



HORECA BALEARES – MALLORCA



**Feria de hostelería y restauración
para profesionales del sector**

7^a
EDICIÓN

Mallorca 2024
5, 6 Y 7 DE FEBRERO
VELÒDROM ILLES BALEARS

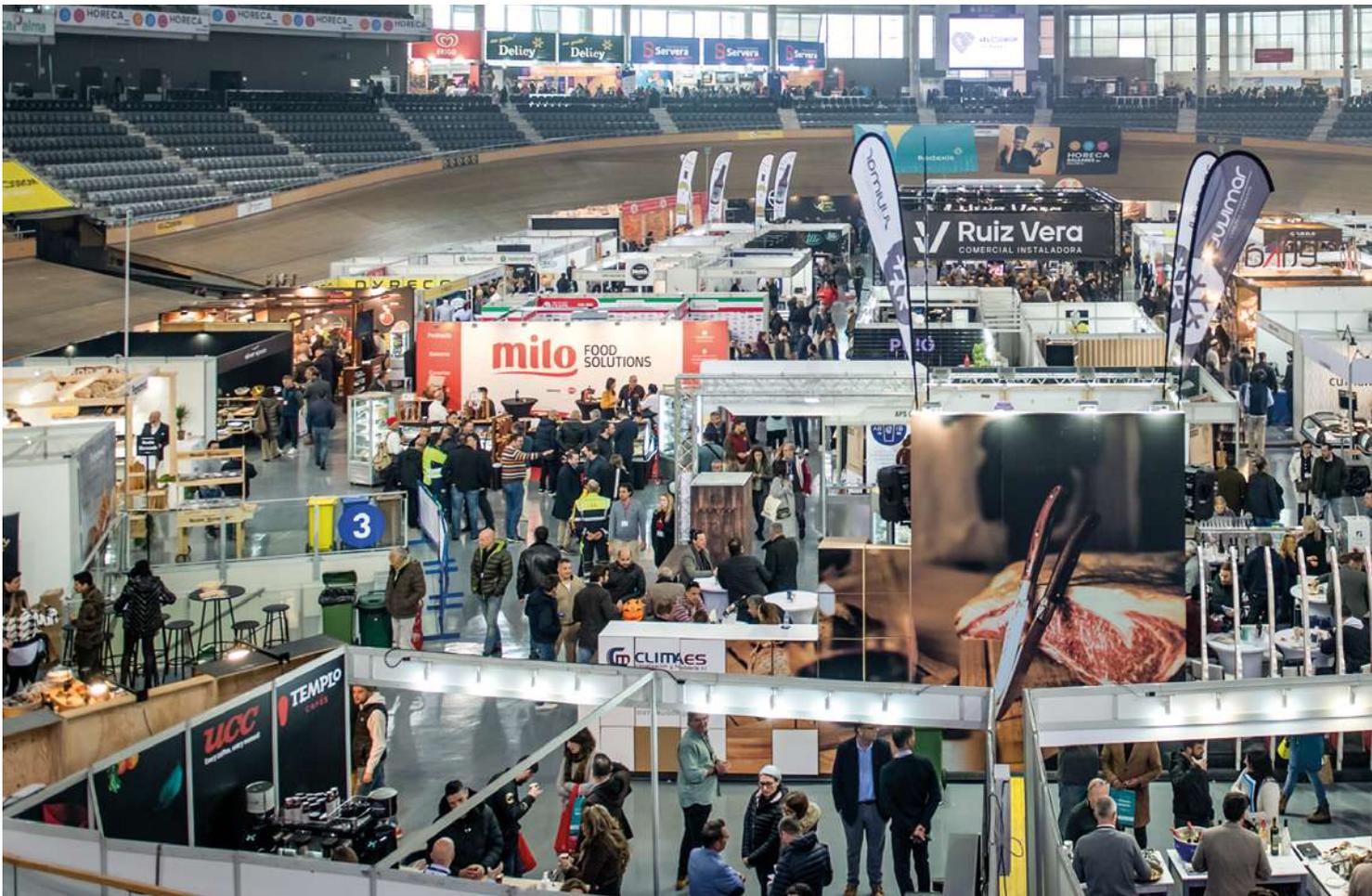


HORECA BALEARES — MALLORCA

**Feria de hostelería y restauración
para profesionales del sector**

Bienvenidos a **HORECA BALEARES MALLORCA** en esta ya Séptima edición de 2024, un evento que se ha consolidado como necesario en el panorama del canal profesional de la Hostelería, Restauración y Turismo en nuestras islas. Un año más vuelve a dar el pistoletazo de salida a la temporada alta de actividad económica en Baleares en este 2024, un año que está marcado de inicio, más que nunca, por la incertidumbre, pero que gracias a la experiencia de los profesionales del canal Horeca de las islas, sabemos que capearemos y seguiremos siendo motor de la economía Balear.

Muchas cosas han sucedido desde el inicio de la primera edición de Horeca en 2016 (solo interrumpida en 2021), cuestiones como la reactivación económica después de la crisis moderna más duradera de la económica mundial, crisis de los mercados, pandemia, incertidumbre geopolítica,... pero lo que no ha cambiado son las ganas y esfuerzo de todos y cada uno de los profesionales de nuestras islas que con su esfuerzo diario consiguen sacar adelante tanto las empresas



como las familias convirtiéndose en auténticos héroes de la sociedad de la que todos formamos parte.

Horeca Baleares Mallorca vuelve a ser el entorno que reúne a los profesionales de la Hostelería, la Restauración y el Turismo en Baleares conformándose durante 3 días como lugar de unión entre los diferentes profesionales de la distribución y todos aquellos empresarios y trabajadores que buscan aportar y mejorar sus hoteles, restaurantes y demás entornos en donde la alimentación de colectividades es una necesidad tanto en temporada turística como todo el año.

Este año vuelve a reunir en el Velòdrom Illes Balears a más de 150 empresas profesionales con ganas de mostrar todas las novedades, afianzar las relaciones con sus clientes y sobre todo verse las caras para juntos apostar por el desarrollo sostenible, premisa más acuciante que nunca hoy en día si queremos garantizar un futuro coherente con las necesidades venideras de nuestra sociedad y entorno, un entorno

que necesita cuidados continuos para no degradarse y perder ese liderazgo tanto en el territorio como la calidad de vida que proporciona el trabajo constante y fluido para todos los que cohabitamos y sacamos provecho a nuestro esfuerzo.

Por último, agradecer el esfuerzo a todos los participantes en el evento y desear que tanto expositores como visitantes saquen partido a este evento y entre todos hagamos que 2024 sea un gran año en todos los sentidos, así que Bienvenidos a **HORECA BALEARES MALLORCA 2024**.



APOYO INSTITUCIONAL



GOVERN
ILLES
BALEARS



Consell de
Mallorca



Ajuntament
de Palma

COLABORA



Restaurac
Caeb



FERIB
FEDERACIÓN EMPRESARIAL
DE RESTAURACIÓN
ILLES BALEARS



Ruiz Vera
COMERCIAL INSTALADORA

afuegolento.com
con Koldo Royo

pimem

ORGANIZA

Todoeventos
de las islas s.l.



Horeca Balears s'ha consolidat com l'esdeveniment més rellevant a les Illes Balears per als professionals del sector de l'hoteleria i la restauració. Així ho demostra la seva representació a Mallorca, Eivissa i Menorca, com també la participació dels millors xefs locals, nacionals i internacionals i les gairebé 1.000 marques exposidores presents. Per això, aquests dies Horeca es converteix en el millor aparador al món per reivindicar el producte de la nostra terra i la gastronomia de les nostres illes, i en un espai d'unió per als professionals, expositors i també visitants per descobrir les innovacions més recents, enfortir les relacions comercials i cercar inspiració. És un reflex del nostre caràcter, de l'hospitalitat, de la disposició a compartir el que tenim, d'anar a cercar les nostres arrels i les nostres tradicions.

Sens dubte, el sector de l'hoteleria i la restauració és part de la senya d'identitat de les Illes Balears. És un sector capaç d'atreure visitants que cerquen un turisme gastronòmic, de qualitat, que volen conèixer de veritat aquestes illes, la seva essència, els seus productes, els seus plats, les seves begudes i, en definitiva, la seva gastronomia. El reconeixement es pot fer extensiu a molts petits empresaris, emprenedors, bons cuiners i bons baristes que també ofereixen aquest servei d'hoteleria i restauració, tan imprescindible per la nostra manera de ser i per la nostra manera de viure.

Gràcies a la fortalesa i al treball del sector, de tota la cadena de valor del sector turístic, després de la situació crítica a la qual ens va conduir la pandèmia en aquestes illes, enguany hem assolit les dades d'atur més baixes des de fa dècades. Som unes illes orgulloses del turisme, de gent feiner, amb esperit emprenedor. Per tant, vull expressar el meu agraïment a tots els membres de l'organització d'Horeca Balears, perquè fan possible que el nostre talent i la nostra gastronomia arribi de cada vegada a més racons.

Margalida Prohens

Presidenta del Govern de les Illes Balears



GOVERN
ILLES
BALEARS



Es un honor y un placer darles la bienvenida a la séptima edición de la Feria Profesional de Hostelería y Turismo HORECA BALEARES MALLORCA, un evento que refleja la vitalidad y la excelencia de nuestra isla como destino turístico y gastronómico de primera clase. Como presidente del Consell de Mallorca, es para mí un privilegio compartir este espacio con todos ustedes, actores clave de un sector que es el corazón de nuestra economía y la esencia de nuestra identidad.

Mallorca, con su rica historia, su belleza natural y su hospitalidad única, se erige como un destino que cautiva a viajeros de todo el mundo. En esta feria, se reúnen profesionales y emprendedores comprometidos con la calidad y la innovación, factores que impulsan nuestra posición como líderes en la industria de la hostelería y la restauración. Este encuentro no solo es una plataforma para mostrar nuestras fortalezas, sino también un espacio donde se gestan las colaboraciones y se comparten las últimas tendencias.

Nuestra isla se ha forjado a lo largo de los años como un lugar donde la tradición se encuentra con la modernidad y la feria de este año refleja ese equilibrio. Desde la exquisita gastronomía local hasta las propuestas más vanguardistas en alojamiento y entretenimiento, Mallorca ofrece una experiencia única y polifacética. En este evento, los expositores no solo presentarán sus productos y servicios, sino que también participarán en diálogos que impulsarán la evolución continua de nuestro sector.

La sostenibilidad es una prioridad para nosotros y Mallorca se esfuerza por liderar el camino hacia un desarrollo más responsable y respetuoso con el medio ambiente. En la feria, encontrarán iniciativas destacadas que buscan preservar nuestra belleza natural y cultural para las generaciones futuras. Nuestra isla es mucho más que sol y playa, y a lo largo de todo el año tenemos más para ofrecer no solo a nuestros visitantes, sino

también a nuestros residentes. Mallorca es sinónimo de deporte, cultura, eventos, naturaleza y, cómo no, también gastronomía.

Quisiera expresar mi agradecimiento a todos los que, de una manera u otra, se han involucrado en la organización de esta feria, así como a los participantes y visitantes que contribuyen al éxito de este evento. Durante los próximos días, Mallorca recibirá a los mejores profesionales del sector, con un completo programa de actividades, como showcookings, presentaciones o catas, todo para fortalecer aún más al sector de la hostelería y la restauración de las Islas Baleares, una parte fundamental de nuestra oferta turística y cada vez más apreciada por nuestros visitantes. Las últimas ediciones han sido todo un éxito y estamos convencidos de que les seguirán muchas otras en el futuro, cada vez con más empresas participantes.

Les deseo a todos una experiencia enriquecedora y que esta feria sea un reflejo fiel de la hospitalidad y la calidad que define a nuestra querida isla.

¡Bienvenidos a Mallorca, donde la excelencia gastronómica y de la restauración encuentra su hogar!

Llorenç Galmés Verger

President del Consell de Mallorca





Como alcalde de Palma, es una satisfacción dar la bienvenida a una nueva edición de la Feria de Hostelería y Restauración para profesionales del sector HORECA Baleares. Sin duda, una cita consolidada que se ha convertido en todo un referente.

Conscientes de la importancia que tiene esta actividad, desde el Ajuntament de Palma hemos creado el Área de Restauración para prestar el máximo apoyo a un sector económico que consideramos estratégico para nuestra ciudad y que ha demostrado una extraordinaria capacidad de adaptación a diferentes situaciones que nos ha tocado vivir, como la pandemia. Además, han sido extraordinariamente receptivos a nuevas tendencias que demanda la sociedad, que nos hacen avanzar hacia un día a día más saludable.

Nuestros bares y restaurantes son parte esencial de nuestro estilo de vida. No sólo dan vida y personalidad a nuestras calles, sino que además son punto de encuentro en el día a día, escenario de nuestras celebraciones y momentos más especiales, y ofrecen la posibilidad de degustar platos deliciosos, conocer sabores que vienen de otras tierras y fomentar la integración intercultural.

La gastronomía es parte esencial de nuestras vidas y de nuestro carácter como sociedad. La gastronomía es historia, es cultura, es salud, son materias primas naturales, elaboración exquisita y atención al cliente. Son muchas personas, de muchos sectores económicos trabajando de forma coordinada para hacer posible que Palma cuente con una extraordinaria oferta gastronómica para residentes y quienes nos visitan.

Nuestras propuestas culinarias son excepcionales, con una amplia variedad de opciones para todos los gustos. Desde lo más tradicional hasta la cocina de vanguardia, desde los platos con profundas raíces mallorquinas hasta los sabores más internacionales y exóticos.

Además, el sector de la restauración se ha distinguido en nuestra ciudad por impulsar numerosas iniciativas que dinamizan esta actividad.

Sin duda, la Feria de Hostelería y Restauración para profesionales del sector HORECA Baleares supone un magnífico punto de encuentro para profesionales, expositores y visitantes. Además, constituye una extraordinaria oportunidad para conocer las últimas tendencias y que nuestras empresas ganen aún más atractivo y competitividad. Mi enhorabuena a todos los organizadores y colaboradores por hacerla posible y ayudarnos a avanzar en el objetivo de consolidar a Palma como capital gastronómica del Mediterráneo.

Jaime Martínez Lladrés

Alcalde de Palma



**Ajuntament
de Palma**



Estimados amigos

Una alegría poder anunciaros que por fin tenemos nueva edición de HORECA Mallorca, una de las citas imprescindibles para el sector de hostelería y restauración que, llega de nuevo repleta de productos, servicios, actividades y sorpresas.

Nada mejor que una feria profesional como HORECA para recuperar ese contacto personal, presencial y cálido, el imprescindible reencuentro con otros colegas de profesión, con nuestros proveedores de confianza, y con nuevos proveedores que todavía no conocemos

Desde sus inicios la vocación de esta feria -casi esta fiesta- HORECA es la de estar cerca de todas las personas y empresas interesadas en el sector y que, además de la presencia de stands, hubiese un espacio para que los profesionales realizasen actividades, porque así es como se vive la gastronomía: en vivo y directo

El primer año ese espacio fue un pequeño escenario con charlas y mesas redondas de cocineros, barman, etc. Y ahí empezó el lío del bueno, del que nos gusta, porque cada año el escenario y las actividades se han ido ampliando, y hace unos años descorchamos la ilusión del “un poco más” organizando, al ritmo de esa velocidad que marca el siglo XXI, los concursos rápidos de cocina, una modalidad un poco distinta a los concursos de cocina más tradicionales, contando este año con cinco concursos: V edición Mejor tartar Gourmet, patrocinado por JUVIMAR; I Edición Mejor chuletón, patrocinado por VERA; II edición del “concurs de cuina amb peix popular” patrocinado por la Conselleria d’Agricultura, pesca i medi ambient, V edición de mejor bocata gourmet, patrocinado por Delicy, Hellman’s Vandemoortele y la II

edición del concursos Mejor pizza gourmet patrocinado por 5 stagioni.

El espíritu de HORECA: vincular autónomos, empresas y, desde luego, contar con la importantísima

colaboración de las escuelas de cocina y hostelería de Mallorca, y de las asociaciones como Eurotoques, la Asociación de Cocineros Afincados en las Islas Baleares ASCAIB, o Chefs In, sin ellos nada de esto sería posible Gracias a todos y no os perdáis nuestro escenario Horeca Baleares Mallorca.

¡Os esperamos!

Koldo Royo



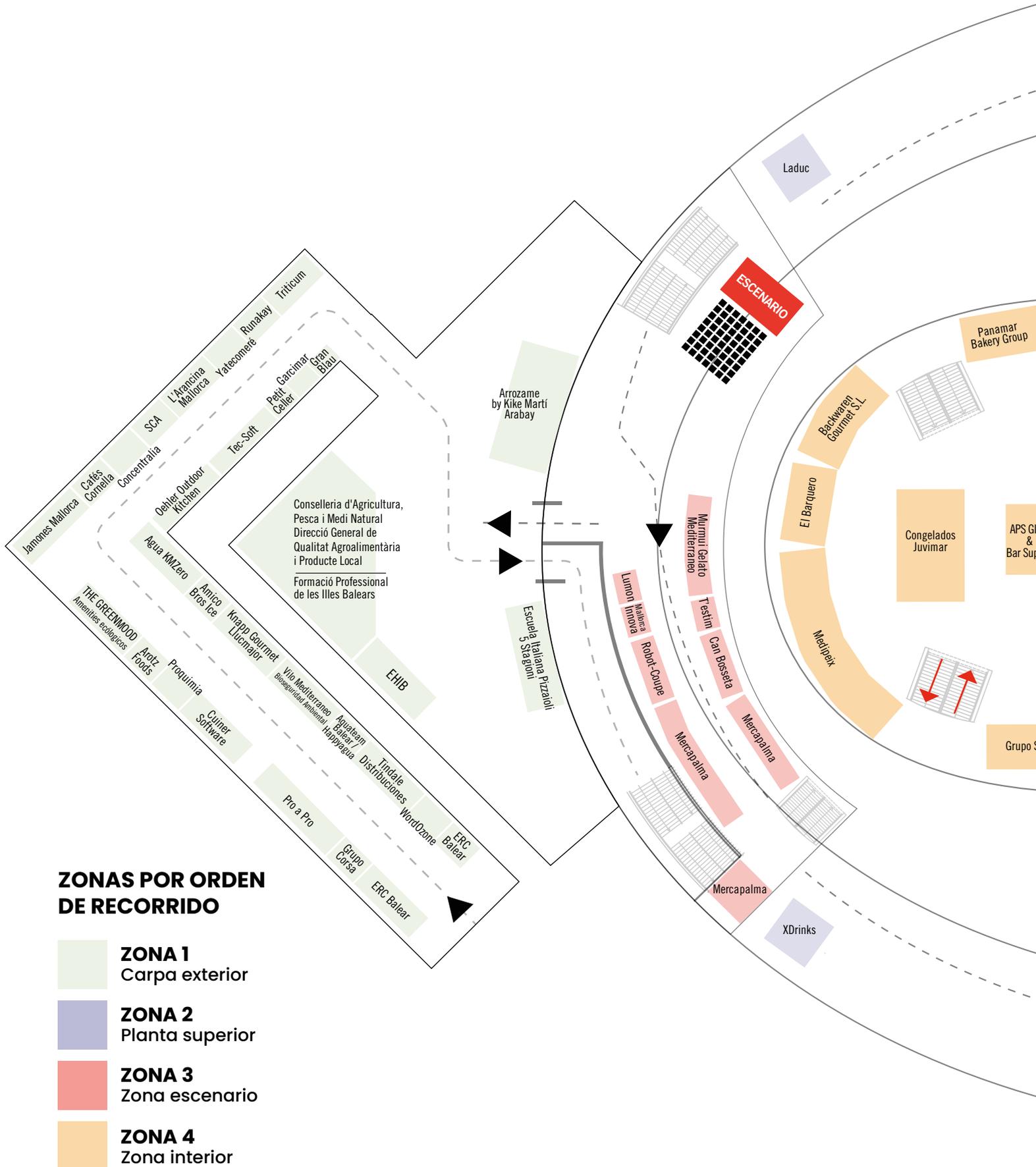
@koldoroyo



HORECA

BALEARES

MALLORCA



Jannones Mallorca, Cafés Cornella, Concentratria, SCA, L'itrapicnia Mallorca, Yatecomerç, Runakay, Triticum, Dehler Outdoor Kitchen, Tec-Soft, Petit Carcimar, Gran Blau, Agua KMZero, Amico Bros Ice, Knapp Gourmet, Lucmaier, Vibo Mediterraneo, Bissaguard, Ambiental, Happygala, Ayalean Balear, Tindale Distributions, WordDane, ERC Balear, THE GREENWOOD Amenities ecológicas, Artatz Foods, Proquimia, Cyber Software, Pro a Pro, Grupo Corsa, ERC Balear

Conselleria d'Agricultura, Pesca i Medi Natural
Direcció General de Qualitat Agroalimentària i Producte Local
Formació Professional de les Illes Balears

Arrozame by Kike Martí Arabay

Escola Italiana Pizzaioli

Laduc

ESCENARIO

Murruti Gelato Mediterraneo

Teatim

Can Basseta

Mercapalma

Mercapalma

Mercapalma

XDrinks

El Barquero

Backwaren Gourmet S.L.

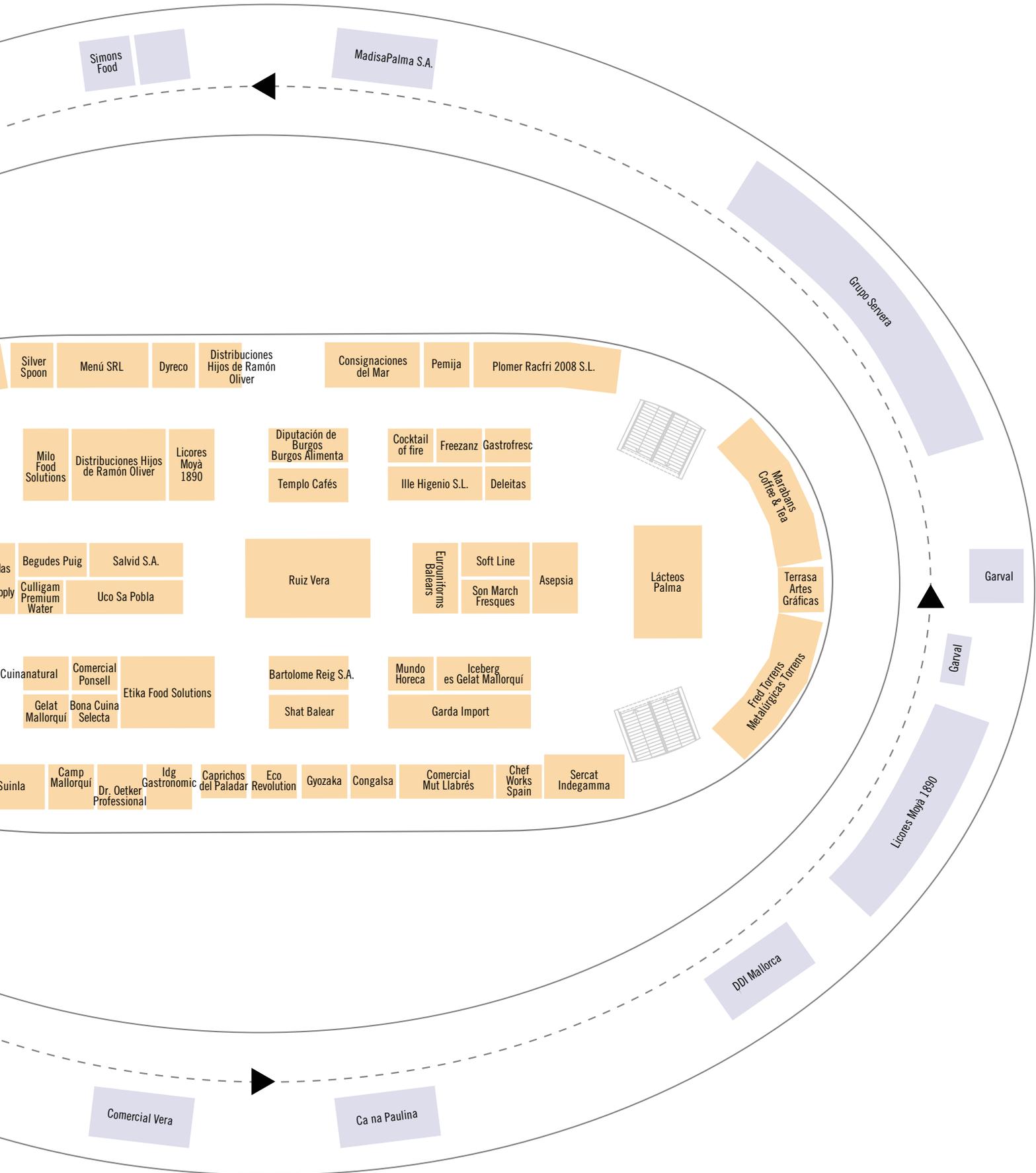
Panamar Bakery Group

Congelados Juvimar

APS G & Bar Sup

Grupo S

Patrocinado por:



HORECA Balears Mallorca 2024

7^a
EDICIÓ

PROGRAMACIÓ
ESCENARIO



HORECA
BALEARES –
MALLORCA

Patrocinador
escenario:



Consell de
Mallorca

DIA 5 DE FEBRERO DE 2024

11:00 h



EHIB
SHOWCOOKING EN DULCE

11:40 h



MARINA PIZA FIO
ACERCANDO LAS BALEARES A LOS
POSTRES DE HOY
HOTEL SANT REGI MARDAVAL

12:00 h



JUAN TUGORES
4 GENERACIONES DE OFICIO
FORN CAN SEGURA

12:20 h



MATÍAS POMAR OLIVER
120 AÑOS DE ARTESANIA
Y CALIDAD
PASTERERIA CAN POMAR

12:40 h



MARA NAREZ Y JOAN CUART
PASTERÍA Y CHOCOLATERÍA
NAREZ Y CUART

13:00 h HOMENAJE Y RECONOCIMIENTOS



ANGEL LEÓN
HOMENAJE



CAN PEDRO
RECONOCIMIENTO
ANA MARIA ROMERA Y PEDRO ESTEBAN



FRANCISCO POMAR MIR
RECONOCIMIENTO



LOS PATOS
RECONOCIMIENTO
LEONOR BARCELÓ



MARGARITA ALEMANY
RECONOCIMIENTO



ANTONIO BAREA
RECONOCIMIENTO



GERHARD SCHWAIGER
RECONOCIMIENTO

Organizador:



Patrocinador
escenario:

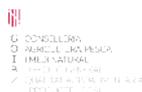


Consell de
Mallorca

Colaboradores:



Patrocinadores concursos:



14:00 h



**V CONCURSO
MEJOR TARTAR GOURMET**

16:00 h



**III CONCURSO
MEJOR CHULETON**
**TERRAZA SUPERIOR*

16:00 h



**FUENTES EL ATÚN ROJO
PRESENTACIÓN**

17:00 h



**LUIS PÉREZ
PASTELERÍA**
PASTELERÍA LUIS PÉREZ

17:20 h



SELA PRIEGO
EL OCASO DE VORO
PASTELERA RESTAURANTE VORO

17:40 h



ARIADNA SALVADOR
ADAPTACIÓN Y DESARROLLO,
DIVIÉRTETE CREAMDO
PASTELERÁ NINUMÁ

18:00 h



KIKE BAYANO
FUSIÓN LIQUIDA
BRAND AMBASSADOR COCA-COLA

DIA 6 DE FEBRERO DE 2024 / GASTRONOMÍA MALLORQUINA

11:00 h



JORDI CANTO
SHOWCOOKING SORPRESA
SA CLAstra

11:20 h



ISMAEL MEDINA HERNÁNDEZ
LA BASE DE LA COCINA
DE EL TXOKO DE MARTÍN
EL TXOKO DE MARTÍN BERSATEGUI

11:40 h



SANTI TAURA
COCINA MALLORQUINA
TRADICIONAL
DINS SANTI TAURA

12:00 h



ALVARO SALAZAR
LA COHERENCIA
COMO TÉCNICA
RESTAURANTE VORO

12:20 h



JAUME VICENS CIFRE
COCINA EMOCIONAL DE LA
TRAMUNTANA
BÉNS D'AVALL RESTAURANTE

12:40 h



JAVIER HOEBECK
RESTAURANTE
GASTRONÓMICO
FUSION19 GASTRONÓMICO

13:00 h



ANDREU GENESTRA
MI COCINA, MAR Y
TIERRA

14:00 h



**II CONCURS DE CUINA
AMB PEIX POPULAR**

16:00 h



**V CONCURSO
MEJOR BOCATA GOURMET**

18:00 h



BEL MOYÀ
NUEVAS HIERBAS
LICORES MOYÀ

Organizador:



Patrocinador
escenario:



Colaboradores:



Patrocinadores concursos:



HORECA Balears Mallorca 2024

PROGRAMACIÓN ESCENARIO

DIA 7 DE FEBRERO DE 2024 / SABORES DEL MUNDO

10:40 h



YE LIAO

HISTORIA DE LA COCINA
CHINA EN MALLORCA

11:00 h



JOAN PINEL

RAÍCES Y HORIZONTES

RESTAURANTE L'ÀTIC

11:20 h



MASAHIDE OZAWA Y CARLOS PIEDRA

ALTA COCINA JAPONESA:
UNA EXPERIENCIA 360°

RESTAURANTE IZAKAYA

11:40 h



RICARDO ROSSI

CÓMO INCORPORO MIS RAÍCES
A LA COCINA EN MALLORCA

RESTAURANTE FREDERIC

12:00 h



JAVIER GARDONIO

LA CANTINA RENOVADA

CANTINA PANZÀ

12:20 h



DAVID MORENO

COCINA MEXITERRANEA

CAN SIMONETA

12:40 h



MAYA TROCCIOLA

L'ARANCINA MALLORCA

13:40 h



STEFANO COSSIGNANI

PIZZA SCHOOL

14:00 h



**II CONCURSO
MEJOR PIZZA GOURMET**



Organizador:
HORECA
BALEARES
MALLORCA

Patrocinador
escenario:
**Consell de
Mallorca**

Colaboradores:

Patrocinadores concursos:
JUMMAR
VERA

20 anys
000 p58
apimallorca

20 anys
000 p58
apimallorca

Delicy
food solutions

HELLMANN'S
SOLYUM

Vandemoortele
shaping a tasty future

5 Stagioni



EXPOSITORES



AGUA KM ZERO

STAND A31+A32

Queremos un futuro más sostenible, pero lo queremos ya. Si lo hacemos mejor ahora, podremos ser mejores mañana. Con un refill de nuestras mentes, cambiaremos las reglas. Con un refill del mundo, nos centraremos en lo importante. Con un refill de las calles, empezaremos una revolución. Con un refill de nuestras botellas, seremos el cambio. Let's refill the future, ¡pero hagámoslo ya!

Contacto

 +34 650 522 298

 info@aguakmzero.com

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



AMICO BROS ICE

STAND A30

Amico Bros Ice es el distribuidor oficial de Catalunya y Baleares de marcas de alta calidad como Iceteam 1927, Cattabriga, Ciam, Everlasting, Meatico entre muchas otras. Garantizamos el servicio técnico oficial de las marcas líderes del sector en las comunidades autónomas de Catalunya, Islas Baleares y Valencia. Garantizamos la instalación de las máquinas y asesoramiento para sumanutención, tanto telefónica como presencial. Realizamos proyectos a medida, adaptándonos a las necesidades de cada cliente, poniendo a disposición nuestros más de 20 años de experiencia en el sector.

Contacto

 +34 639 332 976

 barbara@amicobrosice.es

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



APS GLASS & BAR SUPPLY

STAND A54+A59

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

 +34 971 621 034

 alvarez@apssupply.com

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



EXPOSITORES



Contacto

+34 971 733 106

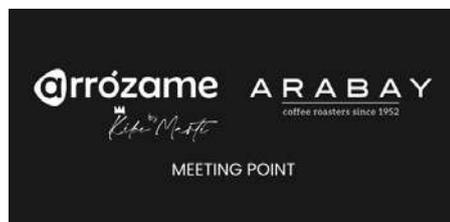
hola@aquateambalear.com

www. aquateambalear.com

AQUATEAM BALEAR / HAPPYAGUA

STAND A25

¡Más claro, agua! Hace 32 años empezamos como una pequeña empresa familiar y, a lo largo de los años, hemos ido creciendo hasta convertirnos en una de las empresas más importantes de Mallorca en tratamiento de aguas. Contamos con una amplia flota SAT repartida por toda la isla para dar la máxima atención a nuestros clientes con el menor tiempo posible, sin esperas. Nuestros valores, el trato familiar con nuestros clientes y el uso de los mejores productos internacionales, nos definen y gracias a ellos hemos llegado hasta donde estamos. Nuestro objetivo principal es aportar soluciones para mejorar la calidad de vida de aquellos que confían en nosotros. Trabajamos tanto a nivel industrial como doméstico. Mejoramos el rendimiento económico, energético y ecológico del sector de la hostelería e industria mediante el perfecto funcionamiento de cualquier maquinaria que utilice agua como parte de su actividad. El agua es la materia prima más utilizada y frecuentemente la más olvidada, especialmente en el sector HORECA. HappyAgua by Aquateam propone una solución global que abarca todas las aplicaciones del agua y genera un triple impacto positivo: económico, social y medioambiental.



Contacto

+34 677 324 522

arrozame@gmail.com

www.

ARRÓZAME BY KIKE MARTÍN - ARABAY

STAND EXT. 2

Kike Martí, maestro arrocero valenciano, es propietario del restaurante Vad'Arròs, donde sorprende desde hace años con la fusión del plato más típico nacional, la paella, con los productos más representativos de la gastronomía balear. En 2018 este chef creó la marca y consultoría Arrózame, para asesorar a profesionales en la mejora de partidas arroceras, ofrecer formación a chef y equipos, showcooking... Con el paso de los años Arrózame se ha convertido en un movimiento gastronómico.

Tostando artesanalmente desde 1952 Cafés 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. Cafés 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 Cafés Bay se encuentra hoy Toni Vallcaneras (Lloret, 1980), la segunda generación de Cafés Bay. Arabay también tiene cafetería en Madrid, a escasos pasos de Puerta del Sol, en el Mercat del Olivar de Palma, en Ibiza y punto de venta en las tiendas gourmet El Paladar de Menorca.



Contacto

+34 975 374 100

comercial@arotz.com

www. arotz.com

AROTZ FOODS

STAND A11

AROTZ FOODS, S.A. pertenece a EBRO FOODS, S.A., el mayor grupo agroalimentario de España. AROTZ FOODS, S.A. está situada en Navaleno (Soria), en medio de la mayor zona de pinares de España, considerada la provincia micológica por excelencia. Además AROTZ posee la mayor plantación de trufas del mundo, de más de 600 Has., muy cerca de la propia planta de Navaleno. Nuestra experiencia, dedicación y obsesión por obtener la mejor calidad en nuestros productos, es lo que nos ha permitido ser líderes en el mercado español. Fundada en 1960, es una empresa de gran tradición dedicada a la fabricación de productos silvestres como TRUFA, SETAS, HONGOS, FRUTAS DEL BOSQUE, FRUTAS TROPICALES, PURES DE FRUTAS, VERDURAS Y CASTAÑAS, en varias líneas de fabricación: fresco, ultracongelado, conserva, deshidratado y ¡V gama!. A todo ello añadimos productos del Grupo Ebro, como arroz y pasta de la máxima calidad. Los productos de AROTZ están presentes principalmente en el sector de la hostelería, pero también suministramos a la gran distribución, en tiendas especializadas Gourmet y clientes industriales. Tenemos más de 40 años de experiencia exportando nuestros productos en los mercados más exigentes. ¡MIMAMOS LA NATURALEZA!



EXPOSITORES



Contacto

+34 671 102 452

comercial@asepsia.net

www. asepsiamallorca.com

ASEPSIA

STAND A58+A63

Somos una empresa dedicada al suministro de artículos para los profesionales de la hostelería. Con más 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. Disponemos de gran variedad de stock en nuestro cash and carry en Gremio Zapateros, 35. Damos servicio comercial y de entrega a todos los puntos de la isla. Como cada año vendremos cargados de novedades para estar al día con las tendencias de la hostelería.

Siguiendo las tendencias del mercado en cuanto a consumos, tenemos el placer de ofrecer la degustación de un producto emblemático y sin duda único; Túnel 00. Las archiconocidas Hierbas Túnel toman forma de riquísimo mojito sin alcohol. Ven a probarlas, y conoce también otros cocteles premium de la mano de Antonio Nadal Destilleries.



Contacto

+34 971 459 287

info@backwarengourmet.com

www. backwarengourmet.com

BACKWAREN GOURMET SL

STAND B28+B29

Innovadores en especialidades internacionales de panadería y pastelería, Backwaren Gourmet ofrece un amplio surtido de alta calidad adaptado a las necesidades de cada negocio: restaurante, cafetería, hotel, supermercado, etc. Todo ello con la garantía de las más prestigiosas marcas europeas, para así poder competir en calidad e innovación.



Contacto

+34 971 530 530

bartolomereig@bartolomereig.com

www. bartolomereig.com

BARTOLOME REIG SA

STAND C3

Empresa familiar fundada por Bartolomé Reig Buades y continuada en 1987 por BARTOLOME REIG S.A. Especializada en la distribución y venta de productos frescos y congelados. Pioneros dentro de este sector, y trabajamos siempre con los más rigurosos principios de calidad, servicio y buena relación calidad-precio. Contamos con una extensa red de clientes, hoteles, restaurantes, cafeterías, Colegios etc.. Ofrecemos una amplia gama de productos nacionales e internacionales de alta calidad (inglés, alemán), con el fin de satisfacer las necesidades de los clientes más exigentes. Nos puedes encontrar en el norte de Mallorca, en el polígono industrial de Pollensa.



Palma, la ciudad de mil sabores

La restauración y hostelería son esenciales en la vida de Palma. Un café con un llonguet para empezar el día, un variat a media mañana, un estupendo menú para comer, una ensaimada en la merienda y una cena a la carta seguida de una buena copa por la noche... cualquier hora del día es perfecta para degustar las exquisitas preparaciones de nuestros bares y restaurantes.

Palma cuenta con una amplísima oferta gastronómica que se asienta sobre varios pilares: sus materias primas locales, las recetas tradicionales que se combinan con otras más modernas y la gran oferta de bares y restaurantes de calidad, que ofrecen la mejor atención al comensal. Los establecimientos se reparten por todo el municipio y ofrece su lado más popular en tiendas y mercados.

Desde el Ajuntament de Palma se quiere dar el máximo apoyo específico a este sector, por eso se ha creado el Área de Restauración, con el objetivo de atender de la manera más eficiente las necesidades específicas de esta actividad tan importante para nuestra ciudad.

Palma va a seguir apostando por la gastronomía como eje estratégico, tanto para residentes como para visitantes. Nuestra ciudad va a buscar desarrollar todo tipo de experiencias turísticas transformadoras poniendo la cultura y estilo de vida Mediterráneo en el centro. Para este objetivo, se cuenta también con el Área de Interculturalidad, que persigue integrar y dar su espacio a todas las diferentes culturas que conviven en Palma.

Un ejemplo de experiencia turística transformadora es la iniciativa Culinary Mediterranean Cities, que nuestra ciudad desarrolla en colaboración con Barcelona, Valencia y Cartagena. Una iniciativa que busca mejorar la competitividad y el atractivo de las ciudades mediterráneas para el turismo gastronómico, mediante una experiencia turística transformadora y de gran valor que permita al visitante sumergirse en la cultura y estilo de vida Mediterráneo a través de la gastronomía y descubrir la identidad culinaria propia de las ciudades que visita. Disfrutará así de sus paisajes gastronómicos, entornos productivos, su ambiente, su excelente gastronomía y la profesionalidad y hospitalidad de los diferentes actores de la cadena de valor del turismo gastronómico.

La propuesta es una oportunidad para la conservación, la transmisión, la preservación y la difusión de estas muestras de patrimonio cultural propio de las sociedades mediterráneas y, en concreto, de la producción y el consumo sostenible, del valor de las cadenas de suministros locales, de los mercados de abastos y de las diferentes expresiones culinarias, desde la alta cocina a la cocina popular.

Sin duda, este tipo de nuevas iniciativas, combinadas, con todas aquellas que ya existen, entre ellas la Feria HORECA Baleares, que es el mejor punto de encuentro para profesionales, expositores y visitantes, nos ayudarán a posicionar Palma como la capital gastronómica del Mediterráneo.



EXPOSITORES



Contacto

+34 971 105 636

julia.puig@envitsl.es

www. mallorquinament.es

BEGUDES PUIG

[STAND L3](#)

Begudes Puig somos una empresa mallorquina que fabrica y distribuye bebidas refrescantes y sifones desde 1927. Trabajamos en familia desde hace cuatro generaciones y somos defensores del producto local de Mallorca, con especial énfasis en el kilómetro cero y la economía circular, motivo por el cual fabricamos en la isla en una nueva y moderna instalación ubicada en Palma. Tenemos la mirada puesta ser referente de sostenibilidad en el sector, y prueba de ello es el premio RSC i Ètica Empresarial otorgado por Pimem en el año 2022 y la Medalla de Honor del Consell de Mallorca otorgada este 2023. También queremos ser un referente en cuanto a sabor, por eso hemos añadido a nuestra ya conocida gama de productos (cola, cola zero, limón, naranja, lima y pinya) una nueva gama de refrescos isotónicos sin gas, tanto de limón como de naranja. Además, la incorporación de otro novedoso sabor de cara a la próxima temporada. También contamos con una línea de productos específicos para restauración y coctelería como son nuestra tónica marina, soda clásica y ginger beer. Servimosa toda la isla: tiendas, supermercados y canal HORECA, gracias a nuestro equipo comercial y de sifoners.



Contacto

+34 938 044 834

ventas@bona-cuina.com

www. bonacuinaselecta.com

BONA CUINA SELECTA

[STAND A72](#)

En Bona Cuina Selecta comercializamos toda nuestra gama de productos pensando especialmente en el canal HORECA más exigente, para ahorrarle tiempo y darle un valor añadido a cada plato. También nuestras marcas tienen su presentación para el sector alimentación sensible a los productos de proximidad. El éxito que en todas partes cosechan los canelones y la lasaña que fabricamos constituye nuestra mejor carta de presentación. Esto permite que los índices de penetración en el mercado sean cada vez mayores y cada día más clientes puedan disfrutar de nuestras recetas selectas. Bona Cuina Selecta, un placer en todos los sentidos



Contacto

+34 971 743 750

canapaulina@canapaulina.es

www. canapaulina.es

CA NA PAULINA

[STAND F2](#)

Ca Na Paulina es un distribuidor multicárnico fundado en 1929. Desde su central en Palma, sus expertos carniceros ofrecen una variada y muy cuidada selección de carnes frescas y congeladas, tanto de cerdo blanco como ibérico y duroc, aves, vacuno, charcutería y elaborados de producción propia, fabricados cada día en su obrador. Ca Na Paulina basa su propuesta de valor en la calidad, la variedad y el servicio. Por ese motivo, todos los productos de su catálogo han sido cuidadosamente seleccionados siguiendo estrictos parámetros de origen y cualidades organolépticas. Además de eso, Ca Na Paulina ofrece un servicio muy cercano para sus clientes, que tiene en cuenta sus necesidades y se adelanta a ellas. Con todo, Ca Na Paulina consigue ser el partner ideal para sus clientes, haciendo llegar sus productos a algunos de los mejores restaurantes, colectividades, caterings y hoteles de las Islas Baleares.



EXPOSITORES



Contacto

 +34 629 151 525

 tonimas24@hotmail.com

www.cafescornella.coffee

CAFÉS CORNELLA

STAND A35

Empresa familiar fundada en el año 1920. Somos proveedores de café y nos especializamos en el sector Horeca. Nuestro compromiso es ofrecer productos de calidad y un servicio integral que permita satisfacer al consumidor final. Nuestros productos se dividen en tres líneas: Mundo Espresso, Mundo Coffee Service y Mundo Specialty Coffee. Dentro de la primera línea comercializamos una gran variedad de café espresso, azúcar y edulcorantes, té e infusiones, café monodosis, accesorios para el barista, chocolatinas, galletas, preparaciones frías y cafeteras. Dentro de la segunda línea ofrecemos café y productos solubles como café, leche, cacao y zumos. En la tercera línea viajamos alrededor del mundo con nuestros cafés de especialidad Mahogany. Trabajamos diariamente por ofrecer a nuestros clientes la taza de café perfecto, para ello apostamos por granos seleccionados de los mejores orígenes y un proceso de torrefacción automatizado y moderno, donde nuestros expertos elaboran nuevas fórmulas para satisfacer las necesidades de nuestros clientes.



CAMP MALLORQUI

Contacto

 +34 671 056 948

 comercial@campmallorqui.es

www.campmallorqui.es

CAMP MALLORQUI

STAND B21

Quan el benefici de l'economia circular torna a la terra i al pagés



Contacto

 +34 662 185 355

 bossetavins@hotmail.es

www.instagram.com/can_bosseta

CAN BOSSETA

STAND H8+H9

Empresa especializada en alimentos artesanales y de calidad. Apostamos por productos locales de Mallorca y Galicia, entre los que destacamos nuestro chocolate artesanal Talaiot, Galletas Mariñeiras (ideales para canapés y cenas), Conservas Cambados de alta calidad y vinos locales y de la Ribeira Sacra.



EXPOSITORES



Contacto

+34 965 083 535

comercial1@caprichosdelpaladar.es

www. caprichosdelpaladar.es

CAPRICHOS DEL PALADAR

STAND A78

Caprichos del Paladar En Caprichos del Paladar controlamos la calidad desde los campos de alcachofas. En la fábrica cuidamos cada detalle y trabajamos de manera artesanal para ofrecer los mejores productos del mercado. Somos artesanos, somos caprichosos. Somos una empresa familiar que busca cada día lo mejor de nuestros cultivos, transformando los productos de forma artesanal, y aplicando las últimas técnicas que nos permitan seguir mejorando. La búsqueda de la excelencia significa un avance constante en todos nuestros procesos y nos hace más fuertes como equipo. Innovación constante. Nuestro conocimiento del campo, el acceso a los vegetales a través de Hortofrutícola 3 Puentes, empresa hermana de Caprichos del Paladar, nuestra escucha activa y colaboraciones con los profesionales de la restauración, nos permiten innovar y sacar nuevos productos que se convierten en imprescindibles en la cocina. Conservas desde 1996 Con más de 20 años de experiencia, Caprichos del Paladar puede presumir de que, a través de nuestra continua innovación, nuestros productos favorecen a cada una de las partes de la cadena alimentaria: agricultor, fábrica, distribuidor, restaurante o tienda y quien nos degusta. Nos sentimos orgullosos de las sonrisas que les saquemos a todos ellos y del apoyo incondicional que nos brindan.



Contacto

+34 934 334 528

orders@chefworks.es

www. chefworks.es

CHEF WORKS SPAIN

STAND A83

Chef Works, la marca líder en prendas gastronómicas a nivel mundial llega a España. Con base en California, 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

+34 609 075 566

ventas@cocktailoffire.com

www. cocktailoffire.com

COCKTAIL OF FIRE

STAND A44

READY TO DRINK COCKTAIL/BEBIDA ISOTONICA/LONG DRINKS 00



EXPOSITORES



COMERCIAL MUT LLABRÉS

STAND A81+A82

COMERCIAL MUT LLABRÉS es una empresa de referencia en les Illes Balears, en la comercialización y distribución de especias y condimentos para el sector cárnico y matanzas. Con una experiencia de más de 40 años, estamos presente en el sector de las especias y condimentos, así como en todo lo relacionado con este ámbito. Además, ofrecemos otros productos como maquinaria, productos sin gluten, bolsa de vacío, film paletizar... Somos distribuidores de Juan Navarro García, una empresa dedicada a la producción y comercialización de pimentón con una gran trayectoria mundial. También somos distribuidores de Manufacturas Ceylan, empresa líder de ámbito internacional en el sector de la industria alimentaria y, como tal, especializada en productos destinados a la restauración y hostelería, los cuales queremos dar a conocer y es uno de nuestros objetivos. Si nos necesita, podrá encontrarnos en Sencelles, en la calle Jaume Sard, 11 (971 872095) o en nuestra página web www.mutllabres.es

Contacto

 +34 971 872 095

 comercial@mutllabres.es

www.mutllabres.es



COMERCIAL PONSELL

STAND A65

Somos una empresa ubicada en Mallorca con más de 30 años de experiencia en el sector de las soluciones tecnológicas para el mundo de la hostelería. Distribuidores de marcas de empresas líderes en el sector y de contrastada experiencia. Registradoras y soluciones de TPV para su negocio. Jofemar, empresa de referencia a nivel mundial, nos aporta todo tipo de máquinas expendedoras, máquinas de tabaco, vending, monederos, etc. Asimismo, somos un referente en sistemas táctiles conectados con Handy's. Disponemos de todo tipo de sistemas de pesaje. Nuestra relación con ud. no acaba en la venta, tenemos un equipo joven y dinámico que forman el servicio técnico, siempre en constante aprendizaje para ofrecerle el mejor servicio.

Contacto

 +34 971 276 647

 comercialponsell@comercialponsell.com

www.comercialponsell.com



COMERCIAL VERA

STAND F1

Empresa especializada en la distribución de carnes nacionales e internacionales y, en todo tipo de productos de alta cocina. Los más de 25 años en el sector HORECA hacen de Comercial Vera un referente en el mundo gastronómico de Mallorca

Contacto

 +34 971 756 816 / +34 900 707 808

 m_vera@comercialvera.net / marketing@comercialvera.net

www.comercialvera.eu



Más de 28 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 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 la 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.

Además del curso descrito anteriormente, la EHIB apuesta por la especialización impartiendo el curso de especialista en Alta Cocina y el de Dirección y Gestión de Restaurantes y Bares.

Especialista en Alta Cocina: Curso 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 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

Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos:

Este curso 2022/2023 la Escola d'Hoteleria de les Illes Balears ha reforzado su oferta formativa en el ámbito del área de Alojamientos con la impartición de un ciclo formativo de Grado Superior correspondiente al título de Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos.

El objetivo de este título es proporcionar una formación integral y altamente especializada en el área del alojamiento turístico, con salidas laborales como jefe de Recepción, jefe de reservas, gobernanta, organizador de actos, coordinador de calidad, guest service,...

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.





HORECA
BALEARES —
MALLORCA



Patrocinador
escenario:



III CONCURSO MEJOR CHULETÓN GOURMET

16:00 / 5 DE FEBRERO
*Terraza superior

VERA



Pasión por la carne, pasión por la gastronomía.



Comercial Vera es una empresa familiar fundada entre 1994-95 por su actual propietario, Manuel Vera.

Somos una empresa especializada en la distribución y elaboración de productos cárnicos para el canal HORECA, yates y villas privadas.

Respondiendo a las necesidades del mercado hemos ido ampliando nuestro catálogo de productos pero siempre siendo fieles a nuestro referente, la carne nacional y de importación.

Nuestra pasión por la carne y la gastronomía nos ha llevado a seleccionar cuidadosamente algunas de las carnes rojas más selectas de todo el mundo, como la Ternera Gallega IPG, la Vaca Simmental, el Angus y el Wagyu, entre otras.

Contamos con un área comercial de venta directa al cliente, VERA Tienda Gastronómica. En este espacio encontrará una extensa exposición de carnes nacionales, de importación y carnes maduradas, así como una gran variedad de productos gastronómicos de primera calidad.

Ternera Gallega IGP
Una Joya de la Gastronomía Española



Carne de Wagyu
Un lujo en cada bocado



C/Poima 28, Pol. Can Valero, Palma - Tel. +34 971 756 816 / +34 900 707 808



EXPOSITORES



CONCENTRALIA

STAND A36

Fabricantes de especialidades químicas, centrados en la innovación y la sostenibilidad. Aportamos soluciones para la reducción de plástico y trabajamos para ofrecer soluciones de calidad con nuevos sistemas diseñados y formulados para el mundo de la detergencia profesional más exigente.

Contacto

 +34 935 880 846

 comercial@sallo.es

www.sallo.es



CONGALSA

STAND A80

Producción y comercialización de alimentos precocinados congelados. Soluciones adaptadas a todos los mercados: supermercados, catering, bares, restaurantes y hoteles con más de 33 años en el sector (desde 1990).

Contacto

 +34 981 834 400

 info@congalsa.com

www.congalsa.com



CONGELADOS JUVIMAR

STAND E1

Escogemos con mimo las mejores materias primas bajo en convencimiento de que tu confianza es nuestra mejor carta de presentación.

Contacto

 +34 665 136 088

 juvimar@juvimar.es

www.juvimar.es



JUMMAR

CARN, PEIX I EMBUTITS



Carrer Gremi de Forners, 12 / 07009 / Palma, Illes Balears
Teléfono 971 43 26 47 / 619 108 127



HORECA
BALEARES –
MALLORCA



Patrocinador
escenario:



V CONCURSO MEJOR TARTAR GOURMET

14:00 / 5 DE FEBRERO



JULIMAR





JUVIMAR

CARN, PEIX I EMBUTITS



5º Concurso MEJOR TARTAR GOURMET

Nos complace anunciar que Congelats Juvimar será patrocinador del 5º Concurso Mejor Tartar Gourmet, que se llevará a cabo el 5 de febrero de 2024, como parte del evento HORECA. Este emocionante concurso tiene como objetivo descubrir la mejor receta de Tartar Gourmet de Mallorca.

Invitamos a todos los talentosos chefs y apasionados culinarios a inscribirse y participar en este desafío único. En Congelats Juvimar, apoyamos la creatividad gastronómica y estamos emocionados de ser parte de este evento que destaca la excelencia culinaria en la isla.

Además, queremos destacar que, además de llevarse un diploma los admitidos a la fase final, la persona ganadora recibirá un premio económico de 500 euros. ¡Inscríbete ahora y únete a nosotros para encontrar el mejor Tartar Gourmet de Mallorca!



Descubre CONGELATS JUVIMAR

Descubre Congelats Juvimar: tu socio estratégico en la industria alimentaria. Nos destacamos como distribuidores al por mayor para hoteles y restaurantes. Compramos grandes cantidades a precios competitivos, brindándote la ventaja de tarifas atractivas.

En Congelats Juvimar, entendemos la importancia de la eficiencia en la cadena de suministro. Garantizamos tiempos de entrega rápidos, permitiéndote mantener tus operaciones sin interrupciones.

Más que un proveedor, buscamos establecer una colaboración a largo plazo. Nuestro compromiso con la calidad y la satisfacción del cliente es la clave de nuestro éxito.

Descubre cómo Congelats Juvimar puede potenciar tu negocio. ¡Esperamos ser tu elección en la industria alimentaria!



TELÉFONO
971 43 26 47



WHATSAPP
665 13 60 88



24 HORAS
619 108 127



FACEBOOK
JuvimarS.L





EXPOSITORES



CONSIGNACIONES DEL MAR

STAND B6+B7

Consignaciones del Mar es una empresa del Grupo Confremar dedicada a la importación, transformación y comercialización de pescado. Cuenta con una gama muy variada de pescados y mariscos donde podemos destacar el producto estrella atún congelado o refrigerado.

Contacto

 +34 871 178 814

 tdiaz@cdelmar.es

www.confremar.com



CORSA

STAND A3

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

 +34 932 080 800

 info@corsa.es

www.corsa.es



CUINANATURAL

STAND A64

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

 +34 971 253 517

 info@cuinanatural.es

www.cuinanatural.es



EXPOSITORES



CUINER SOFTWARE

[STAND A8+A9](#)

APUESTA POR CUINER SOFTWARE. GESTIÓN INTEGRAL PARA HOSTELERÍA. La tranquilidad de tener toda la gestión de tu negocio bajo control y con total seguridad, ahora es posible gracias a Cuiner Software. ¿Quieres disfrutar de nuestro software de gestión para hostelería? Descubre todo lo que podemos ofrecerte desde Cuiner Software y te ayudaremos a que tu negocio se convierta en un local de referencia. Nuestra propuesta es convertirnos en tu socio tecnológico, ofrecerte el análisis de tu gestión para que tomes decisiones con una base de datos real. TPV-POS, COMANDEROS, PEDIDOS ON-LINE, BACK-OFFICE, RESERVAS, CARTA DIGITAL, QUIEROFACTURA, CONTROLLER BUSINESS INTELLIGENCE, FIDELIZACIÓN Y PROMOCIONES. Si tu negocio va bien, a nosotros también.

Contacto

 +34 971 298 104

 info@cuiner.com

www.cuiner.com



CULLIGAN PREMIUM WATER

[STAND A60](#)

Estamos cambiando el mundo a través del agua.

Contacto

 +34 900 848 777

 marketing@culligan.es

www.culliganpremiumwater.com



DDI MALLORCA

[STAND F5](#)

En DDI, distribuimos productos y servicios de calidad para el canal hostelería, ofreciendo a nuestros clientes soluciones ágiles, flexibles y personalizadas. Trabajamos para ofrecer la máxima calidad en todo el proceso, estrechando lazos con fabricantes y profesionales de la hostelería para afianzar aún más nuestra posición como referente en el sector.

Contacto

 +34 971 77 40 81

 comercialddimallorca@ddidistribucion.com

www.grupoddi.es

ASCAIB

(Asociación de Cocineros Afincados en las Islas Baleares)

Ya estamos en una edición mas de Horeca, y como no puede ser de otra manera, Ascaib seguirá fiel a su cita con este evento, un año mas. Un año de consolidación para Horeca, pues aparte de Mallorca se confirman las citas con Ibiza y Menorca.

Una vez mas, desde Ascaib contaremos con muchas y variadas actividades, concursos, mesas redondas, homenajes y nuestros showcookings en el escenario, presentados como no puede ser de otra manera, por el incombustible Koldo Royo, presidente fundador de Ascaib..

Ascaib es una asociación de cocineros y cocineras, fuerte y con responsabilidad, trabajadora y que tiene los objetivos y las cosas muy claras desde hace tiempo. Objetivos centrado en ayudar a la formación, a tener profesionales cualificados y eso pasa por poner en valor nuestra formación profesional y sus centros y sobre todo, en ayudarlos, en colaborar con ellos, en que sepan que en Ascaib tienen una herramienta mas para motivar y hacer crecer a sus alumnos. Un ejemplo son los talleres sobre producto local impartidos por Ascaib, en la que se pone en valor nuestros productos y nuestra querida profesión. Esto es otro de nuestros objetivos, la defensa y divulgación de muchos de nuestros productos, a todos los niveles que Ascaib pueda llegar.

Por eso, este año volvemos a contar con un espacio muy especial, el stand de la Consellería de Agricultura, que refleja nuestra manera de ver la asociación, de nuestra filosofía, de nuestro compromiso con nuestros socios y porque no, con la sociedad, porque consideramos que no estamos solos, que hay mucha mas gente detrás, gente que a veces no nos acordamos pero que sin ellos, posiblemente, nuestro trabajo no sería lo mismo.

Un stand donde el producto local será protagonista, un producto de calidad, donde el trabajo de los ganaderos, agricultores, pescadores se ponga en el valor que merece. Poner en valor el sector primario es una de las prioridades para Ascaib y queremos que en Horeca sea protagonista y desde Ascaib, vamos a seguir defendiendo y divulgando nuestro producto local

Dentro de este stand, también contaremos con otro de nuestros pilares, la formación profesional de cocina, tan necesaria en estos tiempos. A través de



la Consellería de Educación y Formación Profesional, todas las escuelas y centros de formación profesional estarán presentes, no podemos ni queremos obviar que ellos son el futuro, por eso es fundamental apoyar y reivindicar la formación en hostelería. Horeca se presenta como una oportunidad para que los jóvenes sigan enganchados a esta maravillosa profesión y seguir teniendo una hostelería fuerte

Desde Ascaib estamos muy contentos y agradecidos a Horeca, pues hemos crecido juntos, en todos los sentidos, actualmente contamos con casi 2.000 soci@s y esperamos seguir creciendo.

Somos una asociación en la que nadie es mas que nadie, en la que todo el mundo que ame esta profesión tiene cabida, sabemos que Baleares es un



ascaib

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



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, y eso pasa por venir en HORECA, que estará lleno de sorpresas y estad atentos a las actividades que realizaremos estos días, en el escenario, concursos, y showcookings

¡Nos vemos pronto!



Jose Cortés García
Presidente Ascaib

Asóciate

Llevamos años luchando
por los derechos de la hostelería.

Restauración Mallorca: Unión, Representatividad y Compromiso por el Bien Común

Restauración Mallorca, la asociación representativa del sector de restauración en la isla desde 1982, ha consolidado su influencia al unirse en 2015 con otra asociación del sector. Integrada en la Confederación de Asociaciones Empresariales de Baleares (CAEB) y legalmente registrada, se destaca como defensora de los intereses empresariales en las Islas Baleares. La asociación, comprometida con la excelencia, se enfoca en fortalecer el sector gastronómico, promover la calidad y autenticidad en las experiencias culinarias.

Con nuevos objetivos, busca el bienestar del sector, apoya a los pequeños empresarios de hostelería y fomenta la colaboración con proveedores para revitalizar la economía local. Reconociendo el papel esencial de los pequeños empresarios en la identidad local, la asociación promueve la solidaridad y la ética empresarial. Destaca la importancia de la formación continua para mantener altos estándares y, a través de programas educativos, busca potenciar la excelencia en el servicio y la innovación gastronómica.

Restauración Mallorca invita a todos los actores del sector a unirse, formando una comunidad comprometida con el crecimiento sostenible, la representación efectiva y la preservación de la autenticidad culinaria de Mallorca. En conjunto, se aspira a construir un futuro próspero, donde la excelencia y la colaboración sean los ingredientes clave para el éxito compartido en la restauración mallorquina.



**Restauración
Mallorca Caeb**

Calle Aragón, númº 215, 1º Aula - 6 (Edificio CAEB)
07008 - Palma / 971 755 005 - 663 566 528



EXPOSITORES



DIPUTACIÓN DE BURGOS - BURGOS ALIMENTA

STAND C1

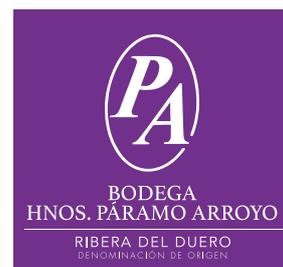
Burgos Alimenta es la herramienta que la Diputación Provincial de Burgos pone a disposición del sector agroalimentario de la provincia y cuyo objetivo es la promoción de los productos agroalimentarios burgaleses, así como “incentivar a las empresas en su desarrollo, innovación e investigación”. Entre las muchas actuaciones realizadas por Burgos Alimenta, destacamos en esta publicación la internacionalización de sus empresas en ferias como: Sirha, Alimentaria Lisboa, Speciality Fine

Contacto

 +34 947 471 605

 burgosalimenta@diputaciondeburgos.es

www.burgosalimenta.com





G CONSELLERIA
O EDUCACIÓ
I UNIVERSITATS
B DIRECCIÓ GENERAL
FORMACIÓ PROFESSIONAL
I ORDENACIÓ EDUCATIVA

FORMACIÓ PROFESSIONAL

ILLES BALEARS

OFERTA FORMATIVA SECTOR HOTELER I DE LA RESTAURACIÓ

- Grau bàsic de Cuina i Restauració
- Grau mitjà de Cuina i Gastronomia
- Grau mitjà de Serveis en Restauració
- Grau mitjà de Forneria, Rebosteria i Confeiteria
- Grau superior de Direcció de Cuina
- Grau superior de Direcció de Serveis en Restauració
- Curs d'especialització de Forneria i Brioixeria Artesanals

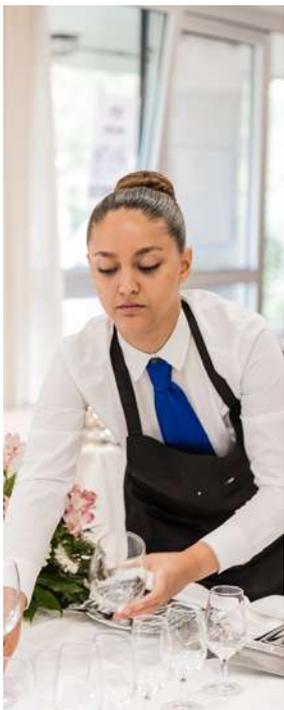
Una altra vegada la Direcció General de Formació Professional i Ordenació Educativa participa a la fira Horeca Balears, un esdeveniment que ens permet donar a conèixer i apropar al món empresarial l'oferta formativa relacionada amb el sector hotelier i de la restauració que s'imparteix a les Illes Balears.

A l'edició del 2023 la col·laboració conjunta entre la Conselleria d'Educació i Universitats i la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Medi Natural va fer possible reivindicar la importància del producte local en l'economia balear, per la qual cosa enguany hi tornarà a haver un punt de trobada dels productors locals, els alumnes d'FP i els cuiners.

No hi ha dubte que esdeveniments com aquests faciliten que els alumnes i els docents no tan sols puguin establir contacte amb altres professionals i empreses, sinó que també és una gran ocasió perquè s'actualitzin amb relació a les darreres tendències i tecnologies a la indústria del sector hotelier i de la restauració.

Un total de deu centres educatius de les Illes Balears que ofereixen FP participaran a les tres edicions d'Horeca Balears 2024. Així, quant a la fira de Mallorca, hi prendran part el CIFP Juníper Serra, l'IES Alcúdia, l'IES Calvià, l'IES Guillem Colom Casanoves, l'IES Josep Sureda i Blanes i l'IES Puig de sa Font. Per altra part, a l'edició d'Eivissa hi participaran l'IES Balàfia, l'IES Isidor Macabich i l'IES Sa Serra. Finalment, a la fira de Menorca es comptarà amb la participació de l'IES Maria Àngels Cardona.

En aquest sentit, s'ha de destacar que aquests centres donaran a conèixer la seva oferta formativa, oferiran als assistents un tast d'elaboracions fetes amb productes locals i participaran als showcookings organitzats per l'Associació de Cuiners Establerts a les Illes Balears (ASCAIB).



La teva **vocació** és el teu **futur**



G CONSELLERIA
O EDUCACIÓ
I I UNIVERSITATS
B DIRECCIÓ GENERAL
/ FORMACIÓ PROFESSIONAL
I ORDENACIÓ EDUCATIVA

FORMACIÓ PROFESSIONAL

ILLES BALEARS

FP

OFERTA FORMATIVA SECTOR HOTELERO Y DE LA RESTAURACIÓN

- Grado básico de Cocina y Restauración
- Grado medio de Cocina y Gastronomía
- Grado medio de Servicios en Restauración
- Grado medio de Panadería, Repostería y Confeitería
- Grado superior de Dirección de Cocina
- Grado superior de Dirección de Servicios en Restauración
- Curso de especialización de Panadería y Bollería Artesanales

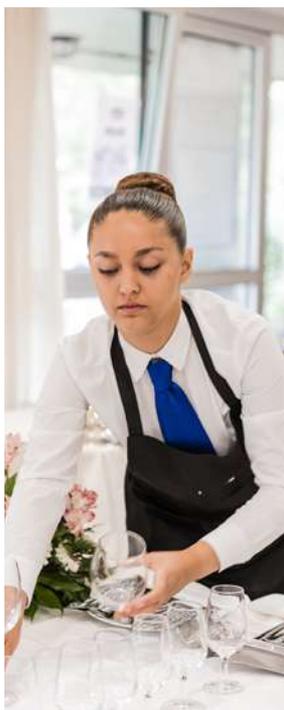
Una vez más la Dirección General de Formación Profesional y Ordenación Educativa participa en la feria Horeca Balears, un acontecimiento que nos permite dar a conocer y acercar al mundo empresarial la oferta formativa relacionada con el sector hotelero y de la restauración que se imparte en las Illes Balears.

En la edición de 2023 la colaboración conjunta entre la Consejería de Educación y Universidades y la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Natural hizo posible reivindicar la importancia del producto local en la economía balear, por lo cual este año volverá a haber un punto de encuentro de los productores locales, los alumnos de FP y los cocineros.

No hay duda que acontecimientos como estos facilitan que los alumnos y los docentes no tan solo puedan establecer contacto con otros profesionales y empresas, sino que también es una gran ocasión para que se actualicen en relación a las últimas tendencias y tecnologías en la industria del sector hotelero y de la restauración.

Un total de diez centros educativos de las Illes Balears que ofrecen FP participarán en las tres ediciones de Horeca Balears 2024. Así, en cuanto a la feria de Mallorca, tomarán parte el CIFP Juníper Serra, el IES Alcúdia, el IES Calvià, el IES Guillem Colom Casanoves, el IES Josep Sureda i Blanes y el IES Puig de sa Font. Por otra parte, en la edición de Ibiza participarán el IES Balàfia, el IES Isidor Macabich y el IES Sa Serra. Finalmente, en la feria de Menorca se contará con la participación del IES Maria Àngels Cardona.

En este sentido, se tiene que destacar que estos centros darán a conocer su oferta formativa, ofrecerán a los asistentes una cata de elaboraciones hechas con productos locales y participarán en los showcookings organizados por la Asociación de Cocineros Afincados en las Islas Balears (ASCAIB).



La teva **vocació** és el teu **futur**



EXPOSITORES



DELEITAS

STAND A53

Fabricantes y distribuidores de bebidas para el canal horeca. Smoothies, Siropes, purés de fruta, Frappes, Salsas, Limonadas, etc.

Contacto

 +34 937 065 030

 deleitas@deleitas.com

www.deleitas.com



DISTRIBUCIONES HIJOS DE RAMÓN OLIVER

STAND A41+A42+A48+A49+B5

Más de un siglo alimentando la cultura gastronómica de Mallorca por tierra, mar y aire.

Contacto

 +34 971 43 25 63

 pedidos@hroliver.es

www.hroliver.es



DR. OETKER PROFESSIONAL

STAND B20

Dr. Oetker es una empresa de origen familiar con más de 130 años de historia, donde el objetivo principal del negocio Professional es el de ofrecer la mejor ayuda posible a los profesionales de la hostelería. Estamos especializados en la fabricación de productos congelados de primera calidad de pizzas, snacks y pasta. Los productos de Dr. Oetker Professional se adaptan a los requisitos de los profesionales de la cocina, con embalajes prácticos y productos fáciles de preparar. Dr. Oetker Professional tiene décadas de experiencia en el mercado fuera del hogar y ofrece el mejor apoyo posible en la vida cotidiana de los profesionales de la cocina.

Contacto

 +34 900 108 690

 iservicio.consumidor@oetker.es

www.oetker-professional.es



EXPOSITORES



DYRECO

STAND B4

Especialistas en uniformidad laboral personalizada a gusto del cliente, contécnicas de serigrafía, sublimación y bordado.

Contacto

 +34 971 270 687

 info@dyreco.com

www. dyreco.com



ECO REVOLUTION

STAND A84

Soluciones Sostenibles para la Hostelería

Contacto

 +34 661 370 074

 info@ecorcasens.com

www. ecorcasens.com



ECR BALEAR

STAND A1+A2+A21

Seguimos creciendo junto a HORECA Baleares, presentes en todas las ediciones, siempre intentando sorprender con útiles novedades en el sector.-TPV Y SOFTWARE ANDROID, LO PUEDE ADQUIRIR O SUBSCRIBIRSE CON UNA PEQUEÑA CUOTA MENSUAL. SIN PERMANENCIA!!-PEDIDOS Y PAGOS DESDE LA MESA CON SMARTPHONE o TABLET-GESTION ACCEDIENDO A LA MESA CON SISTEMA DE PROXIMIDAD DESDE LA PDA-PDAS CON PASARELA DE PAGO (COBRE LA MESA DESDE LA PDA DE PEDIDOS)-CAJONES AUTOMATICOS DE COBRO EN EFECTIVO, LO PUEDE ADQUIRIR O SUBSCRIBIRSE CON UNA PEQUEÑA CUOTA MENSUAL. SIN PERMANENCIA!! Y SIN FINANCIERAS-ROBOTS DE AYUDA AL CAMARERO-KIOSKOS DESATENDIDOS, VENDA SUS PRODUCTOS COBRANDO ANTES DE SERVIRLOS, EN EFECTIVO O TARJETA-RECIBA PEDIDOS PARA LLEVAR O RECOGER DE SUS CLIENTES, DIRECTAMENTE A SU TPV, DESDE NUESTRA SOLUCIÓN "YO PEDIRÉ"-CONTROLE A TIEMPO REAL, LA FACTURACION DE SU NEGOCIO, A TRAVES DE SU SPARTPHONE, TABLET O PC-RECIBA MAS INFORMACION, JUSTO EN EL ESTAND UBICADO EN LA ENTRADA DE HORECA BALEARES, ESTAREMOS ENCANTADOS DE SALUDARLES

Contacto

 +34 971 454 598

 info@ecrbalear.com

www. ecrbalear.com



EXPOSITORES

EL BARQUERO

STAND D2



Nuestro bacalao DE AUTOR es un testimonio de nuestra pasión por la excelencia. Te invitamos a descubrir por qué es el bacalao preferido de los chefs de alta culinaria.

Contacto

 +34 606 002 343

 marketing@bacalaoselbarquero.es

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

EUROUNIFORMS

STAND A57+A62



EUROUNIFORMS, Grupo nacional líder en la comercialización de vestuario profesional, representada en exclusividad en Baleares por BAPLIN UNIFORMES y UNIFORMA-T. Somos expertos en uniformidad y su personalización, con equipo propio de diseño que aportará esa personalidad que precisa cada proyecto, adecuando el diseño, la funcionalidad y el coste a las necesidades de cada Empresa o proyecto. En los últimos años venimos apostando por introducir prendas realizadas con materiales reciclados y/o ecológicos que nos ayudan a mejorar y reflejan nuestro firme compromiso con la sostenibilidad

Contacto

 +34 627 468 768

 ventas@baplinuniformes.es

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

ETIKA FOOD SOLUTIONS

STAND A42+A43+A49+A50



Especialistas en cocina temática con la gama más completa de productos para satisfacer las necesidades de los canales tradicional y hostelero.

Contacto

 +34 971 43 18 83

 hola@etikafood.com

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

**TODO BAJO
CONTROL**



**SISTEMES
FERRIOL**
SISTEMAS CONTRAINCENDIOS



971 431 443
www.sistemeferriol.com



EXPOSITORES



FRED TORRENS METALÚRGICAS TORRENS

STAND B16+B17+B18

Somos una empresa fabricante de mobiliario de acero inoxidable, para el equipamiento de cocinas industriales de hoteles y restaurantes. Este año hacemos 100 años, actualmente la estamos dirigiendo, mi hermano y yo. Hacemos instalaciones completas de cocinas, cámaras frigoríficas, montajes de buffets, en cualquier parte del mundo, actualmente tenemos obras en marcha que estamos trabajando, en Lanzarote, Cancun, Zanzíbar, Islas Maldivas, Cabo Verde y Madeira. Tenemos delegaciones propias, con fábrica, en República Dominicana, en Cancún, en Jamaica y la última que hemos abierto esta en las palmas de Gran Canaria.

Contacto

 +34 971 431 413

 mtorrens@torrens.com

www.torrens.com



FREEZANZ

STAND A45

Freezanz es la empresa líder en el sector de los sistemas de micro-nebulización para la expulsión de mosquitos y otros animales no deseados. En virtud de años de investigación y desarrollo, hemos patentado un innovador método totalmente Made in Italy, el método Freezanz, para proteger definitivamente los jardines y los espacios exteriores de mosquitos, moscas y otros insectos; todo esto frente a un consumo de productos y repelentes naturales cien veces menor que los métodos tradicionales porque estos, para dar los resultados esperados, deben ser repetidos constantemente, lo que conlleva costos elevados. Además, mientras los sistemas clásicos implican medidas de precaución por la toxicidad de sus productos, los protocolos Freezanz son absolutamente seguros también para personas, animales y plantas. La validez de nuestro método ha sido demostrado gracias a pruebas científicas internacionales: Freezanz utiliza una tecnología de micro-nebulización, diseñada por nosotros y totalmente computarizada, que permite utilizar la cantidad de producto necesario y, sobre todo, poder programar la nebulización en los momentos deseados, por ejemplo, cuando se actúan solo los mosquitos, no afectando a los insectos útiles como las abejas y mariposas. ¡Para mejorar la vida en tu jardín confía en Freezanz!

Contacto

 +39 0587 608424

 desk@freezanz.it

www.freezanz.it



GARCIMAR

STAND H2

Garcimar, empresa familiar especialista en productos del mar. Distribuye desde 1.931, pescado y marisco fresco y congelado a empresas del sector Food Service. Además, ofrece una amplia variedad de soluciones gastronómicas en congelado, con un amplio surtido de más de 2.000 referencias. Diversificado en: Carnicos / Verduras / Precocinados / Postres / Helados

Llegamos a toda la península y Baleares en 24/48 h a través de 8 delegaciones. Calidad, experiencia y un servicio 100% profesional.

Contacto

 +34 933 36 51 61

 atencionalcliente@garcimar.com

www.garcimar.com



EXPOSITORES



GARDA IMPORT

STAND A75+A76+A77

Pier Galloni fue el pionero en importar productos Italianos en el territorio Español hace más de tres décadas. Con la misma filosofía de siempre, en 1999 funda Garda, una empresa familiar que quiere transmitir su compromiso con la gastronomía italiana más selecta defendiendo el 100% de sus orígenes. Hoy Garda se ha situado como la empresa líder en el sector eno-gastronómico Italiano en todo el territorio español.

Contacto

 +34 936 327 090

 garda@gardaimport.com

www.gardaimport.com



GARVAL

STAND M5+J2

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

 +34 871 713 912

 info@garval.es

www.garval.es



GASTROFRESC

STAND A46

Importadores de frutas y vegetales congelados. Representación de marcas internacionales y marcas propias para foodservice

Contacto

 +34 937 473 847

 comercial@gastrofresc.es

www.gastrofresc.es

Pilar Amate

CONSELLERA DE PROMOCIÓI ECONÓMICA Y DESARROLLO LOCAL



Como consellera de PromocióI Económic y Desarrollo Local del Consell de Mallorca no puedo por menos que empezar estas líneas felicitando en nombre de la institucióI insular a HORECA BALEARES-MALLORCA por su impagable labor de promocióI de los productos de nuestra isla.

Por primera vez, el Consell de Mallorca participa de manera activa en un evento tan destacado y trascendente para la sociedad y la economíI insular. Porque para nosotros, lo importante es mantener la vista fijada en el verdadero protagonista: el producto de Mallorca y reforzar la labor que realiza el sector Horeca en la prestacióI de servicios con nuestras materias primas de la mejor calidad.

La celebracióI en la isla de una nueva edicióI de HORECA BALEARES-MALLORCA, la Feria Profesional de HosteleríI y Turismo más importante de nuestro paíI, nos vuelve a situar, durante tres días, en el epicentro de las últimas tendencias que se ofertan a las empresas de HosteleríI, RestauracióI y Catering, convirtiendo este encuentro en uno de los acontecimientos anuales más esperados del sector.

El canal Horeca representa todo aquello que queremos y a lo que aspiramos. La modernizacióI y la sostenibilidad; fabricantes, distribuidores y empresarios de servicios de bebidas y alimentacióI que nos ofrecen la posibilidad de optar a un amplio abanico de propuestas enfocadas a clientes profesionalizados.

Sabemos que nuestro mejor escaparate es la restauracióI mallorquina, reflejada en un destacado número de profesionales que no dejan de actualizarse y que están dispuestos a esforzarse como nadie para ofrecer el mejor servicio. Contribuyen en el fomento de la cultura gastronómic insular, mediante la recreacióI de nuestras recetas mallorquinas más tradicionales, que ellos han modernizado, pero siempre con un profundo respeto a los productos de nuestra tierra. Productos que son el orgullo de todos los mallorquines, no solo por su genuina calidad, sino también por su singularidad.

En esta tarea estamos, y tanto la RestauracióI como la HosteleríI son dos pilares claves en el desarrollo económic de Mallorca y que nos sirven de lanzadera para la promocióI de nuestra isla, a nivel nacional e internacional. Ambos sectores son claros exponentes de capacidad de transformacióI, adaptacióI y de resiliencia que atraen a un mercado cada vez más exigente.

El Consell de Mallorca es plenamente consciente de que la feria Horeca es el trampolín que necesitamos para exponer



ante sus profesionales las principales líneas de actuación de una institución que pretende promover definitivamente la marca PRODUCTE MALLORCA y consolidarla para que se defina como eje vertebrador de los excelentes y, a veces pocos conocidos, productos mallorquines. Estamos convencidos de que con ilusión, trabajo, constancia y con el decidido apoyo de sector, lograremos que sea reconocida.

El desarrollo de la marca PRODUCTE MALLORCA no se ha fraguado de la noche a la mañana. El Consell de Mallorca es consciente de que crear un distintivo de esta envergadura requiere un gran esfuerzo y la colaboración público-privada.

Por ello, desde estas líneas les avanzo que llevamos meses trabajando en el proceso de creación de una nueva marca de alta calidad que diferenciará y definirá claramente aquellos productos de origen geográfico.

El objetivo es el de difundir e incentivar el producto mallorquín, que ya goza de un gran prestigio entre los chefs más reconocidos. Por ello, no dudaremos en impulsar con todos los medios materiales y económicos la esencia de la tradición local de nuestros productos y de nuestra variada gastronomía.

La puesta en valor del producto de Mallorca, en colaboración con el departamento de Turismo, han de ser presentados y difundidos en ferias, mercados y eventos más relevantes y, para ello, HORECA BALEARES se ha de convertir en el embajador de la marca de garantía que aglutinará productos

de cerámica, textil, calzado, construcción, vidrio, bisutería, además de todos los productos agroalimentarios avalados por nuestras DO, IGP y Consejos Reguladores.

No obstante, también sabemos que para que la marca PRODUCTE MALLORCA tenga el peso que todos queremos, y pueda mostrarse a profesionales y abrirse al público en general, es absolutamente imprescindible disponer de un recinto ferial adecuado, muy demandado desde hace años.

Necesitamos un recinto ferial y el Consell de Mallorca, como no podía ser menos y en estrecha colaboración con el resto de administraciones locales y autonómicas, se ha volcado en la proyección de esta nueva infraestructura para que sea una realidad lo antes posible.

Desde Promoción Económica y Desarrollo Local fomentaremos este espacio ferial que representará un gran estímulo económico para el turismo y también para el sector del ocio que contribuirá sin duda a dinamizar nuestra isla y posibilitará aumentar la desestacionalización turística.

Tampoco nos olvidados de nuestra tarea en el fortalecimiento y consolidación de nuestro comercio local, de proximidad. Nuestra obligación es acerca al consumidor nuestros productos más frescos y artesanales y que seguiremos apoyando desde Promoción Económica, para que los negocios, especialmente los más pequeños, se adapten a las últimas tecnologías del mercado, cada vez más digitalizado y globalizado.

Todos estos retos que tenemos por delante, ambiciosos e ilusionantes, los compartimos con el sector Horeca, porque necesitamos de vuestro apoyo, de la fuerza que nos dan los agentes, partners y empresas y porque, además, sabemos que saldrán notablemente beneficiados.

Desde el Consell de Mallorca confiamos en que la marca PRODUCTE MALLORCA y el futuro recinto ferial sean suficiente acicate para que instituciones públicas y empresas privadas se sumen a estos proyectos tan necesarios.

Muchas gracias

Pilar Amate
Consellera de Promoción Económica y Desarrollo Local





EXPOSITORES



GELAT MALLORQUÍ

STAND A71

IC Serveis (Gelat Mallorquí 1966) es un Centro Especial de Empleo de Iniciativa Social que contrata a personas con capacidades diversas (antiguamente, discapacidad) participada por más de la mitad de las acciones por una Asociación cuyo objetivo es la inclusión de estas personas en el mundo laboral. Gelat Mallorquí 1966 es la marca estrella de nuestra empresa. Es un auténtico helado artesanal hecho en el corazón de Mallorca con leche de vaca certificada en Bienestar Animal proveniente de Menorca. Para los helados de productos mediterráneos usamos ingredientes de la isla. Las almendras, las naranjas, los limones... recolectados por nuestros payeses en Mallorca. Estamos certificados en la ISO 9001 y 14001 y en proceso el certificado en la ISO 22000 de la seguridad alimentaria. Formamos parte del Pacto Mundial como miembro signatory y luchamos por cumplir la Agenda 2030 para un mundo mejor.

Contacto

+34 971 452 110

alberto.gundin@icsv.eu

www. gelatmallorqui.com



GRANBLAU

STAND H3

Somos amantes del pescado. Enamorados del mar y de las subastas de madrugada; de los barcos pesqueros, las redes anudadas a mano y de poner el alma en lo que uno hace. Hemos crecido entre lonjas, redes e historias marineras. Viendo a nuestra madre y nuestra abuela seleccionando el mejor pescado al amanecer; cuidando cada corte, cada pieza. Mañanas de mercado repletas de nombres propios; miles de recetas compartidas. Y después de cuatro generaciones al lado del mar, este oficio se ha vuelto parte de nuestro ADN. Cocineros y restauradores de todo el país confían en GranBlau desde hace años. Seguimos su trayectoria y les servimos el mejor producto allí donde vayan. Y queremos hacer lo mismo contigo. Queremos ser tus pescaderos de confianza. Escoger, preparar y llevarte a casa el mejor pescado y marisco. Escucharte, aconsejarte y compartir contigo nuestra pasión.

Contacto

+34 935 567 189

comanda@granblau.es

www. granblau.es



EUROUNIFORMS BALEARES

STAND A57+A62

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, eucalipto, y también plástico reciclado. NO TENEMOS OTRO MUNDO DE RECAMBIO NOS QUEDA OTRA !!! NOSOTROS VESTIMOS, NO TAPAMOS DE TOPA!!!

Contacto

+34 971 434 972

ventas@uniforma-t.es

www. uniforma-t.net



EXPOSITORES

me gusta!

Delicy food solutions
by Servera

www.delicyfoods.com
@delicyfoodsolutions

C/ Celleters, 9 · 07141 Pol. Ind. Marratxí · 971 605 122
comercial@gruposervera.com

"Lo tenemos todo
para ser los primeros"

Distribuciones Servera
Food facility

www.dservera.com
@distribuciones_servera

C/ Celleters, 17-A · 07141 Pol. Ind. Marratxí · 971 605 122
comercial@gruposervera.com

GRUPO SERVERA

STAND 12



En Grupo Servera llevamos más de 40 años al servicio de la restauración y hostelería, destacando por una relación calidad & precio inmejorable, lo cual nos ha situado como proveedor de los principales clientes de hostelería y restauración de Baleares. En Distribuciones Servera facilitamos gran variedad de productos como son quesos & lácteos, embutidos & jamón, alimentación seca. También somos la solución alimentaria en gastronomía asiática, productos thai, mexicana y disponemos de una succulenta variedad de cárnicos congelados, todo para motivar el buen funcionamiento de nuestros clientes en restauración y hostelería. En Delicy Food Solutions comercializamos los productos de bollería, panadería y repostería para hostelería & restauración. Estamos en constante movimiento con el fin de ofrecerle una extensa y variada carta de productos que harán la delicia de sus clientes. Además somos distribuidores oficiales de helados Frigo en toda Mallorca.

Contacto

+34 971 605 122

comercial@gruposervera.com

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



HORECA
BALEARES –
MALLORCA



Patrocinador
escenario:



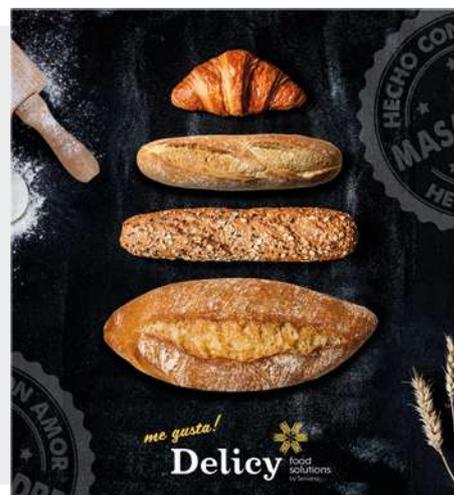
V CONCURSO MEJOR BOCATA GOURMET

16:00 / 6 DE FEBRERO



DELICY FOOD SOLUTIONS distribuidor de pan en Mallorca

Delicy Food Solutions, somos una empresa que pertenece a Grupo Servera ubicada en el polígono industrial de Marratxí, Mallorca. Nos dedicamos a la distribución de bollería, panadería, repostería para hostelería & restauración, y somos distribuidores oficiales de helados Frigo en toda Mallorca.



TELÉFONO
971 605 122



UBICACIÓN
C/ Celleters, 9
07141 Pol. Marratxí



EMAIL
info@delicyfoods.com



INSTAGRAM
delicyfoodsolutions



EL PLACER ESTÁ EN EL SABOR

Todos amamos la comida, leemos historias sobre ella, le tomamos fotos y la compartimos en redes sociales como Facebook, Instagram, e incluso twitteamos sobre ella y presumimos de nuestros platos. Nos gusta mostrar a nuestros amigos lo que comemos, no importa si es "casera" o muy "sofisticada", tomarle fotos y compartirla ya es todo un hábito. Hoy más que nunca la comida se ha vuelto una ¡obsesión!



FUNDADA EN 1913

Con tan solo catorce años, el joven Richard Hellmann ya alimentaba su amor por la comida trabajando de aprendiz en el mercado local. Cuando se mudó a Nueva York, encontró el verdadero éxito.



TWITTER
Hellmanns_Spain



YOUTUBE
HellmannsSpain



INSTAGRAM
hellmanns_spain



FACEBOOK
Hellmanns Spain



Unilever



CHROME EDITION



ENCUÉNTRANOS EN EL STAND

A51/52 en Mallorca
A43/49 en Ibiza



ILLE ISLAS BALEARES

Ille Higenio S.L.
Calle Joan Maria Thomas 2-1
07014 Palma
servicio@ille.es

ILLE.ES

WAVE EDITION



EXPOSITORES

suinla

GRUPO SUINLA

STAND B22+B23

VENTA Y REPARACION DE MAQUINARIA INDUSTRIAL PARA LAVANDERIA, CONSUMIBLES Y CARROS DE LAVANDERIA

Contacto

 +34 971 433 607

 suinla@gruposuinla.com

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



ILLE HIGENIO SL

STAND A51+A52

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.

Contacto

 +34 971 228 368

 servicio@ille.es

[www. ille.eu](http://www.ille.eu)



KNAPP GOURMET LLUCMAJOR

STAND A28+A29

Desde hace más de 25 años nuestra empresa Knapp Fleisch, Fisch & Feinkost GmbH es el socio de confianza para el suministro culinario de hoteles, grandes establecimientos de restauración y gastronomía en todo Baden-Württemberg. Desde octubre 2020, estamos representados con una sucursal en Mallorca, suministrando a restaurantes, hoteles, caterings y vendiendo a clientes particulares en la isla.

Contacto

 +34 671 247 217

 baleares@knapp24.com

[www. knapp24.com](http://www.knapp24.com)



EXPOSITORES



LÁCTEOS PALMA

STAND A69+A70

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 desus 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.

Contacto

 +34 971 434 571

 info@lacteospalma.com

www. lacteospalma.com



GYOZAKA

STAND A79

Obrador de gyozas y dumplings en Palma de Mallorca. Tanto el relleno como la masa de elaboración propia. Producto de cercanía. Contamos con una amplia variedad de rellenos. Una solución rápida de cocinar para ofrecer en tu restaurante, Catering, food truck etc...

Contacto

 +34 652 912 004

 comercial@gyozaka.com

www. gyozaka.com



ICEBERG - ES GELAT MALLORQUÍ

STAND A69+A70

20 AÑOS - HELADO ARTESANO FET A MALLORCA¿QUIERES ABRIR UNA HELADERIA?¿NECESITAS HELADO PARA TUS POSTRES?¿TIENES UN HUECO EN TU SUPERMERCADO PARA HELADOS PREMIUM?¿LLAMANOS! SUMINISTRAMOS A MAS DE 200 HELADERIAS, RESTAURANTES, SUPERMERCADO Y HOTELES EN MALLORCA, PENÍNSULA Y ALEMANIA. PS: ACÉRCATE A NUESTRO STAND Y PARTICIPA EN EL CONCURSO "EL HELADO PERFECTO" CON PREMIO GARANTIZADO.....PRUEBA NUESTRAS NUEVAS PROPUESTAS PARA EL 2024. TAMBIEN EN PLANT BASED...

Contacto

 +34 971 21 33 22

 info@iceberg-mallorca.com

www. iceberg-mallorca.com



HORECA BALEARES — IBIZA_FORMENTERA



**Feria de hostelería y restauración
para profesionales del sector**

3^a
EDICIÓN

Ibiza 2024
26, 27 Y 28 DE FEBRERO
RECINTO FERIAL FECOEVI IBIZA



Entrevista a César Amable

Presidente de PIMEM-Restauració

“El sector de la restauración quiere una Mallorca capaz de producir más alimentos para reducir la dependencia exterior y aportar más a la tan urgente y necesaria sostenibilidad”

“Si cambiamos agricultura por parques solares lo que ahorraremos en energía lo pagaremos en importación de alimentos”

1-El sector termina las fiestas con buenos datos. ¿Coincide con el balance de 2023? ¿Qué previsiones hay para 2024?

El balance de 2023 ha sido muy positivo respecto a años anteriores. En concreto durante las fiestas hemos tenido una subida de entre el 12% y el 15% entre nuestros asociados. Ha sido una temporada que empezó en noviembre y terminó a principios de enero con lo que ha estado más repartida en el tiempo y no tan focalizada en un fin de semana. Ha habido bastante aceptación por parte de las empresas y las familias.

Para 2024 somos muy optimistas. Esperamos que la temporada se adelante y sea tan buena como la de 2023.

2-Como todos los sectores hay “talones de Aquiles”. ¿Cuál es el de la restauración según usted?

El sector de la restauración tiene dos “talones de Aquiles”. Uno de ellos es el tema del personal. Necesitamos mucha mano de obra, pero con formación. Cualquier sector tiene que tener personal cualificado y formado. Tenemos que tener en cuenta que en temporada alta se necesitan unos cien mil trabajadores y el sector está muy corto de esta

cifra. Vienen personas de otros sectores a reforzar, pero con falta de formación y esto se nota.

El segundo “talón de Aquiles” es la administración. Siempre nos culpa al sector de todos los males. Que hay una pandemia, culpa de restauración, que se fuma demasiado, culpa de restauración. Siempre nos señala como el “malo de la película” cuando los restauradores intentamos hacerlo lo mejor posible cumpliendo la normativa, pero no dejan de ponernos zancadillas y más que a nadie.

3-Mallorca vive cambios importantes y los debates sobre la sostenibilidad y el uso del producto local son recurrentes por el impulso que da al sector primario. ¿Cree que la restauración juega y puede jugar más aún, un papel importante para impulsar a otros sectores de la isla?

Mallorca y el mundo va hacia un consumo más sostenible. Ahora la gente habla mucho de sostenibilidad, pero en realidad estamos un poco perdidos de lo que significa.

En Mallorca llevamos tiempo hablando de sostenibilidad, pero tenemos que dedicarnos a producir. Está claro que el turismo es el sector que más aporta al PIB de la isla, pero si hay una crisis que afecte a este sector estamos perdidos, dejamos de producir y entraremos en una crisis sin precedentes. Después sí que seremos “sostenibles” porque simplemente no tendremos y haremos nada.

Lo que debemos plantearnos es si es viable traer turistas, clientes e importar toda la materia prima. Creo que esta fórmula da como resultado un balance totalmente negativo para la isla. Sí que es cierto que los turistas tienen que venir de fuera, lógico, pero no menos cierto es que tenemos que producir más en Mallorca para reducir la dependencia exterior y aportar más y mejor a un sistema que pide a gritos ser más sostenible. Estos últimos 10 años hemos visto como los barcos traen el 80% de lo que consumimos o como se ha ido abandonando el campo. Estamos inundando Mallorca de proyectos para instalar placas solares...que me parece bien pensar en esta alternativa, pero tenemos que pensar en producir alimentos ya no sólo para restauradores sino para la población en general.

La gastronomía puede ser un puntal, pero necesitamos carne, pescado, verduras, fruta de Mallorca y no seguir pensando que todo se puede importar que los costes cada día van ser más elevados. Lo que nos ahorraremos en energía por lo que puedan generar las placas lo gastaremos en la compra de alimentos venidos de fuera.

4-Dijo que Palma se está convirtiendo en un destino gastronómico. ¿En qué nota que los visitantes están priorizando visitar Palma por su oferta culinaria?

Dije que Palma debería convertirse en un destino gastronómico, aún no lo es, está haciendo sus primeros pasos y eso es de largo recorrido. Ahora se nos conoce como destino de turismo de sol, playa y de descanso. Hay otro tipo de turismo que en otras autonomías está funcionando muy bien y siendo muy fuerte como en Catalunya o Madrid que es el turismo cultural. Entonces



la oferta gastronómica es una de las patas importantes de este turismo. Por otra parte, el turismo deportivo impulsado desde hace años por deportes como el tenis y ahora sobretodo el ciclismo o el turismo marítimo han sido palancas importantes para hacer llegar la gastronomía en temporada baja. Entonces estas tres ofertas, cultura, deporte y gastronomía deben ir cogidas de la mano y deben ser palanca decisiva para desestacionalizar al máximo nuestra oferta.

5- ¿Cree que se dan las condiciones para salir a ferias internacionales y hacer una apuesta decidida por la oferta de restauración?

Prácticamente estamos en todas las ferias. Acudimos a todas, pero siempre con la pata de reservas y pernотaciones. A ello deberíamos sumarle las patas de las que hablaba antes, el turismo deportivo, cultura y gastronómico. No debemos ir a las ferias vendiendo siempre las playas y las pernотaciones hay que dar a conocer la otra oferta.

Junts
som més grans

pimem restauració

¡Asóciate YA!

Conoce todas las ventajas de estar asociado

www.pimem.es

Pasión
Compromiso
Optimismo
Cooperación
Independencia
Ética
Igualdad



HORECA
BALEARES —
MALLORCA



Patrocinador
escenari:



II CONCURS DE CUINA AMB PEIX POPULAR

14:00 / 6 DE FEBRERO



G CONSELLERIA
O AGRICULTURA, PESCA
I MEDI NATURAL
B DIRECCIÓ GENERAL
/ QUALITAT AGROALIMENTÀRIA
I PRODUCTE LOCAL

20 anys
 58
opmallorcamar



LLISTAT DE PEIX PER A BASE DE LA RECEPТА



G CONSELLERIA
O AGRICULTURA, PESCA
I I MEDI NATURAL
B DIRECCIÓ GENERAL
/ QUALITAT AGROALIMENTÀRIA
I PRODUCTE LOCAL



CONGRE

Conger congre



BESSUG

Pagellus acarne



MORENA

Muraena helena



ORIOLA

Chelidonichthys cuculus



POP BLANC

Eledone cirrhosa



BOGA

Boops boops



POLIDO

Argentina sphyraena



POTA

Todarodes sagittatus



GATO

Scyliorhinus canícula



ALATXA

Sardinella aurita



SORELL

Trachurus mediterraneus



MAIRE

Micromesistius poutassou



TORD

Labrus viridis



VARIADA

Diplodus vulgaris



PAGELL

Pagellus Erythrinus

QUATTRE MILE S

per assaporir


G CONSELLERIA
O AGRICOLTURA, PESCA
I I MEDI NATURAL
B

La Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació presenta a la Fira HORECA Mallorca 2023 un ventall deliciós d'alguns dels millors productes agroalimentaris de les Balears. Apostam novament pel lema «Quatre illes per as-saborir» per mostrar tot un seguit de productes que, enguany, seran també protagonistes de diferents presentacions gastronòmiques de part d'ASCAIB i els futurs xefs de l'Escola d'Hoteleria i de Formació Professional de les Illes Balears. Hi trobareu productes de màxima qualitat, com formatge, vi, oli, fruita seca, espècies i també productes ecològics, entre d'altres, que podreu tastar a la fira. Volem donar als nostres productes tot el protagonisme que mereixen i, per això, una de les novetats d'enguany és el primer Campionat de la Millor Elaboració de Peix Descartable de les Balears. La Conselleria el promou amb l'objectiu de potenciar tots els nostres productes primaris. En definitiva, a l'estand de la Conselleria hi trobareu un bocí mengívol de les nostres illes, l'essència del paisatge que ens envolta i ens alimenta.

La Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación presenta en la feria HORECA Mallorca 2023 un abanico delicioso de algunos de los mejores productos agroalimentarios de Baleares. Apostamos nuevamente por el lema «Cuatro islas por saborear» para mostrar toda una serie de productos, que este año serán también protagonistas de diferentes presentaciones gastronómicas, de la mano de ASCAIB y los futuros chefs de la Escuela de Hostelería de las Illes Balears y de Formación Profesional. Encontrarán productos de máxima calidad como queso, vino, aceite, frutos secos, especias y también productos ecológicos, entre otros, que podrán degustar en la feria. Queremos dar a nuestros productos todo el protagonismo que merecen y, por eso, una de las novedades de este año es el primer Campeonato de la Mejor Elaboración de Pescado Descartable de Baleares. La Conselleria lo promueve con el objetivo de potenciar todos nuestros productos primarios. En definitiva, en el stand de la Conselleria encontrarán un pedazo comestible de nuestras islas, la esencia del paisaje que nos rodea y nos alimenta.





EXPOSITORES



IDG GASTRONOMIC

STAND B19

IDG nace de la pasión por la gastronomía y la necesidad de profesionalizar la cadena de valor de productos precocinados congelados. Queremos transformar la industria gastronómica y llevarla al siguiente nivel. Perfeccionamos la logística de congelados, des de la producción consciente hasta la excelencia en la distribución. Para hacerlo, nos basamos en 3 principios clave: Buena comida: Nuestros productos están buenos, pero que muy buenos. Porque le ponemos pasión, exigencia, ganas y mucha creatividad. Pensados para disfrutar, compartir y chuparse los dedos. Negocios: Somos el partner perfecto tanto para el canal de distribución como para nuestros clientes. Vuestro negocio es nuestro negocio, y lo cuidaremos como se merece. I+D: Innovamos. Creemos que el secreto para triunfar en el mundo de la restauración es el valor añadido de tu carta, por esto, trabajamos para crear productos que te hagan destacar.

Contacto

 +34 934 289 308

 marketing@idgastronomic.com

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



JM PRODUCTOS PREMIUM DELICATESSEN JAMONES MALLORCA

STAND A33+A34

Es una empresa ubicada en la ciudad de Palma (Baleares) con más de 40 años de experiencia dedicada a la comercialización y distribución de productos alimenticios en EXCLUSIVA. Nos destacamos en marcas exclusivas de calidad PREMIUM para todas las Islas Baleares. Carnes rojas Nacionales (DRY AGED + 60 días) Vaca bellota, Angus bellota, Wagyu bellota y Bueybellota (Certificado) Carnes de cerdo Ibérico, Bellota y Cebo campo. Jamones ibéricos de las cuatro D.O.P. (Dehesa de Extremadura, Jabugo, Los Pedroches y Guijuelo) Cecina Selectiun Wagyu y Cecina Selectiun Black Angus. Quesos Manchegos y Zamoranos. Vinos de Ribera de Duero y Ribera de Guadiana.

Contacto

 +34 658 656 575

 info@jamonesmallorca.es

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



LUMON

STAND H13

¿Te gustaría aprovechar la terraza de tu restaurante u hotel los 365 días del año? Si es así, estás en el sitio correcto. Con las cortinas de cristal para hostelería acabarás de una vez por todas con la estacionalidad de tu terraza y ganarás clientes.

Contacto

 +34 971 071 097

 info.spain@lumon.com

[www. lumon.com/es](http://www.lumon.com/es)



EXPOSITORES



PEMIJA

STAND B8

Expertos en logística, distribución y transporte con más de 30 años de experiencia. Delegaciones en Mallorca, Ibiza, Menorca, Valencia y Barcelona

Contacto

 +34 674 098 245

 pedidos@pemija.com

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



L'ARANCINA MALLORCA

STAND L1

¡Un sabor auténtico y único! Somos la única Rosticceria Italiana en Mallorca y nos reconocen por nuestros deliciosos Arancini sicilianos. Además, ofrecemos una amplia variedad de platos italianos tradicionales, como pastas, pizzas y ensaladas, así como opciones vegetarianas. En L'Arancina Mallorca, nos enorgullece ofrecer una experiencia gastronómica única en la que podrás disfrutar tanto de la comida como del ambiente. Relájate con amigos o siéntate cerca de esa persona especial mientras compartes una comida y una botella de vino.

Contacto

 +34 603 342 443

 stafflarancina@gmail.com

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



MALLORCA INNOVA

STAND H14

Mallorca Innova es una agencia digital especializada en la hostelería y el turismo de Mallorca. Digitalizamos negocios centrándonos en diseño web, redes sociales, Google, fotografía, vídeo y mucho más, con los precios más competitivos del sector.

Contacto

 +34 645 959 215

 hola@mallorcainnova.com

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

EL SABOR DE **ITALIA**
EN EL CORAZÓN DE
SANTA CATALINA



CONOCE NUESTRA CARTA

¡Una delicia para
cada momento!

Degusta los sabores tradicionales de Italia en L'Arancina Mallorca, tu nuevo Restaurante favorito en Santa Catalina.

Desayunos, rosticceria, comidas, cenas y aperitivos.

Pregunta por nuestras opciones veganas y vegetarianas.

- ✓ RESERVA
- ✓ RECOGE
- ✓ DISFRUTA

+34 603 34 24 43

@larancinamallorca

Plaza de navegación, 18, 07013

Abierto

Lunes a Domingo

www.larancinamallorca.com

Laduc, tu partner.

Líder en su categoría
de FoodService.

Laduc®

Les amis du cuisinier

- ✓ Innovación
- ✓ Amplia gama
- ✓ Máxima calidad
- ✓ Frozen
- ✓ Cobertura Nacional

*Fast
Good*

Catering

*Plant
Based*

*La cuisine
du chef*

Lanzamiento de las últimas novedades, visítanos en nuestro stand J3.



100% Vegetal y sin gluten

¡Postres para todos!

Prueba nuestro amplio surtido de postres y helados
vegetales, y prácticamente sin alérgenos.

Con todo el sabor de nuestra repostería
tradicional y la máxima seguridad alimentaria.

¡Único en España!

Visualiza
todos
nuestros
productos



www.laduc.es





EXPOSITORES



MARABANS COFFEE & TEA

STAND B12+B13+B14

Establecidos en Can Picafort, Mallorca, desde 1997, trabajamos directamente con comercios de hostelería, hoteles, restaurantes, cafeterías, oficinas y particulares. Porque el café es mucho más que una bebida, es parte de nuestra riqueza cultural. La constante exigencia en la calidad del producto, la eficiencia del servicio y un acercamiento profesional al cliente final, son el valor añadido de nuestra marca. Contamos con 5 blends de café, una línea slow coffee y 17 variedades de tés, infusiones y rooibos en diferentes formatos. La motivación que nos guía es que nuestros clientes puedan apreciar la diferencia, personalización e innovación que representan todos nuestros productos y servicios.

Contacto

 +34 971 59 91 10

 info@marabans.com

www. marabans.com



LADUC

STAND J3

Laduc, división del grupo Alvilardan con más de quince años de experiencia se ha convertido en una plataforma de desarrollo de negocio en el canal Food Service para fabricantes nacionales e internacionales. Nuestra misión es aportar innovación y soluciones que den un valor añadido a través de productos de máxima calidad en las categorías de frozen y ambient. Contamos con una red de partnership que da cobertura en cualquier punto de España y Portugal a través de nuestros setenta y cinco colaboradores y nuestro equipo comercial experto en el canal Food Service. Totalmente consolidados en Horeca independiente, en estos últimos cinco años nos hemos convertido en la empresa referente en el segmento de catering y eventos en la península ibérica. Tenemos como reto este año darnos a conocer en el canal Horeca Organizada y Canal Hotelero. Si eres un fabricante de un producto innovador y de alta calidad o un cliente del canal Horeca que busca diferenciación y potenciar tu negocio, somos tu compañero de viaje.

Contacto

 +34 93 890 65 80

 comunicacion@laduc.es

www. laduc.es



LICORS MOYÀ 1890

STAND A43+A50+N1

Licores Moyà nace en 1890 en la localidad de Artà (Mallorca) con el deseo de fabricar licores inmejorables e inconfundibles como las Hierbas, el Palo, el Mescladís; que a día de hoy son el buque insignia de Moyà. Actualmente la sexta generación es la que regenta la empresa, pero siempre ha existido dicha vinculación, puesto que ha pasado de padres a hijos. Al principio de la Guerra Civil Española, en 1936, cayó una bomba encima de la fábrica que costó la vida de D. Gabriel Moyà Amorós, el cual pertenecía a la tercera generación. Su hijo Joan, sin dudarlo, reconstruyó la fábrica y se puso al frente de ella con tan solo 15 años. Contamos con la carta de ¡Maestro artesano! algo a destacar dado que siempre hemos apostado por la artesanía, y calidad del producto. En 1997, abrimos la vinoteca, en Artà, un espacio especializado en la venta de un amplio abanico de referencias, entre las cuales destacan licores y espirituosos de fabricación propia, vinos de todas las denominaciones de origen de España, e internacionales, así como productos muy gourmet, que entran dentro de los parámetros y valores siempre logrados por Licores Moyà.

Contacto

 +34 971 836 038

 moya@moya.es

www. moya.es



SÍMBOL DE TRADICIÓ I QUALITAT DES DE 1890



**Noves herbes Moyà,
actualitzades per dins i per fora!**



PER FORA

- Disseny més sostenible
- Vidre reciclat
- Etiqueta certificada de boscos reforestats



PER DINS

- Menys sucre
- Sense colorants
- Més botànics



2023
Pentawards
Gold



LICORS

Moyà

ARTÀ
ESTD. 1890

WINE DIVISION

SÍMBOL DE TRADICIÓ I QUALITAT DES DE 1890




BODEGAS **BORDOY**
terra de marès

TERRAS GAUDA


LOLA
GLAMOUR

MASCARÓ



Bordón


1551 1872
RAVENTÓS CODORNIU
BODEGAS Y VIÑEDOS


Bodegas Peñafiel


PERE VENTURA
FAMILY WINE ESTATES


BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS
Diamante Bordón
- fundadas en 1890 -


MURVIEDRO
• 1927 •


Pinna fidelis
RIBERA DEL DUERO

Vivanco
BODEGA · FUNDACIÓN · EXPERIENCIAS
compartiendo cultura de vino


BYC
BARTENDER COCKTAIL


PAGOS
DEL REY


BOTTEGA


Tobia
Uva de Tera


Sa Cabana



EXPOSITORES



MEDIPEIX

[STAND B24+B25+B26+B27](#)

Medipeix es una empresa de distribución alimentaria gourmet donde servimos desde hace 30 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.

Contacto

 +34 971 59 91 10

 medipeix@medipeix.com

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



MADISAPALMA SA

[STAND F3](#)

Grupo Madisa ofrece soluciones software y hardware para el punto de venta, compras, almacén, control de presencia, seguridad alimentaria, mensajería interna y muchas más soluciones dirigidas a solventar necesidades de cualquier hostelero.

Contacto

 +34 971 730 937

 info@madisa.es

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



MENÙ SRL - PRODUTTORI DI SPECIALITÀ ALIMENTARI ITALIANE

[STAND B2+B3](#)

MENÙ: 90 AÑOS AL SERVICIO DE LA HOSTELERÍA. Menù es líder en la producción de especialidades alimentarias para profesionales de la restauración. Menù renueva diariamente su compromiso constante con la investigación, la experimentación y la atención a la calidad. Una pasión por «lo bueno» y «lo bien hecho» que no disminuye con el paso de los años sino que se refuerza y se convierte en un método de trabajo, un objetivo empresarial. Desde 1932, nuestra pasión por la excelencia.

Contacto

 +34 673 490 663

 ventas@menuiberia.com

[www. menu.it/es/home](http://www.menu.it/es/home)

Tecnología positiva para el punto de venta



TPV | Comanderos | Monitores de Cocina | Kiosco Digital | Cajón de Seguridad
Impresoras | Carta Digital | Pedidos QR | Videovigilancia | Control de presencia



Novedades Madisa 2024

Soluciones para Hostelería

MADCALL



Sistema de mensajería entre cliente y camarero - cocina.

Sistema de seguridad alimentaria.





EXPOSITORES



Contacto

+34 971 745 401

mercapalma@mercapalma.es

www. mercapalma.es

MERCAPALMA

STAND H10+H12+H17+H20+J4

MERCAPALMA es el mayor centro logístico de distribución mayorista y de comercialización de producto fresco de las Islas Baleares. En nuestras instalaciones se concentra la mayor oferta de empresas, actividades y productos relacionados con el sector de la alimentación así como de los servicios complementarios necesarios. En nuestras instalaciones desarrollan su actividad, en óptimas condiciones, más de 90 empresas en una superficie de unas 40 hectáreas. Nuestra ubicación es estratégica, muy cerca de Palma y de las principales vías de comunicación de la isla. MERCAPALMA es una empresa pública que desde 1973 presta sus servicios convirtiéndose en el principal hub agroalimentario de Mallorca. Ofrecemos espacios (locales, naves y parcelas) y servicios (seguridad, mantenimiento, limpieza y gestión de residuos) para que las empresas desarrollen su actividad de manera más eficiente y competitiva además de generar sinergias entre ellas. Mejoramos la cadena de valor del sector alimentario. Durante el 2021 en nuestras instalaciones se comercializaron más de 183.000 toneladas de alimentos frescos de los que el 88% se corresponden a frutas, verduras y hortalizas. Esto representa el 90% de la cuota de mercado de la isla.



Contacto

+34 922 53 93 69

milo@milofood.com

www. milofood.com

MILO FOOD SOLUTIONS

STAND A40+A47

Empresa especializada en el suministro de productos de alimentación en el sector de la hostelería. Con presencia en Baleares, Canarias y península, nuestra prioridad es dar un servicio acorde a cada una de las exigencias de nuestros clientes, para ello, trabajamos con proveedores especializados, tanto nacionales como internacionales, para poder ofrecer siempre los productos de mejor calidad.



Contacto

+34 639 636 753

juancarlos@mundhoreca.com

www. mundhoreca.com

MUNDHORECA

STAND A68

Más de 33 años al servicio de la hostelería la experiencia nos avala VAJILLA, CUBERTERIA, CRISTALERIA, MENAGE COCINA, LIMPIEZA, CONSUMIBLES Y TAKE AWAY



EXPOSITORES

MURMUI

GELATO MEDITERRANEO

MURMUI GELATO MEDITERRANEO

[STAND H4+H5+H6](#)

Especialistas en la elaboración de helados y productos de heladería. Especializados en la fabricación de helados a la manera italiana, con una amplia gama de sabores tanto en los helados de base leche como en los sorbetes frutales de base agua.

Contacto

 +34 971 422 867

 info@murmui.com

www.murmui.com



PANAMAR BAKERY GROUP

[STAND D1](#)

PANAMAR BAKERY GROUP es un grupo líder especializado en la elaboración de pan y bollería procedente de masas congeladas, con una clara orientación hacia el cliente y un amplio surtido de productos adaptados a los distintos tipos de negocio y a los gustos y preferencias del consumidor. Descubre nuestras soluciones específicas para el canal Horeca, que responden al ahorro de tiempo de manipulación en el establecimiento y a los nuevos hábitos de consumo, guiados por conceptos como salud, conveniencia o placer. Contamos con tradición panadera de más de 100 años y hoy día, somos todo un referente nacional en el sector de masas congeladas, con una creciente proyección internacional. Apostamos firmemente por la tradición y la innovación a partes iguales, aplicando todo nuestro saber hacer a las nuevas tecnologías. Más de 2.000 personas trabajamos incansablemente cada día con un único objetivo: estar al lado de nuestros clientes ayudándole en su negocio con los mismos valores de siempre: calidad, servicio y atención. Nuestro origen es nuestro compromiso.

Contacto

 +34 96 140 12 18

 info@panamarbakery.com

www.panamarbakery.com



PETIT CELLER

[STAND H1](#)

Pequeña bodega de Mallorca, elaboradora de vinos con variedades locales, buscando siempre la máxima calidad y expresión en nuestros productos

Contacto

 +34 640 691 553

 7103comercial@gmail.com

www.7103-petitceller.com

#ActuaPorElClima

HOSTELERÍA #Por ElClima



La hostelería se mueve contra el cambio climático

Si eres hostelero, únete a **Hostelería #PorElClima** y actúa por un entorno mejor. Además de dar visibilidad a tu trabajo contra el cambio climático, descubrirás nuevas formas de ahorrar en tu negocio y ser más sostenible.

Entra ahora y apúntate: <https://hosteleriaporelclima.es>



Partner nacional:



Impulsado por:





HORECA BALEARES MENORCA



**Feria de hostelería y restauración
para profesionales del sector**

2^a
EDICIÓN

Menorca 2024
12, 13 Y 14 DE MARZO
RECINTO FERIAL IDI DE MAÓ



GOVERN
ILLES
BALEARS

Patrocinado por:



AJUNTAMENT DE MAÓ



EXPOSITORES



PLOMER RACFRI 2008 SL

STAND B9+B10+B11

Desde 1986 al servicio de nuestros clientes. Mas de 35 años en el sector nos avalan. Nuestro objetivo, atender, asesorar y cubrir las necesidades de nuestros clientes. Un equipo profesional colaborando con tu negocio.

Contacto

 +34 971 523 075

 plomer@plomer.es

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



EL SABOR DEL COMPROMISO

PRO A PRO

STAND A4+A5+A6

Desde nuestros inicios el éxito de nuestros clientes ha marcado nuestro camino. Nuestro compromiso es el de entregarles siempre los mejores productos y ser uno más de su equipo. Nuestros productos de food service, como precocinados, productos de quinta gama, pastelería, materias primas y productos veganos, están seleccionados para que una cocina profesional (tanto de hostelería como en colectividades) brille por su sabor y eficiencia. Nuestros servicios de asesores culinarios, junto al equipo de comerciales y televentas, ofrecen la atención y seguimiento necesarios para que el éxito de nuestros clientes sea una constante. Desde 1977 aportamos soluciones culinarias a cocinas profesionales de nuestro país. En nuestra progresión de crecimiento como empresa, nos hemos incorporado al grupo internacional METRO. Un compromiso renovado con la calidad y el servicio a nuestros clientes. Pro a Pro #EISaborDelCompromiso

Contacto

 +34 932 626 455

 televentasbal@proapro.es

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



PROQUIMIA

STAND A10

Proquimia, líder nacional en el sector de la limpieza y desinfección, hace de la sostenibilidad i la innovación los pilares estratégicos de su desarrollo. Comprometidos en desarrollar soluciones respetuosas con el medio ambiente, basadas en la economía circular, fortaleciendo nuestro compromiso, junto con el de nuestros clientes, hacia un mundo más sostenible:

Productos concentrados, que minimizan el impacto ambiental / Productos envasados en Bag In Box que reducen un 95% el plástico utilizado / Disminución del 75% de los costes de transporte y emisiones de CO2.

Productos certificados con etiqueta ecológica europea ECOLABEL + 50 productos certificados.

Este distintivo certifica productos respetuosos con el Medio Ambiente y con igual eficacia. La gama ECOCONPACK de productos concentrados envasados en bag in box y altamente eficaz, también aporta un mayor control de costes en la limpieza. Proquimia pone a disposición de sus clientes planes de higiene adaptados a las necesidades de sector hotelero, y una plataforma de formación online, Proquimia Academy.

Contacto

 +34 938 832 353

 mkt@proquimia.com

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



EXPOSITORES



ROBOT-COUCPE

STAND H15+H16

Desde 1961, Robot-Coupe crea, desarrolla y fabrica máquinas para ahorrar tiempo y esfuerzo en cocinas profesionales y ganar así dinero. Las máquinas se adaptan a cualquier tipo de cocina del mundo. Todos los productos se fabrican en Francia. Nuestra gama de productos profesionales es muy amplia. Trituradores Corta verduras automáticas Cutters-picadoras Robot de cocina profesional Licuadoras de alto rendimiento. Ven a visitarnos en la feria Horeca Balear en el STAND y podrás degustar, probar y ver en funcionamiento nuestras máquinas. ¡Os esperamos para asesoraros en vuestro negocio!

Contacto

 +34 93 741 10 23

 frias@robot-coupe.com

[www. robot-coupe.com](http://www.robot-coupe.com)



RUIZ VERA

STAND G1

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 · DRYAGER · ZUMEX · ROBOT COUCPE · INFRICO · DISTFORM · SMEG · HOSHIZAKISAMMIC · HAMILTON BEACH · DAIKIN · MITSUBISHI ELECTRIC · AIRZONE · KNX PARTNER. Queremos ser su SOCIO TÉCNICO!

Contacto

 +34 871 571 236

 info@ruizvera.com

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



RUNAKAY

STAND A39

Runakay es una empresa española especializada en la comercialización y distribución de postres congelados saludables, de base vegetal y excepcionalmente sabrosos; creemos que también se puede disfrutar del sabor sin dejar de cuidarte. En Runakay queremos contribuir en la transformación de un mundo mejor y más sostenible, ofreciendo alimentos de origen natural, veganos, sin gluten, sin lácteos y sin azúcares refinados. Queremos mejorar la alimentación y la calidad de vida de las personas con productos hechos de forma ética y artesanal, que cumplan con los principios de sostenibilidad, cuidando del medio ambiente y de nuestro planeta. Los Helados Runakay son el resultado de unos valores unidos a la tierra que se desmarcan por la innovación dentro del sector. Atienden a las necesidades de una sociedad que avanza y cada vez más exigente con la salud y los valores nutricionales, por lo que todos pueden disfrutar de este placer. Valor diferencial Son helados artesanales, sin azúcares añadidos y con probióticos naturales. La gama de helados artesanos Runakay ofrece dos familias con base vegetal y una familia láctea, pero sin lactosa. Tradición y modernidad unidas desde que en 2020 incorporaron esta nueva línea a sus otros productos con ilusión y una filosofía sostenible: “Somos lo que pensamos, somos lo que comemos”.

Contacto

 +34 868 24 71 08

 hola@runakayplus.com

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



EXPOSITORES



SALVID SA

STAND A55+A56

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

 +34 666 493 367

 salvid@salvid.com

www.salvid.com



SCA

STAND A37

En 2001 creamos el proyecto SCA, una empresa de distribución de productos que abarca un amplio abanico en el mercado y que está destinado principalmente al sector de la hostelería y alimentación.

Desde el comienzo de nuestra actividad hemos basado nuestra actividad en dos grandes pilares:

1. Un producto de gran calidad.
2. Un impecable servicio técnico.

Nuestra idea es que todos los clientes queden satisfechos con el producto y la rapidez del servicio.

Ofrecemos siempre una atención personalizada y adaptada a las necesidades de cada cliente, con atención postventa en horario comercial y hasta las 24 horas en los casos mas especiales.

Contacto

 609 68 00 03 / 971 91 00 545

 tienda@sca-palma.com

www.sca-palma.com



SERCAT - INDEGAMMA

STAND D3

Maquinaria para la hostelería y la industria alimentaria, servicio técnico oficial Winterhalter.

Contacto

 663 845 444 / 971 171 556

 mallorca@sercat.com

www.indegamma.com



EXPOSITORES



Contacto

+34 971 209 468

shatbalear@shatbalear.com

www. shatbalear.com

SHAT BALEAR

STAND C4

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



Contacto

+34 617 618 334

info@silverspoon.es

www. silverspoon.es

SILVER SPOON

STAND B1

Silver Spoon, una empresa de distribución de suministros de hostelería para profesionales, con sede en Palma de Mallorca desde 2017. Ofrecemos soluciones personalizadas a la más alta necesidad de la industria hotelera, incluyendo vajilla, utensilios de cocina y artículos para el sector de restauración (Hoteles, Restaurantes, Bares etc .). Nuestra oferta incluye una amplia gama de productos donde el clásico y el moderno se combina con la simplicidad con los más prestigiosos. Nuestra gama de productos es una gran selección de los principales fabricantes del mundo con los que acordamos asumir un compromiso a largo plazo hacia la excelencia, la innovación y la singularidad. Nuestro objetivo es ayudar a nuestros clientes cubrir sus necesidades con lo mejor de nuestra experiencia y servicios. Visita nuestra página web: www.silverspoon.es



Contacto

+34 971 911 913

atencion@softline.es

www. softline.es

SOFT LINE

STAND L4

En Soft Line consideramos la inteligencia como la capacidad de aceptar los cambios, adaptarse al progreso y fluir junto con la evolución tecnológica. Desde su fundación en 1989 y durante 35 años, Soft Line se ha mantenido firme sorteando el paso del tiempo en constante proceso evolutivo, acompañando y ofreciendo a las personas o empresas, nuestros servicios con el objetivo de optimizar sus procesos de gestión administrativa, comercial, logística y económicas con alto valor añadido en el sector de la informática. Todo ello, desde los inicios tecnológicos con las máquinas lectoras de tarjetas perforadas de aquellos años hasta la Inteligencia Artificial adaptada a los programas de gestión; lo que demuestra la gran resiliencia, experiencia profesional, reputacional, de trayectoria y de capital humano que hoy nos coloca como líderes del sector. Bienvenidos a la Vida Inteligente. El Software a medida hace que Soft Line adapte sus servicios a cada proyecto particular, abarcando todos los campos informáticos y poniendo el foco en la digitalización, constituyendo un factor clave para el correcto funcionamiento de cualquier organización con el objeto de optimizar recursos y participar de forma activa en la economía circular. Nos hacemos eco de la confianza, el apoyo que nos muestran a lo largo de nuestra trayectoria y respaldada de un Gran Equipo Humano que hace todo esto posible.



HORECA
BALEARES –
MALLORCA



Patrocinador
escenario:



II CONCURSO MEJOR PIZZA GOURMET

14:00 / 7 DE FEBRERO





SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

Scuola di alta formazione professionale.

EL FUTURO QUE HEMOS IMAGINADO NO HA HECHO MÁS QUE EMPEZAR

Constrúyelo con nosotros

Somos la Scuola Italiana Pizzaioli. Nacimos a finales de los 80 con la pasión por la pizza y el deseo de enseñar el oficio del pizzaiolo combinando un enfoque didáctico científico, orientado a la búsqueda continua de los métodos más modernos, con la pasión por poner «las manos en la masa».

Todo comenzó en Caorle, en la provincia de Venecia, donde todavía hay una sede en funcionamiento, y luego nos desplegamos por toda Italia y el extranjero.

De hecho estamos presentes en EE. UU, China, Japón, Australia, Brasil, Alemania, Francia y con las nuevas aperturas 2022-2023 estaremos también en España, Portugal, Albania, Inglaterra, Bulgaria, Bélgica, Holanda, Argentina, Rusia, México, Perú y Colombia.



www.scuolaitalianapizzaioli.it



LA PASSIONE PER LA PIZZA

LA MEJOR PIZZA REQUIERE HARINAS BUENAS

Las harinas Le 5 Stagioni han sido diseñadas y creadas para adaptarse a las diferentes necesidades de los profesionales. Trabajamos cada día para ofrecer harinas que hagan que la pizza sea mejor y más sabrosa y dar a los pizzeros la oportunidad de experimentar.



HARINA RESPETUOSA DEL MEDIO AMBIENTE

Creemos en el desarrollo sostenible, por eso nuestras harinas se producen utilizando energía procedente exclusivamente de fuentes renovables y por eso nos comprometemos a mejorar cada día nuestro impacto sobre el medio ambiente.

www.le5stagioni.it



EXPOSITORES



SON MARCH FRESQUES

[STAND L6](#)

Sa, sostenible, circular Empresa local Apostamos por productos de Km.0. 40años comprometidos contigo y con Mallorca www.fresques.es info@fresques.es

Contacto

 +34 971 541 387

 sonmarch@sonmarch.com

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



TERRASA ARTES GRÁFICAS

[STAND B15](#)

CAUNSANDO UNA BUENA IMPRESIÓN SECTOR HORECA imprenta, diseño gráfico, rotulación, merchandising.

Contacto

 +34 687 810 882

 info@graficasterrasa.com

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



TEC-SOFT

[STAND M3+M4](#)

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

Contacto

 +34 971 774 844

 comercial@tec-soft.es

[www. tec-soft.es](http://www.tec-soft.es)



EXPOSITORES



TEMPLO CAFÉS

STAND C2

Templo Cafés, empresa líder cafetera presenta las soluciones enfocadas al sector de la hostelería. La Barista, el café más premium es el nuevo lanzamiento de la marca Templo Cafés. También estarán presentes las soluciones enfocadas en el mercado Hotelero

Contacto

 +34 900 270 171

 info@cafestemplo.es

www.cafestemplo.es



THEGREENMOOD - AMENITIES ECOLÓGICOS

STAND A12+A13

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), con ECO-pump y rellenables. Presentamos fragancias y velas exclusivamente de esencias naturales. Porque en TheGreenMood cuando se habla de amenities 100% naturales, hablamos de garantía y respeto, de ecología y sostenibilidad, de conciencia y filosofía. Hablamos de marcas de amenities para hotelería y restauración 100 % naturales y ecológicas. Hablamos de respeto al entorno.

Contacto

 +34 670 973 952

 hello@thegreenmood.com

www.thegreenmood.com



TINDALE DISTRIBUCIONES

STAND A23+A24

Importamos y distribuimos alimentación, bebidas y droguería.

Contacto

 +34 966 880 107

 info@ts-spain.com

www.ts-spain.com

"T'estim", un projecte social de tes i infusions ecològiques elaborades a Mallorca per a conscienciar de la importància de la salut mental



T'ESTIM

[STAND H7](#)

T'estim
INFUSIONS I TES ECOLÒGICS

La Asociación Estel de Llevant pone en marcha T'Estim, un proyecto que nace con la misión de concienciar, mediante el té y las infusiones ecológicas cultivadas y elaboradas en Mallorca, de la importancia de querer y cuidar nuestra salud mental y acabar, así, con todos los estigmas que existen en torno a la enfermedad mental. Esta iniciativa permite crear puestos de trabajo para personas con trastorno de salud mental y está vinculada a proyectos formativos en agricultura. Más de veinte personas con diagnóstico de salud mental están trabajando o formándose actualmente. Ven a visitarnos en la feria Horeca Balear en el stand H7. Os esperamos.

Contacto

☎ +34 685 404 631

✉ comercialestim@esteldellevant.es

www. testim-mallorca.com



Estel de Llevant, una associació sense ànim de lucre creada el 1996 i que treballa a la comarca del Llevant de Mallorca acompanyant amb calidesa a les persones per a promoure, preservar i millorar la seva salut mental, ha impulsat aquest projecte de responsabilitat social que permet crear llocs de feina per a persones amb trastorn de salut mental i està vinculat a projectes formatius en jardineria, agricultura i viverística.

T'Estim és un projecte que neix amb la missió de conscienciar, a través del te i les infusions ecològiques conrades i elaborades a Mallorca, de la importància d'estimar i cuidar la nostra salut mental i acabar, així, amb tots els estigmes que existeixen entorn de la malaltia mental.

Aquest projecte va començar a fer camí fa quatre anys combinant la producció ecològica de plantes medicinals i aromàtiques a una finca de Sa Vall de la Nou, de Manacor, i regades amb les aigües de la Font de Na Memòria per oferir infusions pures, d'una sola planta, i infusions elaborades a partir de la esclat de diverses plantes amb propietats medicinals específiques. A més, es completa l'oferta amb una línia de tes que, com que no es pot cultivar aquesta planta a les nostres latituds, es proveeix a través d'un proveïdor de

tes ecològics d'alta qualitat certificat amb el segell "Ethical Tea partnership", que assegura la promoció d'una indústria justa i sostenible.

Fins a 16 varietats diferents componen la carta de productes de "T'estim" després de tot un procés de plantació al mateix Viver Bio d'Estel de Llevant, de sembra i recol·lecció a Sa Vall de la Nou i d'asseccament i producció d'infusions, amb un procés completament manual, que estan duent a terme alumnes de Formació Dual i persones contractades pel Centre Especial de Treball (CET) d'Estel de Llevant.

El projecte "T'estim" combina les millors fórmules fruit de la tradició amb la tecnologia més innovadora, amb una cura especial per la sostenibilitat i l'eficiència energètica, incorporant un assecador que utilitza aire calent generat mitjançant un captador solar, únic a Mallorca, per aprofitar l'energia solar i no contribuir a les emissions de CO₂. A més, tant el material de les piràmides que contenen les infusions com les bosses i capsos amb les quals s'empaqueta el producte final són 100% compostables i no es fa servir plàstic en cap ni una de les etapes del procés de producció.

"El nostre moment" és l'eslògan de "T'estim" perquè ara és el moment de la inclusió social i laboral, el moment de defensar una agricultura ecològica i sostenible, el moment de la recuperació de la tradició i l'aposta per la innovació, el moment d'estimar i cuidar la salut mental perquè les infusions i tes ecològics ens ajuden a sentir millor.

T'estim

www.testim-mallorca.com



TRITICUM

Just for bread lovers

TRITICUM

STAND L2

Triticum nació con una única y sencilla intención: hacer pan de calidad para la hostelería y la restauración. Es una empresa joven y emprendedora que elabora pan pre cocido para alta gastronomía. Fue creada en el 2006 y desde entonces ha ido creciendo en proyectos, clientes y productos. TRITICUM 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.

Contacto

 +34 937 566 139

 comanda@triticum.net

[www. triticum.net/es](http://www.triticum.net/es)



UCO SA POBLA

STAND L5+A61

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

 +34 971 862 020

 clientes@ucosapobla.es

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



VILO MEDITERRANEO (BSA) BIOSEGURIDAD AMBIENTAL

STAND A26+A27

En VILO Limpiezas Técnicas ofrecemos servicios de limpiezas técnicas y desinfección orientados al sector profesional Horeca. Realizamos nuestros servicios bajo los más elevados estándares de calidad y con los mejores profesionales, con el fin de aportar, en las instalaciones de nuestros clientes, seguridad, ahorro, eficacia y optimización de recursos como personal, agua, electricidad, químicos y otros consumibles. Contamos con la certificación en el ROESB (Nº registro sanitario: 1012-IBA) y con las certificaciones ISO 90001 e ISO 14001 para brindar los mejores servicios. Para ofrecer a nuestros clientes un mayor porfolio de servicios excelentes, hemos ampliado el Grupo con la empresa Bioseguridad Ambiental (BSA), con más de 20 años de exitosa trayectoria profesional y expertos en servicios de higiene ambiental como el control de la calidad del aire interior, control y prevención de la legionella y DDD, validación de salas de ambiente controlado, calidad del agua, vertidos de aguas residuales, etc. Nuestro objetivo es construir entornos limpios, higiénicos y seguros en las instalaciones de nuestros clientes para seguir disfrutando de su confianza y fidelización.

Contacto

 +34 900 877 910

 info@vilomediterraneo.es

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



EXPOSITORES



WORLDZONE

[STAND A22](#)

Worldzone es el revolucionario sistema que permite reducir el gasto en limpieza de tu empresa hasta en un 50%. Además Ejusan Ecologic Systems, s.l. distribuidor oficial de Worldzone, es líder en la distribución de equipos de embotellado de agua así como otros equipos de alto rendimiento para la hostelería.

Contacto



www.



XDRINKS

[STAND J1](#)

Xdrinks es un importador y distribuidor de bebidas exclusivas (alcohólicas y no alcohólicas). En nuestro portafolio contamos con marcas exclusivas premiadas internacionalmente para hoteles, restaurantes, empresas de catering y bares (de cócteles). Para que te hagas una idea, en nuestro surtido tenemos la marca más premiada y nº1 del mundo de bebidas espirituosas sin alcohol. Además de nuestras bebidas espirituosas sin alcohol, le mostraremos las últimas máquinas para bebidas heladas. ¡Ven y visítanos!

Contacto



+34 692 39 77 23



info@xdrinks.es

www. xdrinks.es



YATECOMERE

[STAND A38](#)

Somos chefs que elaboramos platos siguiendo parámetros gastronómicos de la más alta calidad. Nuestra vocación es ayudar al cocinero/a con productos resultantes de una cocina tradicional, sin procesos industriales que desnaturalicen las elaboraciones.

Contacto



info@yatecomere.es

www. yatecomere.es

HOY POR HOY SER FOODIE

MIGUEL VERA



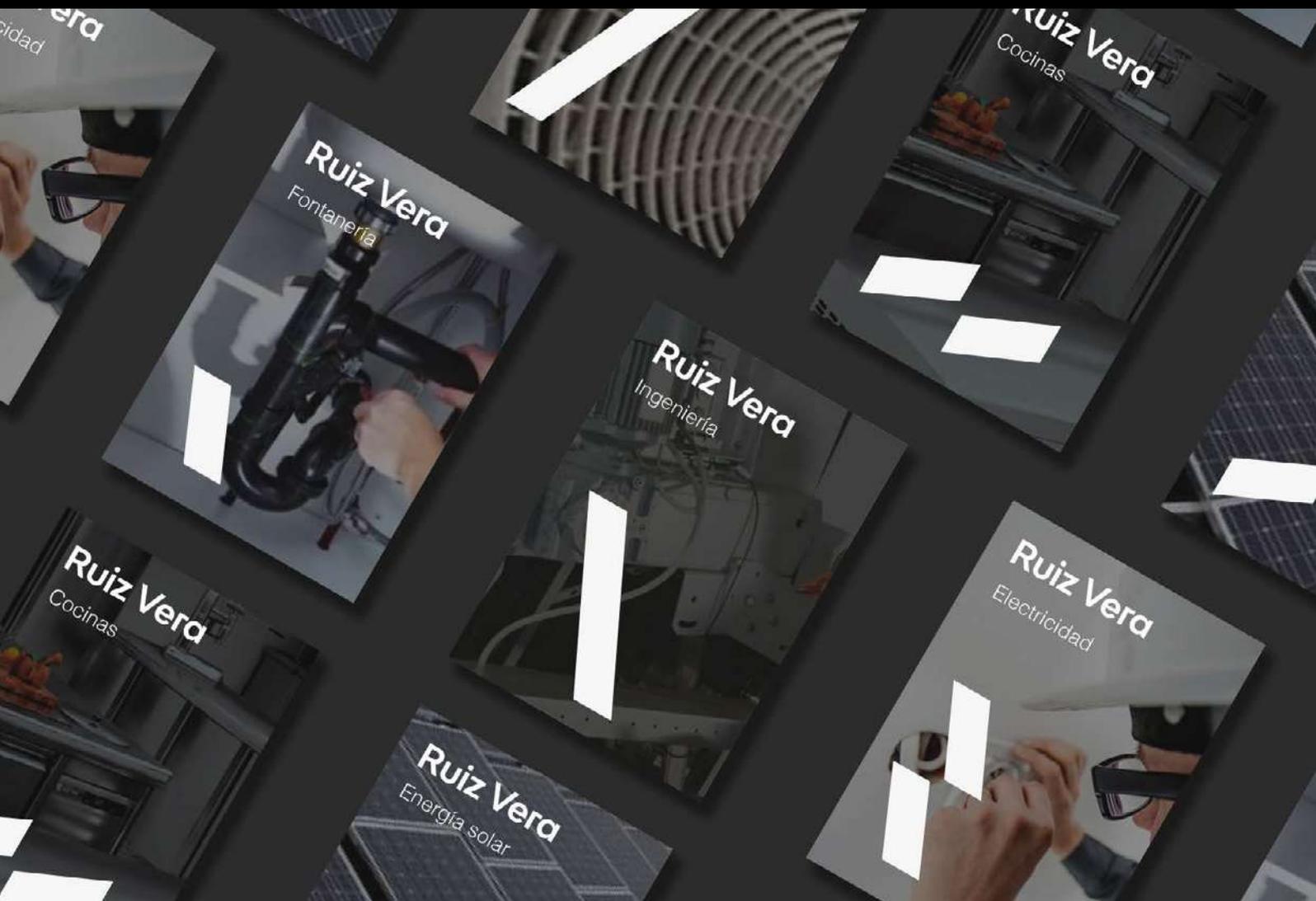
*El portal gastronómico de
www.RadioMallorca.es*



SER

Ruiz Vera

COMERCIAL INSTALADORA



Av. Mar Mediterrània 35
Pol. Son Bugadellas - Calvià
Mallorca - Illes Balears

info@ruizvera.com
(+34) 871 571 236

www.ruizvera.com





**PALMA!
A PUNT!**

PLA DE XOC PER A LA **POSADA** **A PUNT DE PALMA**

REFORÇAM TOTS ELS OPERATIUS

Pròximament al teu barri!

- Eliminació de pintades vandàliques i tags
- Neteja de punts conflictius
- Desbrossament de males herbes
- Agranada i aigualeig
- Recollida de trastos
- Control de trànsit
- Control de renous
- Manteniment de contenidors
- Manteniment de papereres
- Millora de la senyalització vertical i horitzontal
- Control de patinets
- Control de plagues
- Millora de l'enllumenat
- Condicionament de voravies i carrers