestros equipos dan servicio en todo el mundo, permitiendo a nuestros clientes preservar, innovar, servir y educar en las empresas de coctelería, hostelería, biotecnología, náutica y educación en todos los continentes y en todos los climas.

Icedru, una empresa independiente con sede en Palma de Mallorca, España que colabora principalmente con dos grandes empresas:

Hoshisaki (Japón) fundada hace 70 años, dedicada a la industria del hielo de vanguardia.

Meiko dedicada a la tecnología profesional de lavado, limpieza y desinfección, presentando productos de alta calidad y muy comprometidos con el medio ambiente.

Rational (Alemania) fundada hace 46 años, dedicada ofrecer la mejor herramienta para cocinar, líder mundial de mercado y tecnología.



Contacto

☎ (0034) 971 452 110

✉ joan@icsv.es

www. icserveis.org

IC-SMOOTHIES, “EL PODER DE LA SONRISA”

STAND A40

Fabricación y distribución de Helados artesanos y Smoothies.

Elaborados por personas con movilidad reducida.



Contacto

☎ (0034) 971 228 368

✉ servicio@ille.es

www. ille.es

ILLE HIGENIO SL

STAND A12+A13

Higiene innovadora en lavabos desde hace más de 50 años.

ILLE es su especialista en servicios de lavabos para la gastronomía, la industria hotelera, los negocios y las necesidades públicas. Abastecemos a más de 40.000 clientes satisfechos en todo el mundo.

ILLE es el sinónimo de productos innovadores de alta calidad que dominan el mercado, de una densa red de distribución y logística y de un servicio de montaje, entrega y mantenimiento orientado al cliente que no tiene rival en materia de flexibilidad, amabilidad y rapidez.




INDUSTRIAS DURMI SA

STAND F22+F23

DURMI con más de 60 años de experiencia en protección solar para fachadas en sistemas de lamas ha desarrollado una pérgola BIOCLIMATICA (orientable y retráctil) con gran aceptación en el sector hotelero y de restauración. Ya son muchos los clientes de los más importantes grupos Como HILTÓN, NH, EUROSTARS, WYNDDHAM, HARD ROCK, BURGER KING, SILKE... que han apostado por la robustez y garantía de nuestros productos para sus instalaciones en terrazas.

Contacto

 (0034) 938 932 808

 durmi@durmi.com

www.durmi.com



JM PRODUCTOS PREMIUM DELICATESSEN

STAND G4+G5

Motivados por dar cada día una mejor calidad y servicio a nuestros clientes nace la empresa MORGADO EXCLUSIVAS S.L.

Una empresa cuya única marca es JM PRODUCTOS PREMIUM DELICATESSEN, es la calidad exclusiva y directa desde el productor o fabricante a su mesa.


Especializados en todos los productos Ibéricos: Jamones, Paletas, Embutidos, Pates y Carnes. Trabajando con las cuatro D.O. (JABUGO – GUIJUELO - EXTREMADURA y LOS PEDROCHES)

Y una dedicación especial a productos delicatessen y exclusivos para las Isla Baleares.

Nos amparan más de 35 años en el mundo de la alimentación y satisfacción de nuestros clientes.

Esperamos su visita para degustar algunos de nuestros productos delicatessen en el stand: G14 y G15

Contacto

 (0034) 685 272 112

 info@morgadoexclusivas.eu

www.morgadoexclusivas.eu



KELKO QUIMICA


STAND H22

Disponemos de una amplia gama de productos químicos para cubrir todas las necesidades de limpieza, automatizando la dosificación de productos en túneles de lavavajillas, lavanderías y piscinas con sistemas de elevada tecnología.

De igual manera, sumamos fuerzas con los proveedores más reconocidos a nivel nacional e internacional como son Werner and Mertz (Tana Professional), Chisteyns España, Essity Spain (Tork), Maitena (sistema HTH), etc... que nos proveen de productos de excelente calidad para nuestros clientes.

Disponemos de una importante flota de vehículos propios, de un gran equipo administrativo, comercial y de logística que le harán entrega del material en sus propias instalaciones y de un completo equipo en el departamento técnico altamente cualificado para poder dar solución a cualquier tipo de instalación. Fusionamos la última tecnología y los más completos equipamientos con un personal cualificado para ofrecerle los mejores servicios.

Contacto

 (0034) 971 204 204

 kelko@kelko.net

www.kelko.net

LA UNIÓN, S.L.




LA UNIÓN

STAND F11+F12

Empresa familiar dedicada desde hace más de 50 años a la distribución de materias primas y maquinaria para el mundo de la pastelería, heladería, y restauración, y catering, representando en Mallorca a las mejores marcas del sector

Contacto

 (0034) 971 278 703

 pedidos@launionsl.com

www. launionsl.com



LACTEOS PALMA

STAND B16+B17+B18


Desde el año 2001, Lácteos Palma ha ofrecido una gama de productos dirigida a la satisfacción de sus clientes, al mismo tiempo que se adaptaba a las nuevas tendencias del mercado y se especializaba en la gastronomía italiana.

Gracias a la experiencia adquirida a lo largo del tiempo, Lácteos Palma ha centrado sus esfuerzos en convertirse en un fiel y estrecho colaborador del negocio de sus clientes.

Para cumplir con esta misión, el equipo humano se esfuerza día a día en adaptarse a un entorno cada vez más cambiante, con el fin de lograr la satisfacción plena de sus clientes.

El catálogo que podrá ver en nuestra web, es el resultado de una esmerada selección de la oferta que Lácteos Palma pone a su disposición.

Contacto

 (0034) 971 43 45 71

 laurabril@lacteospalma.com

www. lacteospalma.com



LICORS MOYA

STANDA4+A9+A10+A11

Licors Moyà és una empresa familiar fundada l'any 1890 a Artà, Mallorca. Actualment regentada per la cinquena i sisena generació familiar, encapçalen la directiva els germans Gabriel i Sebastià Moyà, juntament amb el seus fills.

A conseqüència de l'evolució gastronòmica i de la importància del món turístic dins el sector, Licors Moyà ha anat adaptant-se a la demanda i ampliant el ventall de productes, fabricant en aquests moments més de 40 tipus de begudes espirituoses.

A part de la fabricació pròpia de licors, Licors Moyà és majorista i importador de prestigiosos vins amb denominació d'origen de tot el món, caves i champagnes, i de tot tipus de licors nacionals i estrangers. Es treballa amb les principals D.O, La Rioja, Penedès, Ribera del Duero... entre moltes d'altres. A la web moya.es es detalla el llistat d'exclusives disponible per a consulta en qualsevol moment.

Així com s'han ampliat els productes s'ha ampliat l'oferta de serveis, servei de cocteleria, servei de venda on-line, distribució de sangries, cafè, d'oli i vinagres, xocolates, entre d'altres. A la Vinoteca Moyà es disposa d'una gran exposició del ventall de producte propi i de distribució i un equip humà preparat per a l'assessorament individualitzat.

Licors Moyà compta amb unes instal·lacions de més de 3500 m2 i amb una flota de més de 60 persones, de les quals 15 comercials cobreixen l'illa per garantir un servei ràpid i eficient.

Els 130 anys d'història i sis generacions d'artesans avalen la qualitat i el bon fer de Licors Moyà.

Contacto

 (0034) 971 836 038 / 971 836 207

 moya@moya.es

www. moya.es

AÑO NUEVO. MARCA NUEVA.



CUMPLIMOS **20 AÑOS.**

TE PRESENTAMOS NUESTRA **NUEVA MARCA**

QUE ENGLOBA TODOS LOS PRODUCTOS **GASTRO GOURMET.**



B R I L

QUALITY FOOD SERVICES



INNOVANDO LA TRADICIÓN.
PERSIGUIENDO LA CALIDAD.

Asociación de Cocineros de las Islas Baleares



¿Que es ACOIB?

Es una asociación, que aglutina a toda una nueva generación de cocineros/as cuyo ámbito de especialización y trabajo se centra en la agrupación de profesionales de hostelería y restauración, especialmente la cocina y repostería. Se creó en palma de Mallorca Baleares, con el fin de que los chefs, cocineros, ayudantes, estudiantes, aficionados o cualquier persona que quiera tener vinculo a la gastronomía. Es un espacio para poder desarrollarse, aprender, opinar, dar ideas, investigar, crear o tan solo compartir y colaborar.

¿Quiénes somos?

La asociación de Cocineros de las Islas Baleares, se constituye en Palma de Mallorca el día 29 de Junio de 2012. Somos una asociación socio-cultural sin ánimo de lucro, está formada por un colectivo de profesionales de cocina y repostería. Con domicilio social en Palma de Mallorca, C/ Josep Balaguer nº 54 Bajos Palma 07004. Se encuentra inscrito en la consellería de presidencia del Govern Balear.

Misión

La misión de la Asociación es contribuir a agrupar a profesionales del sector. Junto con una visión basada en objetivos claros que garantizan a los socios/as. Una asociación basada en muchas actividades.



ACOIB

Asociación de Cocineros

¿Cuáles son sus objetivos?

Entre los objetivos principales de ACOIB, se encuentran los siguientes:

- Servir de foro común de intercambio de opiniones, experiencias, conocimientos e ideas, entre los asociados/as.
- Organización de eventos, concursos, talleres, conferencias.

- Creación y dirección de actividades de viajes culturales, catas, celebraciones, congresos, etc.
- Colaborar con las escuelas de hostelería en todo aquello que pudiera ser útil y beneficioso para la asociación
- Talleres de cocina y repostería
- Promover las actividades recreativas, gastronómicas y culturales, así como organizar eventos solidarios.

La Asociación de cocineros de las Islas Baleares

- Desarrollar y fortalecer los lazos de la amistad entre los cocineros/as y desarrollar entre ellos intercambios de la experiencia y conocimiento.
- Defender sus intereses como profesionales de cocina y representarlos ante las autoridades oficiales, locales o regionales.
- Fortalecer las relaciones de los cocineros/as con las empresas y profesionales de la hostelería y restauración.
- Mantener y establecer contactos permanentes con otras asociaciones y federaciones de cocineros en las regiones, en el territorio nacional y en el mundo para el intercambio y estudio de todos los puntos de interés común.
- Actuar y emprender cualquier acción para contribuir a la salvaguarda, preservación y promoción de la cocina local y regional e informar sobre su potencial.
- Fomentar, promover todas las iniciativas públicas y privadas y todas las actividades culturales y educativas relacionadas con la actividad culinaria y gastronómica.
- Fortalecer la formación, así como participar activamente en los programas de formación, reciclaje y desarrollo
- Premiando a cocineros, aprendices, estudiantes y a los formadores que más merecen.



Las ventajas de ser Socio/a.

- La asociación ACOIB, está formada por Chefs, jefes/as de partida, cocineros/as, ayudantes, pinches, estudiantes/as, críticos gastronómicos, aficionados/as, empresas, Institutos y todos aquellos involucrados directa o indirectamente en los alimentos, que a través de su profesionalismo y creatividad, buscan poner en alto al arte culinario
- Pertenecer a nuestra asociación es ser miembro activo del Gremio Gastronómico de Baleares a nivel regional, nacional e internacional.
- De este modo, el primer beneficio de un asociado/a es formar parte de una comunidad de profesionales de la gastronomía.
- Establecer vínculos directos con otros miembros a través de intercambios, congresos, eventos de capacitación, ferias y exposiciones, etc. enriquece la formación de nuestros asociados.

Otros beneficios para los/as Profesionales son:

- Participar en eventos nacionales e internacionales representando a la Asociación.
- Usar los uniformes con el emblema de la Asociación.
- Portar los distintivos conforme a niveles profesionales reconocidos
- Poder difundir los valores de la Asociación.
- Bolsa de Trabajo.
- Mayores oportunidades laborales.
- Participar en las cenas, reuniones, temas mensuales de la Asociación.
- Conforme a antigüedad y participación, ser miembro del Consejo Directivo.
- Obtener el carnet de socio/a



LUMON

STAND H17

Contacto

☎ (0034) 971 071 097

✉ francisco.vano@lumon.com

www. lumon.com

Los acristalamientos y cerramientos Lumon para terrazas y porches, añaden un nuevo espacio a tu vivienda o negocio para disfrutar.

Las cortinas de cristal no son sólo un concepto de hogar, sino también un concepto en amplitud, en ganar espacio. Este sistema nos hace ganar metros que antes no se podían utilizar debido a inclemencias del tiempo u otros factores. Esto incluye también los negocios. No importa si tu negocio es una heladería, gimnasio, restaurante, hotel, oficina... etc. Lumon te ofrece la facilidad y seguridad de la mejor marca del mercado y a un precio indiscutible.

Con las cortinas de cristal para hostelería acabarás de una vez por todas con la estacionalidad de tu terraza y ganarás clientes. Ganar espacio es algo muy sencillo, y hacerlo con Lumon además es elegante y seguro. Lumon realizará el acristalamiento completamente a medida, para que tus despachos o salas de reuniones den una buena impresión tanto a los clientes como a los propios empleados. La imagen de una empresa es una de las claves de su éxito, por eso Lumon te ofrece las soluciones más avanzadas en separadores de ambientes y acristalamientos que existen en el mercado. Su amortización será rápida puesto que Lumon está diseñado con la más alta tecnología para aguantar años de uso y al precio más competitivo.



MAHESO

STAND B8

Contacto

☎ (0034) 935 753 032

✉ centralpedidos@maheso.com

www. maheso.com

Maheso, somos uno de los mayores fabricantes nacionales de productos precocinados y platos preparados congelados.

Ofrecemos al sector de la Hostelería, Restauración y Catering una amplia gama de productos congelados, desde ingredientes hasta platos preparados siguiendo tres premisas básicas: calidad, naturalidad y sabor.

Nos caracterizamos por nuestra capacidad de innovación, desarrollo de productos y servicio de excelencia para la restauración. Nuestros productos también se suministran en diferentes formatos para dar respuesta a los más diversos establecimientos.

En Maheso contamos con 3 centros propios de gestión comercial y logística ubicados en Barcelona, Madrid y Sevilla con el compromiso de ofrecer el mejor servicio al cliente.

Empleamos a un gran equipo humano formado por unas 400 personas. En nuestro compromiso con el medio ambiente seguimos una precisa Política Ambiental que asegura un total respeto con el entorno.



MARMOLES VALCANERAS

STAND B3

Contacto

☎ (0034) 971 501 141

✉ info@marmolesvalcaneras.com

www. marmolesvalcaneras.com

Mármoles Valcaneras somos una empresa familiar fundada en 1963 en Inca (Mallorca).

Somos especialistas en la fabricación de chimeneas, escaleras, revestimientos de exteriores, cocinas y baños que combinan elegancia y trabajo cuidado.

Aunque empezamos trabajando con materiales clásicos, con el tiempo hemos ido incorporando materiales vanguardistas, piedras tecnológicas y maquinaria de última generación para satisfacer las demandas de nuestros clientes.

Recientemente la tercera generación de la familia se ha hecho con las riendas de la empresa y trabajamos, codo con codo, con un equipo de expertos cualificados tanto en el taller como en nuestras oficinas.

¿Nuestro lema? "La mejor recompensa al trabajo bien hecho es la oportunidad de hacer más trabajo bien hecho" (Jonas Edward Salk).



Contacto

☎ (0034) 971 263 975

✉ medipeix@medipeix.com

www. medipeix.com

MEDIPEIX

STAND B24+B25+B26+B27+tras escalera

Medipeix es una empresa de distribución alimentaria gourmet donde servimos desde hace 25 años a los mejores restaurantes y hoteles de la isla. Tenemos una delegación en Algeciras donde podemos atender a nuestros clientes de Málaga, Cádiz, Ceuta, Gibraltar y las Islas Canarias.

Al ser cliente nuestro te beneficias de muchos años de experiencia, con lo que el servicio prestado será óptimo para tu empresa, así como la gran variedad de productos, servicio personalizado y ofertas semanales para mantener una relación profesional duradera.



Contacto

☎ (0034) 625 666 546

✉ info@microvinos.com

www. microvinos.com

MICROVINOS

STAND C7

El objetivo principal del proyecto Microvinos es canalizar, comunicar y difundir la cultura de arraigo y las técnicas de elaboración que un reducido grupo de Enólogos-Microelaboradores de todo el panorama vitivinícola del mundo ejercen desde el cariño y el empeño constante.

Microvinos se presenta como una compañía joven y dinámica con una dilatada experiencia en el sector de la distribución de vinos de calidad.

Es un proyecto apasionante en el que se mezcla cultura, comunicación, historia, tradición y singularidad.

Nuestro cliente restaurador es asesorado en todo lo referente al vino: creación de la carta, maridajes, servicio y conservación del vino y siempre a los mejores precios y con el mejor servicio y transporte climatizado.

Nuestro portfolio se basa en la combinación de:

- Vinos singulares y exclusivos de microelaboradores como Pedro Olivares, Vicente Inat o María Rigol Ordí entre otros.
- Marcas comerciales reconocidas a nivel nacional e internacional como Abadía Retuerta, Bodegas Altanza o Nexus Frontaura.



Contacto

☎ (0034) 952 179 409

✉ milo@milofood.com

www. milofood.com

MILO FOOD SOLUTIONS

STAND A1+A8

Somos una empresa de distribución de alimentación con una alta especialización en el canal Horeca, con un extenso catálogo de productos desde embutidos a exquisiteces pasando por quesos y v gama, para poder satisfacer a todos nuestros clientes, aportando una solución personalizada.

Contamos con proveedores especializados tanto nacionales como internacionales para poder ofrecer los productos de mejor calidad y adaptarnos a las necesidades de cada uno de nuestros clientes.

Serena Sirini ¿LOS POSTRES HEALTHY/SALUDABLES CONQUISTARÁN EL MUNDO?



Será por moda o por tendencia o a lo mejor para imitar los famosos/influencers que están llenando las redes sociales de recetas de comida alternativa/sana o a lo mejor porque siempre más personas empiezan a concienciarse de la importancia de lo que comen... Sea como sea, está claro que hay siempre más curiosidad, atención e interés en todo lo que es comida natural, verdadera y sana.

También en la pastelería, que en principio no tiene nada de lo que está catalogado como “saludable” hay unas nuevas tendencias que, a lo que parece, han llegado para quedarse!

La pastelería **raw vegan**, que en español se traduce en “crudivegana”!

Es una repostería vegana que no utiliza nada de origen animal y donde todas las elaboraciones se hacen debajo de los 42/45°C. Se utilizan solo ingredientes vegetales que no hayan sido previamente procesados y preferentemente ecológicos.

Para que tengas algún ejemplo concreto: en vez de las harinas tradicionales se utilizan frutos secos crudos y con su piel (almendras, nueces, avellanas...), para las cremas se utilizan anacardos, pulpa de coco o aguacate en combinación con fruta o chocolate crudo. Para endulzar se utilizan dátiles, pasas, orejones o endulzantes a bajo índice glucémico como el azúcar de coco, el sirope de arce o de agave oscuro.

Aun no se utilice ninguno de los ingredientes de la pastelería tradicional, utilizando diferentes técnicas, combinaciones y creatividad, se pueden conseguir

texturas, sabores, colores y presentaciones que no tienen nada a que envidiar a la repostería como la conocemos.

“Lo que me gusta más es observar la cara de las personas que prueban por primera vez mis postres: se quedan todos muy sorprendidos de los sabores, puedo leer en sus expresiones las emociones que sienten al comerlos” nos cuenta Serena Sirini, chef pastelera especializada en repostería saludable, propietaria de **Mrs Sweet** (el primer obrador de repostería 100% raw vegan de toda España) y vice presidente de **Vegan Chefs**, Asociación de chefs veganos de las Islas Baleares.

En la recién pasada edición de Madrid Fusión, **Serena** (italiana de origen y desde casi 5 años residente en Mallorca) ha participado como ponente al primer Congreso Internacional de Pastelería, Madrid International Pastry: 3 días de charlas, talleres, actividades y mesas redondas donde chefs pasteleros y panaderos de todo el mundo se han encontrado, han trabajado juntos e intercambiado sus experiencias y profesiones.

Allí ha propuesto su receta de *“Coulant de Chocolate Crudivegano”*, una maravilla para todos los sentidos con el corazón tierno y su dulzura natural y ha sorprendido a los asistentes con una degustación de sus bombones de caramelo salado y chocolate crudo.

Su amor para la pastelería nace hace 19 años trabajando en Italia en la pastelería de los abuelos de su marido Paolo. Desde hace 12 años ha empezado su camino en la alimentación consciente que le ha permitido, hace 4 años, llegar a conocer la pastelería crudivegana.

“Me encanta transformar los ingredientes en tartas o



en pasteles: es casi una magia! Y lo que me fascina de esta repostería que es tan inexplorada que todo está para crear, todo! La creatividad, la manualidad y la intuición en combinar los ingredientes son talentos que en este campo puedes desarrollar sin miedos” dice nuestra pastelera innovadora.

Su misión, a través de Mrs Sweet, es sorprender y deleitar a las personas con productos saludables actuando además de manera respetuosa y sostenible por el medio ambiente.

Todavía el camino es largo para que la mayoría de personas lleguen a conocer, probar e normalizar la pastelería crudivegana. Pero, Roma no se ha construido en un día! Un pasito y un pastelito a la vez... quizás... Por esta razón Serena imparte también talleres y cursos a profesionales y a amateurs apasionados de repostería, también asesora y forma cocineros y pasteleros que quieren seguir las nuevas tendencias y las necesidades de su clientela y del mercado.

Si tienes curiosidad para probar las creaciones firmadas “Mrs Sweet” en Horeca la puedes ver con las manos en la masa el día 5 de febrero en un show-cooking de su “Tarteleta con crema pastelera de limón crudivegana” organizado por Ascaib y también dentro de la iniciativa “Cocina Sin Humo” de ChefsIn donde compartirá la receta de las “Perlas de Mallorca”, un homenaje de Serena a la isla de las maravillas, como la llama ella: unas trufas realizadas con almendras crudas, algarroba y orejones y recubiertas con chocolate de algarroba y naranjas deshidratadas.



Web: www.mrssweet.com
 Instagram @[mrs_sweet_mallorca](https://www.instagram.com/mrs_sweet_mallorca)
 FB: @MrsSweetMallorca
 Tel y Whatsapp: 691778013



MIRAIXO

STAND H11

En MIRAIXO, queremos aportar nuestro granito de arena en continuar divulgando nuestra gastronomía, cuando hablamos de “cocina” como podéis imaginar no hablamos solo en el sentido literal de la palabra, gastronomía sería lo correcto y, aquí sí, en toda su extensión.

No es un programa “al uso”, pretendemos ser amenos, entretenidos, divertidos y sobre todo divulgativos, “portadores de la voz” de todos aquellos profesionales ya sean cocineros, pasteleros, panaderos, restauradores, agricultores, bodegueros, instaladores, divulgadores, distribuidores, formadores etc., todo ello acompañado de buena música.

Contacto

☎ (0034) 617 969 929

✉ abiertostodoelanyo@gmail.com

www.



CHEFS WORKS SPAIN

STAND H25+H26

Chef Works, la marca líder en prendas gastronómicas a nivel mundial llega a España. Con base en California, Chef Works trae a nuestro país ese estilo tan bohemio y chic propio de los bares y restaurantes de la Bahía de San Francisco. Un estilo genuino, con carácter propio, que hace que restauradores y barmans de más de 70 países de todos el mundo ya vistan nuestra marca.

Chaquetillas, camisas, pantalones, tirantes, chalecos, pajaritas y muchos delantales. Nuestras prendas están confeccionadas con los mejores tejidos: algodones peinados, sargas ligeras que combaten el calor y también fibras de nueva tecnología como el tejido Cool Vent, que facilita la transpiración y la ventilación del cuerpo ante las altas temperaturas. En este proceso creativo participan chefs y profesionales de la restauración; ellos son los que realmente saben qué se le debe pedir a una chaquetilla para llevar a cabo mejor su trabajo. Nuestros delantales son únicos, no cargan el cuello y presentan múltiples opciones. Son prendas que quedan tan bien, que lucen dentro y fuera de la cocina, por eso cuentan con miles de seguidores en todo el mundo. De ahí nuestro lema: “Be more than ordinary, be extra-ordinary”

Contacto

☎ (0034) 629 755 816

✉ orders@chefworks.es

www. chefworks.es



MUNDHORECA

STAND A37

DAG Style tiene sus raíces en una historia de diseño e innovación italiana. La compañía productora de portamenús y accesorios de mesa, combina moda y catering desde 1989, ambos sinónimo de la calidad Made in Italy reconocida y apreciada en todo el mundo. Gracias a su filosofía ecológica y el deseo de experimentar, la compañía ha logrado adquirir una gran credibilidad entre los restauradores a lo largo de los años, además de convertirse en un punto de referencia para una estética y diseño, la compañía ha podido diferenciarse de sus competidores y convertirse en líder en el sector. DAG Style está dirigido a suministros de hostelería, diseñadores, contract y todas las organizaciones relacionadas con el mundo de la restauración en Italia y Europa.

FABRICADO EN EU/ITALIA

Contacto

☎ (0034) 639 636 753

✉ juancarlos@mundhoreca.com

www. dagstyle.it



MURMUI GELATO MEDITERRANEO

STAND H20+H21

COMPROMETIDOS CON OFRECERTE LO MEJOR DE NOSOTROS MISMOS EN CADA GELATO MEDITERRÁNEO

Murmui Gelato Mediterráneo, trabaja con las mejores marcas a nivel Internacional y de nuestras islas que muestra nuestra filosofía y nuestra forma única de comprender la vida.


La fabricación propia y diaria garantiza la frescura y calidad de nuestros helados y sorbetes artesanales.

Además de nuestra gran variedad de sabores que puedes encontrar en nuestras heladerías, elaboramos sabores a tu gusto así como adaptados a las necesidades de nuestros clientes, Veganos, bajos en azúcar, sin gluten o sin lactosa.

También te ofrecemos soluciones técnicas para tu negocio: vitrinas, pozzettis, carritos móviles, pabellones...

Abarcamos todo tipo de negocios: heladerías, hoteles, restaurantes, eventos y caterings.

Contacto

 (0034) 971 422 867 / 639 147 997

 info@murmui.com

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




PANAMAR PANADEROS

STAND D1

GRUPO PANSTAR (PANAMAR, COBOPA, PACFREN, PANUSA) es un grupo líder especializado en la fabricación y distribución de Pan y Bollería procedente de Masas Congeladas. Contamos con un amplio surtido de productos adaptado a los diferentes tipos de negocio y a los gustos y preferencias del consumidor. Nuestro proyecto de futuro pasa por seguir adaptándonos a las necesidades del mercado centrándonos en aspectos como el ahorro de tiempo en la manipulación del producto en el punto de venta o el continuo desarrollo de productos que respondan a los nuevos hábitos de consumo, guiados por conceptos como salud, conveniencia o placer.

Contacto

 (0034) 961 401 218

 panamar@panamar.es

[www. grupopanstar.es](http://www.grupopanstar.es)



PIXELVISION


STAND H3

Sistemas de impresión, gestión documental, automatización de flujos de trabajo y etiquetado son las áreas que desde Pixelvisión abordamos junto con nuestros clientes.

Nuestro compromiso es dar el mejor servicio a un precio competitivo y estar siempre a su lado para garantizar la operatividad de su empresa en dichas áreas.

Cómo Business Partner Toshiba en Baleares contamos con los mejores y más robustos sistemas de impresión y equipos multifuncionales.

Contacto

 (0034) 971 750 140

 administracion@pixelvision.es

[www. pixelvision.es](http://www.pixelvision.es)





PLOMER RACFRI 2008 SL


STAND B9 + B10 + B11

Somos una empresa con mas de 30 años de experiencia en el sector de la alimentacion y especialmente en el de las masas congeladas donde somos pioneros en la distribucion de pan, con una amplia variedad de tipos semillados, rústicos y otras variedades, bollería, tartas, producto mallorquin (empanadas, cocarrois, ensaimadas, robiols, coquitas de patata, etc... Productos especiales sin gluten o sin lactosa.

Tambien somos los distribuidores de la empresa italiana Valgarda que comercializan dispensadores de mermeladas, la exclusiva popcake machine y panales de miel cien por cien naturales.

Estaremos encantados de poder atenderles y darles a degustar nuestros productos en nuestro stand.

Contacto

 (0034) 971 523 075

 plomer@plomer.es

www. plomer.es



PROQUIMIA


STAND A16+A17

En Proquimia fabricamos y comercializamos especialidades químicas aportando soluciones integrales para contribuir al progreso del sector industrial e institucional y al bienestar de nuestros clientes.

Por nuestro alto grado de especialización y por la relación calidad-servicio, Proquimia se ha convertido en una de las empresas con mayor implantación en nuestro país, lo que nos posiciona como la empresa nacional líder del sector. La innovación es la base de nuestro crecimiento. Nuestro grado de especialización nos permite aportar soluciones, aplicaciones y sistemas de gestión que se adaptan constantemente a un entorno cada vez más cambiante ofreciendo el mejor nivel tecnológico.

Los más de 44 años de Proquimia en la higiene de cocinas, limpieza general, lavandería, piscinas y tratamiento de aguas, unidos a productos de altas prestaciones debidamente homologados y a equipos de alta tecnología, constituyen una garantía de confianza para nuestros clientes y el sector en general.

Contacto

 (0034) 938 832 353

 proquimia@proquimia.com

www. proquimia.com




R. DAMIANS

STAND A23+A32

Especialistas en vestir bien sus productos, con más de 30 años de experiencia en el sector, pensamos siempre en la importancia de distinguir su negocio.

Ofrecemos productos estándar como bolsas, papel de regalo, cintas, envases de alimentación para restaurantes, hoteles, bares, take away etc. Tenemos un equipo de diseño que personaliza todo lo que necesite, desde la imagen corporativa hasta el packaging que mejor se adapte a su negocio. Y ahora con la nueva tienda online, podrán hacer sus compras de una forma más fácil y cómoda.

Contacto

 (0034) 971 432 292



www. rdamians.com



RAFAEL'S ICE CREAM DE LUXE

STAND F14

Rafael's ofrece una extensa gama de helados de primera calidad, artesanales y realizados de forma manual, distribuidos a diario con total garantía. Realizados con leche fresca, por supuesto cuentan con la versión sin lactosa y para diabéticos. Se dirigen a todos aquellos negocios que quieran y deseen servir productos de primera calidad natural, con infinidad de sabores inimaginables y además deseen hacerlo de la manera más eficiente posible aumentando sus ventas.

Contacto

☎ (0034) 692 584 387

✉ rafael.bellini@gmx.de

www. rafaels-icecream.com



RED 7

STAND A49

We are as Red 7 beverage sales for western europe for Tymbark beverage's
Tymbark is a manufacturer of Premium juices and refresh drinks
Always yummy and good looking

Contacto

☎ +321 123 456 7 / +321 123 456 9

✉ sayhi@thestagstudio.com

www. tropix.pl



REFRIGERACIONES GARVAL

STAND C3+C4

Empresa dedicada a la venta, instalación y reparación de equipamiento profesional para la hostelería, restauración y alimentación.

Nuevo y usado con garantía

Realización de proyectos para hostelería y colectividades, llave en mano.

Contacto

☎ (0034) 871 713 912

✉ garvalfrimalluc@gmail.com


www. rgarval.com

REPRESENTACIONES LLUCH SL

STAND B4+B5



Contacto

 (0034) 971 604 275

 grupo@rlluch.com


www. rlluch.com

RESTAURACIÓN MALLORCA CAEB

STAND H18



Contacto

 (0034) 971 755 005

 correo@restauracionmallorca.com

www. restauracionmallorca.com

La “Associació Mallorquina de Cafeteries, Bars i Restaurants CAEB” RESTAURACIÓN MALLORCA, es la única asociación representativa del sector de restauración en Mallorca y fue fundada en el año 1982.

A finales del 2014, se unieron las dos asociaciones de restauración de Mallorca, (Associació Empresarial de Restauració de Mallorca, fundada en 1977) lo que convirtió a nuestra asociación, Restauración Mallorca, en un potente agente social y de gran representatividad ante la opinión pública y los sectores implicados en su actividad empresarial.

Integrada en la Confederación de Asociaciones Empresariales de Baleares (CAEB) es la organización más representativa de Baleares y defiende los intereses generales de los empresarios de las Islas Baleares ante todos los centros de decisión y poder.

Restauración Mallorca, esta legalmente inscrita con el código número 07/0348, en el Registro de asociaciones profesionales y sindicatos, de la Dirección General de Trabajo y Salud Laboral .


Nuevos principales objetivos: trabajar por el bien de nuestro sector, apoyar al pequeño empresario de hostelería, trabajar conjuntamente con empresas proveedoras para reavivar la actividad económica y potenciar la formación.

RUIZ VERA

STAND E2



Contacto

 (0034) 871 571 236

 frioruizcalvia@gmail.com

www. ruizvera.com

En RUIZ VERA nos apasiona participar en hacer sus proyectos realidad. Porque en el mundo de la gastronomía se requiere un “socio técnico” que haga fácil su camino. No somos una empresa más de venta de maquinaria de hostelería, estamos siempre al lado de nuestros clientes, buscando la mejor solución y adaptándonos a sus necesidades, tanto en actualizaciones como en nuevos proyectos integrales.

Nos esforzamos en dar servicio, cuidando a nuestro cliente en todo momento.

Nuestra mejor garantía nuestros clientes satisfechos.

COCKTAILSTATIONS · RATIONAL · JOSPER · HALTON · QUALITIFRY · DRY
AGER · ZUMEX · ROBOT COUPE · INFRICO · DISTFORM · SMEG · HOSHIZAKI
SAMMIC · HAMILTON BEACH · DAIKIN · MITSUBISHI ELECTRIC · AIRZONE ·
KNX PARTNER.

Queremos ser su SOCIO TÉCNICO!



SA FÀBRICA DE GELATS

STAND A39

En el año 1994 nace Sa Fàbrica de Gelats, una empresa dedicada a la fabricación de helado y sorbete artesanal y con materias primas de primera calidad. La clave para la excelencia radica en que se utiliza nata y leche para la fabricación, sin grasas vegetales. Para la fabricación de helados y sorbetes de cítricos, se exprime el zumo de naranja, limón o mandarina en la misma fábrica y siempre de fruta del Valle de Sóller o de la Isla de Mallorca.

A parte de los deliciosos helados y sorbetes, Sa Fàbrica de Gelats distribuye los productos de la marca Fet a Sóller, que elabora productos de alta calidad y con las materias primas locales, tales como aceites de oliva virgen extra con D'O, mermeladas, vinagres, condimentos, etc..

Siempre trabajando en la innovación agro-alimentaria y cualidades diferenciadas como pueden ser las declaraciones favorables a alérgenos y productos de agricultura ecológica.

Contacto

☎ (0034) 626 388 463

✉ marti@fetasoller.com

www. fetasoller.com



SAL BB

STAND F19

Somos una empresa familiar nacida hace más de 50 años como resultado de la unión de dos familias mallorquinas dedicadas a la venta de sal; la familia Salas de Palma y la familia Pascual de Manacor. Como fruto de esta fusión nació sal estrella – BB. Desde entonces ha sido y continua siendo un referente dentro del mercado de la Isla.

Desde entonces nos hemos dedicado a la distribución necesaria de la sal en Mallorca para satisfacer todo tipo de demandas, tanto en el campo de la alimentación como en el de la industria.

Nuestros servicios han ido variando con el tiempo como respuesta a las necesidades cambiantes de nuestra sociedad. En un inicio teníamos una gran cantidad de clientes que adquirían la sal para realizar encurtidos y salazones. Actualmente la sal se ha ganado una posición indispensable dentro de la industria (tanto en los descalcificadores como en la cloración salina para piscinas).

Contacto

☎ (0034) 971 794 999

✉ info@salbb.es

www. salbb.es



SALVID SA

STAND A18 + A19

Empresa dedicada a la equipación y distribución de cristalería, porcelana, cubertería, menaje cocina y una amplia gama de artículos para el servicio de buffet, catering, restauración y hostelería en general. Disponemos de una gran experiencia en el sector Hotelero, con medios y personal experimentado, todo ello para cubrir las necesidades de cualquier tipo de negocio, tanto de restauración, catering y hostelería en general. Nuestra máxima como empresa está basada en la calidad de nuestros productos y servicios para garantizar la calidad y el servicio para satisfacción plena de nuestros clientes.

Contacto

☎ (0034) 971 430 606

✉ salvid@salvid.com

www. hotelaria.es

Davigel

Trabajando para tu éxito



CARNES



PESCADOS



MARISCOS



PLATOS COCINADOS



GUARNICIONES



PASTAS SELECTAS



TAPAS



EVENTOS



TÉMATICOS



VEGANOS



TARTAS



POSTRES

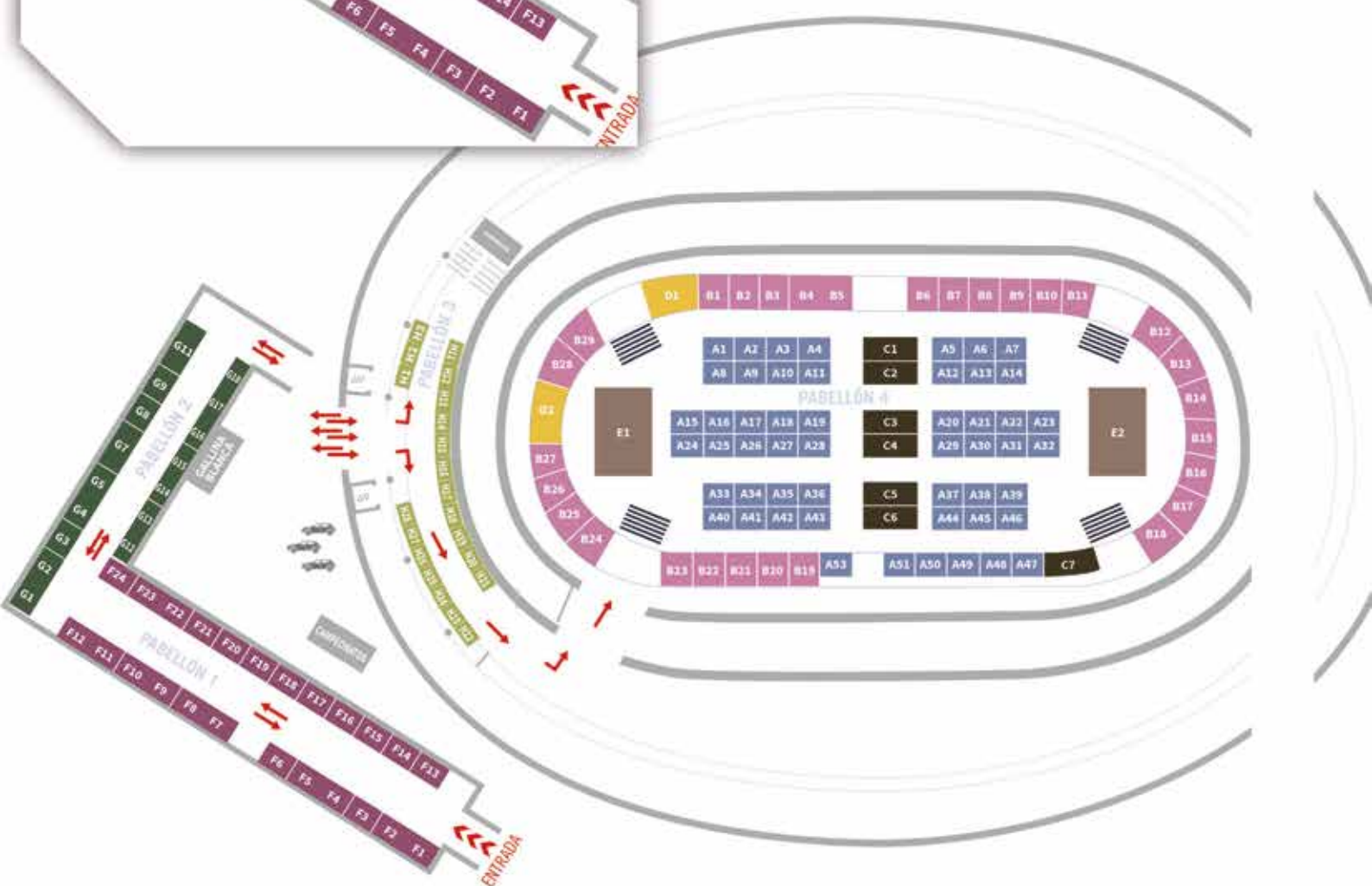
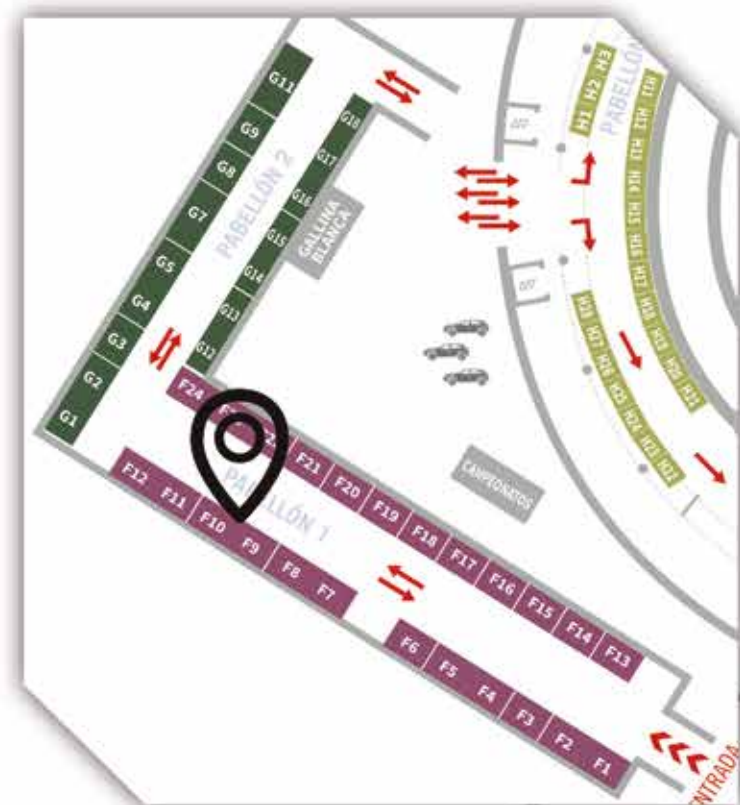
DEGUSTACIONES DIARIAS

Sesión 1: 11:00 a 11:30

Sesión 2: 13:00: 13:30

Sesión 3: 15:00 a 15:30

Sesión 4: 16:30 a 17:00



Delegación Baleares

Gran Vía Asima 8, Pol. Son Castelló

Tel.971 431 242

Horario de apertura 08:30 a 18:00


www.davigel.es



SEMPER TEA

tea concepts for your business

Contacto

 (0034) 955 335 335

 info@semper-tea.com

www. semperteau.eu

SEMPER COMPANY TEA & MORE SL

STAND A31

Té ecológico para canal Horeca y Retail

Semper Tea es fabricante y proveedor de tés e infusiones ecológicas, ofreciendo soluciones para hostelerías y hotelerías innovadoras que se adaptan a las necesidades.

Descubre nuestros tés orgánicos de alta calidad para hoteles, restaurantes, cafeterías, bares, oficinas y Tea Shops. Destacan en todo momento con su diseño y packaging atractivo. Nuestros tés envasados en pirámide biodegradable o bolsita de té clásica, se presentan en elegantes accesorios, cajas de té o dispensadores de té de diferentes formatos. Colecciones de tés con presentación llamativa, personalizada y práctica para habitaciones de hoteles, buffets, catering y negocios o un original regalo para los amantes del té.

¡Sirve una taza de Rooibos a la hora del té! ¡Ofrece té rojo orgánico con todas sus propiedades en tu cafetería! ¿Quieres disfrutar de los beneficios del té azul Oolong en oficina?

Semper Tea te hará destacar.




G CONSELLERIA
O AGRICULTURA,
I PESCA I ALIMENTACIÓ
B SERVEIS MILLORA
/ AGRÀRIA I PESQUERA

CONSELLERIA DE AGRICULTURA, PESCA I ALIMENTACIÓ

STAND G18+G16+G17

L'entitat Serveis de Millora Agrària i Pesquera (SEMILLA) està adscrita a la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació, i té com a fins generals els fins relacionats amb l'agricultura, la ramaderia i la pesca de competència del Govern i de l'Administració de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears. Entre les seves funcions, té la de promocionar els productes agroalimentaris de les Illes Balears.

Contacto

 (0034) 971 787 377

 mmiro@semilla-caib.es

www. semilla-caib.es

SHAT BALEAR

STAND C6


S.H.A.T balear, empresa de una dilatada experiencia, creada en 1991, para dar servicio en el sector de equipamiento hotelero, nuestro departamento de venta esta preparado para asesorar, desde la primera linea del proyecto hasta el final de la instalación, que incluye todo en:

- Sistemas de cocción, cocinas hornos, abatidores freidoras etc.
- Lavado, desde un lavavasos hasta el tunel de lavado
- Frio industrial y comercial: cámaras armarios, máquinas de hielo etc.
- Climatización. Aire acondicionado
- Especialistas en todo tipo de máquinas de café

En S.H.A.T. Balear, disponemos de un gran equipo de profesionales en servicio de asistencia técnica, en todas sus ramas, para dar soluciones técnicas en todo momento, coccion, frio comercial e industrial, climatización, lavado, tambien disponemos de un departamento especial en máquinas de café, dicho departamento es el sat oficial de marcas de reconocido prestigio como, Quality Espresso, Spaziale, Expobar-Crem, Wega, Astoria, La Cimbali.


S.H.A.T. BALEAR, S. L.

Contacto

 (0034) 971 209 468

 shatbalear@shatbalear.com

www. shatbalear.com



SIDRAS KOPPARBERG S.A

STAND A25

Kopparberg Cider es una bebida alcohólica, refrescante, tradicionalmente obtenida mediante la fermentación de manzanas o peras, a la que se añade la mejor agua blanda, cuyo manantial se encuentra en el pueblo de Kopparberg en Suecia.

Formatos disponibles: lata de 500ml, botella de 330ml, botella de 500ml y barril de 30l.

Los sabores son: fresa-lima, fruta mixta, wildberries, pera y manzana.

Contacto

☎ (0034) 938 146 144

✉ Info@sidraskopparberg.com

www. sidraskopparberg.com



SILVER SPOON

STAND B1

“silver spoon”, una empresa moderna para profesionales en la restauración y hostelería con sede en Mallorca. Ofrecemos soluciones personalizadas según sus necesidades en todo tipo de menaje como vajilla, cubertería, cristalería, utensilios de cocina y equipamiento de bufets.

Nuestra oferta de menaje incluye una amplia gama de productos, donde lo clásico y lo moderno se combina con la simplicidad y lo más prestigioso, de los principales fabricantes de todo el mundo. Nuestro objetivo es ayudar a nuestros clientes cubriendo sus necesidades con lo mejor de nuestra experiencia y servicios en el sector. Ven a ver una selección de nuestra nueva oferta en el “showroom” en el Polígono de Marratxí.

Contacto

☎ (0034) 617 618 334

✉ info@silverspoon.es

www. silverspoon.es



SUNBIT

STAND H2

¿Por qué Sunbit?

Sunbit solutions s.l es una empresa formada por profesionales que en su día desarrollaron o implantaron muchas de las soluciones que ahora ofrecen y utilizan grandes empresas del sector de las telecomunicaciones.

La filosofía de Sunbit es distinta. Apostamos por la optimización de recursos y gestión del talento antes que por grandes y costosas infraestructuras que redundan en su tarifa final. Nuestro gran valor es el know how, en consultoría, implantación y posterior mantenimiento. Tenemos más y mejores soluciones sin necesidad de grandes inversiones y podemos ofrecerlas a precios muy competitivos.

Hemos firmado alianzas con empresas punteras que confían plenamente en Sunbit y ello nos hace grandes.

Nuestra filosofía está orientada a que su empresa sea la gran beneficiada. Queremos que siga con nosotros muchos años.

Contacto

☎ (0034) 871 570 571

✉ info@sunbit.es

www. sunbit.es

INTECNO®

GAGGIA FUTURMAT la paziale

crem
INTERNATIONAL
EXPOBAR

sammic

WEGA
A. E. MACCHINE PER CAFE

Astoria
Turkish Coffee

LA CIMBALI
coffee starts here

RATIONAL

OLIS
We innovate cooling

Jasper
ROASTED BEANS

REFAGAS

DISTFORM
FOODSERVICE TECHNOLOGY

GENERAL
FUJITSU GENERAL Ltd., Japan

Infrico
Refrigeration Technology

DUE EFFE

HR
FAINCA

frucosol

GEV
CATERING
SPARES

IRINOX
The Freshness Company

ORVED

Perfil
Peninsular
SERVICIOS DE RESTAURACION

pujadas

Scotsman
for Systems

winterhalter

fm

CORECO

MIRROR
Full range commercial glass

ALSTARCO
MADE FOR WASHING

GLASSKEY

Profesionalidad garantizada

Nuestros más de 25 años de experiencia en el sector y el amplio abanico de clientes a los cuales damos servicios (hoteles, bares, cafeterías, restaurantes...) nos avalan.



Si necesita asesoramiento para diseñar e instalar los equipamientos que más y mejor se adapten a las necesidades de su negocio no dude en contactar con nosotros.

INTECNO®

¡Contáctanos!

Tel. 971 209 468

shatbalear@shatbalear.com

www.shatbalear.com

Urgencias: 606 95 83 97

C/ Francisco Suau, 8

07010 PALMA DE MALLORCA

since 1991
despe seit



S. H. A. T. BALEAR, S. L.

**Diseño e instalación
de equipamientos
de restauración.**

Servicio técnico propio

Nuestro servicio técnico ofrece servicio en toda la isla de Mallorca, con vehículos propios. Sabemos que el tiempo es oro y que en el sector restauración las empresas necesitan tener sus equipamientos en perfecto estado de mantenimiento y operatividad.



Buffets hoteles

Equipamientos de cocina

Todo en hostelería

Mobiliario

Aire acondicionado

Máquinas de café

Cámaras frigoríficas

since 1991






TEC SOFT

STAND A38

Contacto

 (0034) 971 774 844

 info@tec-soft.es

www. tec-soft.es

Desde 1989 somos una empresa especializada en la creación, desarrollo, producción, comercialización y mantenimiento de soluciones informáticas para la gestión empresarial.

Nuestros principales clientes pertenecen al sector HORECA (cadena hotelera, hotel individual, apartamentos turísticos, hostales, agroturismos, restaurantes).

Más de 300 hoteles alrededor del mundo utilizan nuestro PMS y decenas de restaurantes nuestras soluciones de TPV y comanderas.

Nuestro trato cercano nos permite solucionar las nuevas necesidades que van apareciendo a nuestros clientes, como movilidad o control de presencia.

Nos caracterizamos por la calidad de nuestro servicio, tanto en la instalación, formación y postventa, ya que nuestros procedimientos y metodología son factores determinantes en el éxito de nuestras implantaciones.


En Tec-Soft Consulting encontrarás un socio tecnológico en el que poderte apoyar.



THEGREENMOOD Amenities Ecológicas

STAND G9

Contacto

 (0034) 670 973 952

 Hello@thegreenmood.com

www. thegreenmood.com

TheGreenMood es una empresa especializada en amenities ecológicos, 100% biodegradables y accesorios de baño plastic free. Trabajamos para hoteles sostenibles y respetuosos con el medio ambiente.

Nuestros productos son naturales y certificados ecológicos y nuestros envases PRC (Post Consumer Recycle). Presentamos fragancias y velas exclusivamente de esencias naturales. Ofrecemos botellas térmicas personalizables para evitar el consumo de las botellas plástico tan contaminantes.

Porque en TheGreenMood cuando se habla de amenities 100% naturales, hablamos de garantía y respeto, de ecología y sostenibilidad, de conciencia y servicio.


Hablamos de marcas de amenities para hotelería y restauración 100 % naturales y ecológicas. Hablamos de respeto al entorno.



TOLDOS Y CARPAS SL

STAND A5

Contacto

 (0034) 971 554 016

 info@toldosycarpas.es

www. toldosycarpas.es

Considerada como una de las empresas de referencia en el sector del toldo en la isla, Toldos y Carpas destaca sobre todo, por su gran gama de productos destinados a la protección sola, los paravientos y los cerramientos. Cualquiera de estos sistemas los elaboran, tanto para particulares, como para empresa que precisen proyectos de mayor envergadura.

Realizan proyecto de construcción e instalación de todo tipo de toldos, así como terrazas de aluminio. madera o cerramientos de cristal sin perfiles.

Ademas, cuentan con un servicio de venta y alquiler de carpas de todo tipo: carpas de grandes dimensiones, carpas para almacenaje, para deporte... Pero sus productos no solo se centran en toldos y carpas, sino que añaden pérgolas y bioclimáticas, velas y tensado, techos de panel sándwich, coberturas para piscinas y paravientos de cristal. Cabe destacar que trabajan con algunas de las marcas mas prestigiosas del mercado internacional para confeccionar sus proyecto.

Se ubican en Manacor y estos días están presentes en la feria con grandes ofertas, por lo que su visita es obligada. Todo aquel que pase por el stand podrá ver como les atienden de la forma más profesional, mediante un asesoramiento personalizado para su nuevo proyecto, que se convertirá en uno de los espacios mas confortables para su hogar.

TRITICUM

Just for bread lovers

Contacto

☎ (0034) 937 566 139

✉ info@triticum.net

www. triticum.net

STAND G11

TRITICUM

TRITICUM "JUST FOR BREAD LOVERS" nació en 2006 con una única intención: hacer pan de calidad para la hostelería y la restauración. Es una empresa joven y emprendedora que elabora pan "precocido" para alta gastronomía. Desde entonces ha ido creciendo en proyectos, clientes y productos. Ha recuperado la esencia artesana de un producto milenario a partir de las últimas técnicas en panificación y se ha convertido en un referente en el campo de la panadería al ser capaz de satisfacer a los paladares más exigentes. Por ello, trabaja para aquellos restaurantes, hoteles y empresas de catering que valoran el pan de calidad. Ofrece el equilibrio perfecto entre calidad, regularidad, buen servicio y profesionalidad, porque utiliza materias primas muy selectas y recurre a la creatividad para confeccionar recetas artesanas, potencia las cualidades organolépticas del pan y cuida la presentación de sus productos. Fusiona los procesos artesanales con las últimas tecnologías y así consigue sorprender a sus clientes a diario.



Contacto

☎ (0034) 971 862 020

✉ clientes@ucosapobla.es

www. ucosapobla.com

STAND C2

UCO SA POBLA

Empresa fundada en 1990, cumplimos 30 años dedicada a la distribución de productos agroalimentarios, en la cual durante estos años. Hemos incorporado productos congelados y IV gama.



Contacto

☎ (0034) 971 134 939

✉ info@vilomediterraneo.es

www. vilomediterraneo.es

STAND F17

VILO MEDITERRÁNEO

Vilo Mediterráneo SL. es una empresa balear especializada en servicios de limpieza técnica con certificados según los más altos estándares de calidad.

Además de las limpiezas de cocinas, extracción de humos, industriales, desinfección, decantadores de grasa, recubrimiento nanotecnológico... distribuimos maquinaria auxiliar para cocinas profesionales en todo el territorio nacional y Portugal desde el año 2006.

Estamos comprometidos con el servicio a nuestros clientes y lo acreditamos mediante la certificación ISO 9001: 2008 y la certificación ISO 14000: 2015 que hemos obtenido para nuestro sistema de gestión de la calidad y medioambiente.

Como empresa de servicios integrales, nuestro objetivo es solventar las necesidades de nuestros clientes con los métodos óptimos, bien a nivel de servicios o con la experiencia de nuestros expertos profesionales. Somos especialistas en limpieza y contamos para ello con un gran equipo de profesionales. Nuestra prioridad es cuidar al máximo su imagen e instalaciones.




COFFEETECH - TREDESIT

STAND A27

Coffeetech es una Empresa dedicada a la importación y distribución de productos innovadores para el sector de Coffeeshops. Frappés, Smoothies, Açaí, Chai Latte, Chocolate a la Taza, Pitaya, Tés e Infusiones Premium. Así como maquinaria para elaborar dichos productos.

Contacto

 (0034) 902 333 441

 info@coffeetech.com

www.coffeetech.com



COMERCIAL MUT LLABRÉS S.L.

STAND A48


Con una trayectoria de más de 40 años en el sector, COMERCIAL MUT LLABRÉS es actualmente una empresa de referencia en les Illes Balears, en la comercialización y distribución de especias y condimentos para el sector cárnico y matanzas.

Desde 1975 estamos involucrados en el sector de las especias y de las necesidades que envuelven a este ámbito. Además, nuestros clientes tienen la posibilidad de acceder a maquinaria, malla, productos sin gluten, bolsa de vacío, film paletizar...

Somos distribuidores de Manufacturas Ceylán, empresa líder de ámbito internacional en el sector de la industria alimentaria y, como tal, especializada en productos destinados a la restauración y hostelería. Dotada de los últimos avances tecnológicos está siempre en constante desarrollo para el sector alimentario en general.

Nuestro objetivo empresarial es estar siempre atentos a las necesidades que les puedan surgir a nuestros clientes y solucionarlas de manera fácil, inmediata y directa a ser posible. Si nos necesita, podrá encontrarnos en Sencelles, en la calle Jaume Sard, 11 (971 872095)

Contacto

 (0034) 971 872 095

 comercial@mutllabres.es
gerencia@mutllabres.es

www.mutllabres.es




SUMINISTROS
INDUSTRIALES
PARA LAVANDERÍA SL

DELEGACION BALEARES DOMUS LAUNDRY & SUINLA

STAND B6+B7

Empresa dedicada a la venta y reparación de maquinaria para Lavandería de la marca DOMUS LAUNDRY con más de 30 años de experiencia, servicio técnico propio, toda la gama en maquinaria de Lavandería, cubrimos todas las necesidades para el procesamiento de su ropa. Somos la delegación en Baleares de DOMUS LAUNDRY marca con más de 80 años de historia.

Contacto

 (0034) 971 433 607

 suinla@gruposuinla.com

www.gruposuinla.com

HORECA



Baleares

IBIZA & FORMENTERA

DOSSIER
HORECA
1^a 2020
EDICIÓ

18. 19. 20 marzo
FECOEV IBIZA

ORGANITZA

Todoeventos
de las islas s.l.

PATROCINA



CONSELLERIA
MODEL ECONÒMIC,
TURISME I TREBALL

AETIB
AGÈNCIA D'ESTRATÈGIA
TURÍSTICA ILLES BALEARS



Consell
d'Eivissa



ajuntament
d'Eivissa
www.eivissa.es

COMERCIAL INSTALADORA

RUIZVERA 

winterhalter®

COCKTAILSTATIONS®
BARS EQUIPMENT


Josper®
CHARCOAL OVENS

 **MITSUBISHI**
ELECTRIC

Halton


QUALITYFRY

robot coupe®

RATIONAL®

 **Infrico**


sammic

zumex®
LIFE ESSENCE

COCINAS INDUSTRIALES - ARQUITECTURA - INGENIERÍA - DIRECCIÓN DE PROYECTOS - ELECTRICIDAD
CONTROL DE ILUMINACIÓN Y SONIDO PROFESIONAL - CLIMATIZACIÓN - FONTANERÍA - SERVICIO TÉCNICO
INTEGRACIÓN DE SISTEMAS DOMÓTICOS - DISEÑO INTERIORES 3D - FRÍO INDUSTRIAL - INSTALADORA GAS

Av. Mar Mediterráneo, 35
Pol. Son Bugadellas
07180 Santa Ponsa
Mallorca - Illes Balears

www.ruizvera.com

+34 871 571 236