



HORECA
BALEARES —
MALLORCA

REVISTA

BUSCANDO EL EQUILIBRIO

2025 Mallorca



3, 4 y 5 de Febrero



Govern de les
Illes Balears



Consell de
Mallorca



Ajuntament
de Palma

#horecabaleares2025 #horecabalearesibiza2025

HORECA Balears Mallorca 2025

Feria de hostelería y restauración para
profesionales del sector de las Illes Balears

Velòdrom Illes Balears

8^a
edición



HORECA BALEARES – MALLORCA

8^a
EDICIÓN

2025 BUSCANDO EL EQUILIBRIO



Estimados profesionales de la hostelería y la restauración, colaboradores y amigos

Es un orgullo daros la bienvenida a la octava edición de **Horeca Baleares Mallorca**, un evento que se ha consolidado como el referente indiscutible para el sector de la hostelería y la restauración en las Islas Baleares, un lugar de encuentro para todos los profesionales. Este año queremos poner sobre la mesa uno de los retos más apasionantes y actuales a los que nos enfrentamos, y para ello hemos elegido el lema **"Buscando el equilibrio"** donde queremos incidir en la necesidad y responsabilidad que tenemos de encontrar el punto justo entre crecimiento económico, responsabilidad social y sostenibilidad, trabajando juntos como motor de la economía y sociedad.

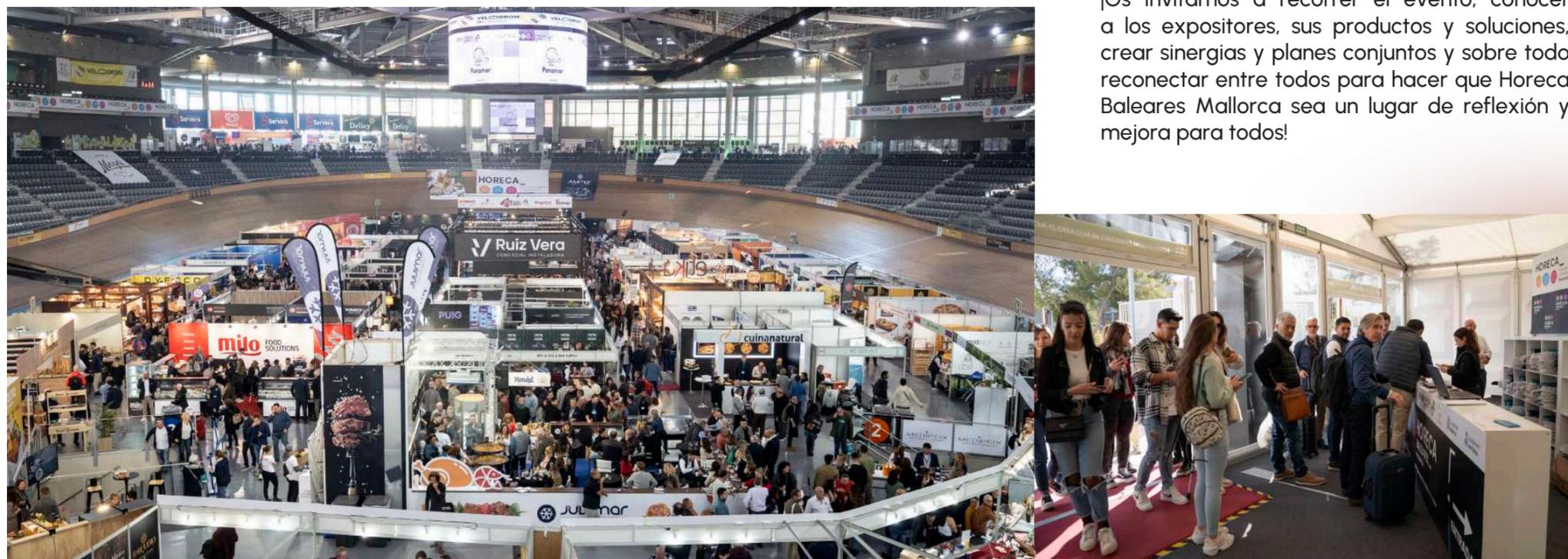
En un contexto donde la industria HORECA está llamada a liderar cambios positivos, **el equilibrio** se convierte en una necesidad imperiosa. Buscamos que cada empresa, cada profesional y cada decisión contribuya a un desarrollo más justo y eficiente económico y social. Equilibrio significa crecer económicamente, pero también de forma ética y responsable, cuidando de las personas, protegiendo el entorno y la esencia que nos hace únicos: nuestra gastronomía, nuestro territorio, nuestro talento local y nuestra capacidad de innovar.

A lo largo de estos 3 días, queremos dejar reflejado ese espíritu. Encontraréis dentro de HORECA BALEARES MALLORCA 2025 empresas, asociaciones e instituciones públicas comprometidas, protagonistas del cambio

y soluciones prácticas para un sector que no solo se adapta, sino que lidera el desarrollo económico y social en nuestra querida Mallorca. La innovación y la tradición convivirán en perfecta sintonía, como lo hacen en nuestras cocinas, hoteles y restaurantes cada día.

HORECA Baleares no es solo una feria: es una declaración de intenciones. Un espacio donde el sector puede reflexionar, aprender y, sobre todo, conectar. Porque si algo caracteriza a **Horeca Baleares**, es su capacidad para ser el punto de encuentro donde **se construye el futuro de nuestra hostelería y restauración**. Gracias por acompañarnos, por ser parte de este viaje hacia el equilibrio y por seguir creyendo en el potencial de un sector que nunca deja de superarse.

¡Os invitamos a recorrer el evento, conocer a los expositores, sus productos y soluciones, crear sinergias y planes conjuntos y sobre todo reconectar entre todos para hacer que Horeca Baleares Mallorca sea un lugar de reflexión y mejora para todos!



Apoyo institucional



Colabora



Organiza





Un any més, torna una nova edició d'**Horeca Balears**, una de les cites més esperades pel sector de la restauració i l'hostaleria. Un esdeveniment consolidat a les Illes Balears, que defineix la nostra identitat i que, durant uns dies, es converteix en l'aparador del nostre principal motor econòmic i dels seus millors professionals.

La fira de referència per al sector torna a obrir les seves portes amb una nova edició, i ho fa amb el propòsit de cercar l'equilibri per avançar cap a un futur on l'excel·lència en el servei, la innovació i la sostenibilitat siguin els pilars fonamentals.

Un espai que convida a l'intercanvi d'idees i d'inspiració per seguir construint un sector fort, innovador i respectuós amb el nostre entorn, que permetrà continuar posicionant les Illes Balears al capdavant com a destinació d'excel·lència.

Els ciutadans de les Illes Balears hem d'estar orgullosos de ser una comunitat turística, on el nostre sector de la restauració és un dels nostres majors valors i atractius. Un sector

que ens ha ajudat a resistir millor que altres algunes crisis i, en altres casos, a sortir-ne més aviat que ningú, gràcies al seu dinamisme i capacitat d'adaptació.

Des del Govern de les Illes Balears, continuem treballant per seguir avançant en l'aposta per la qualitat de l'oferta, amb l'objectiu de garantir la sostenibilitat i transformar el model econòmic per generar benestar per als residents de les Illes Balears.

Margalida Prohens
Presidenta del Govern de les Illes Balears



Govern de les Illes Balears

Llorenç Galmés Verger
President del Consell de Mallorca



La Feria Profesional de Hostelería y Restauración **Horeca Balears Mallorca** es, un año más, el punto de encuentro imprescindible para los profesionales del sector, que tanto aportan al desarrollo de nuestra economía y al prestigio de nuestra isla, tanto nacional como internacionalmente.

Desde el **Consell de Mallorca**, somos profundamente conscientes del peso que tiene el sector de la hostelería, la restauración y el turismo en nuestra sociedad; porque no solo son un motor económico esencial, sino que también actúan como el mejor escaparate para mostrar al mundo nuestra riqueza gastronómica, nuestras raíces y, sobre todo, la excelencia de nuestros productos locales.

La Feria Horeca nos brinda una oportunidad única: fortalecer nuestras relaciones comerciales, consolidando nuestra posición en un mercado exigente que busca calidad, sostenibilidad y profesionalidad. Esta feria es una plataforma de promoción para nuestros productos kilómetro 0, para la economía circular y para los valores que queremos impulsar como institución. Gracias a la apuesta por el producto de proximidad, fortalecemos el sistema agroalimentario local, dando apoyo a nuestros agricultores, ganaderos, pescadores y artesanos, quienes son los pilares fundamentales de nuestro tejido económico y social.

Además, el mejor escaparate para poner en valor nuestro producto local es la restauración; un sector que ha sabido reinventarse sin perder

la esencia de nuestra tradición, modernizando recetas que forman parte de nuestra identidad y respetando al máximo los productos de nuestra tierra. En definitiva, todos los profesionales del sector de nuestra isla son los embajadores ideales para transmitir la calidad, la autenticidad y la diversidad de nuestro producto local.

Desde la exquisita gastronomía hasta nuestra excelente oferta en alojamiento y entretenimiento, Mallorca ofrece una experiencia única a residentes y visitantes. Por este motivo, desde el **Consell de Mallorca** continuaremos dando apoyo al sector y a eventos como este, que son un reflejo de nuestro compromiso con el desarrollo sostenible, la modernización del sector y la excelencia que todos buscamos, teniendo siempre presente nuestra identidad y nuestras raíces.

Porque mostrar nuestros productos locales y compartir nuestra gastronomía con el mundo es una forma de reafirmar quiénes somos y hacia dónde queremos ir.

Quiero expresar mi agradecimiento a todos los que, de una manera u otra, hacen posible la organización de esta feria, que contará con los mejores profesionales y empresas y con un completo programa de actividades.

¡Bienvenidos a Mallorca, el destino donde la excelencia culinaria y la restauración tienen su esencia!



Quiero dar la bienvenida a la octava edición de la **Feria Profesional de Hostelería y Turismo Horeca Balears** - Mallorca, y expresar nuestra satisfacción porque se celebre nuevamente en Palma.

La feria es un magnífico punto de encuentro donde profesionales, expositores y visitantes tienen una oportunidad única de descubrir las últimas tendencias y fortalecer relaciones comerciales para emprender nuevos proyectos cargados de esfuerzo y de ilusión. Todos ellos encuentran en **Horeca** el escaparate ideal para la riqueza gastronómica de nuestras islas.

Este evento no solo celebra la tradición culinaria, sino que también estimula los avances en la innovación y la sostenibilidad, que resultan imprescindibles en la continua evolución del sector.

Horeca ha demostrado ser esencial para un pilar de nuestra economía, como son la hostelería y la restauración, que generan miles de puestos de trabajo de profesionales cualificados, llenos de talento, que avanzan hacia la excelencia para ofrecer el mejor producto y el mejor servicio.

Por ello, quienes visitan nuestras islas

valoran cada vez más esa seña de identidad que es la gastronomía, y degustando los sabores propios se llevan una experiencia de calidad, gracias al trabajo bien hecho que va desde el productor de la materia prima hasta quien les sirve en la mesa un plato exquisito.

La restauración es un reflejo de nuestra cultura y estilo de vida. Los bares y restaurantes son espacios de encuentro y celebración, donde se fusionan sabores locales e internacionales, y Horeca es el lugar donde todo ello confluye.

En resumen, **Horeca Balears- Mallorca** es una celebración de la hospitalidad, la creatividad y el trabajo en equipo de nuestras empresas, que refuerza el compromiso de las Islas Baleares con la calidad y la innovación en el sector de la hostelería y la restauración.

Jaime Martínez Llabrés
Alcalde de Palma



Sala Palma

Charlas, Debates y Mesas Redondas para el Sector HORECA

Lunes, 3 de Febrero

11:00 - 12:30
Grandes Maestros: A Pie de Calle, Entre Harina y Saïm

Manteniendo la esencia y tradición gastronómica sin perder el ritmo del mercado

Miquel Calent

12:30 - 13:30
El desafío del relevo generacional en la Hostelería

Estrategias eficientes para conseguir una continuidad exitosa de los negocios emblemáticos en Hostelería Palmesana y Mallorquina.

13:30 - 14:30
Comunidades gastronómicas, promoviendo la artesanía y la sostenibilidad

Vicky Sanglas: allthose.org

14:30 - 15:30
Estrategias para Optimizar Recursos para Maximizar Productividad en un mercado competitivo.

Blanca Facundo: Revenue & Yield Management en Restauración

Martes, 4 de Febrero

11:00 - 12:30
La Evolución de la Restauración Palmesana, de un pasado tradicional a un presente con mucho futuro, combinando tradición, innovación y autenticidad.

Alberto Garrido, Forn Projects.

12:30 - 13:30
El Buffet de Hotel Actual, marketing y escapartismo de impacto para seducir al cliente.

Noe Del Barrio

13:30 - 14:15
Retos del turismo Gastro-Hotelero.

Ideas Magistrales para triunfar con un cliente cada vez más exigente y poner en valor las estrategias de los expertos en los grupos Hoteleros de Referencia en nuestras islas.

*La programación descrita en este documento está sujeta a modificaciones de última hora sin previo aviso.

Miércoles, 5 de Febrero

11:00 - 12:30
Restaurantes Sostenibles: Recetas para Pequeños y Grandes Negocios

Manuel Martínez Falcón.

12:30 - 13:30
Tecnología para mejorar el rendimiento y Eficiencia en las Cocinas

Giovani Romani, Chef Asesor Rationa AG

13:30 - 14:00
Desafíos en el sector hostelero, la formación como clave de sostenibilidad y crecimiento

Un análisis de cómo la formación profesional puede abordar los retos del sector.

14:00 - 14:30
La Cocina Vegana en la Restauración

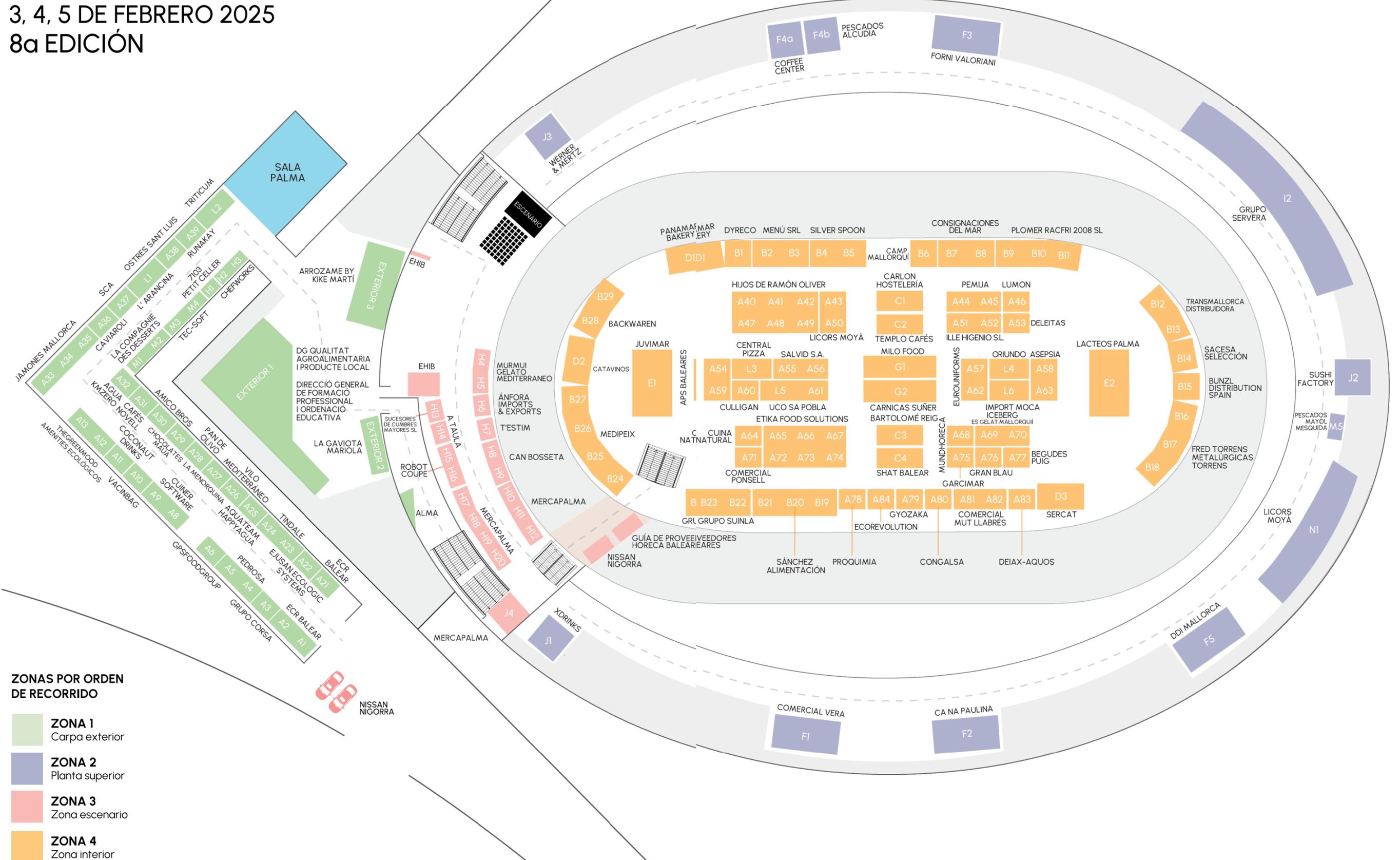
La Cocina Vegana en la Restauración, adaptándose a las nuevas tendencias y demandas del mercado



MALLORCA

3, 4, 5 DE FEBRERO 2025

8a EDICIÓ



Las Leyendas de la Gastronomía que Brillaron en Horeca Baleares

Horeca Baleares se ha convertido en el epicentro de la hostelería en las Islas Baleares, reuniendo cada año a los nombres más ilustres de la gastronomía nacional e internacional.

En 2023, rendimos homenaje a **Martín Berasategui** en Mallorca, un chef legendario con 12 estrellas Michelin, maestro de la técnica y la elegancia en los fogones. Ese mismo año, destacamos a **Carlos Abellán**, creador de conceptos únicos que fusionan tradición y modernidad con un sello inconfundible.

En 2024, reconocimos a **Ángel León**, el "chef del mar", pionero en explorar el mundo marino con su cocina sostenible; **Albert Adrià**, un visionario de la vanguardia culinaria que revolucionó la gastronomía moderna; y **Paco Roncero**, referente de la innovación y el lujo en la alta cocina.



Además, nuestro escenario también da cabida a los negocios y profesionales locales, cuya dedicación diaria ha cimentado el éxito de la hostelería balear. Su esfuerzo y pasión son el alma de nuestro sector.

Gracias por ser parte de esta gran historia que no deja de crecer. En Horeca Baleares, seguimos celebrando la excelencia, la innovación y el esfuerzo colectivo.

GANADORES CONCURSOS HORECA BALEARES MALLORCA 2024

En la edición 2024 de **HORECA Baleares Mallorca**, los concursos culinarios pusieron de manifiesto el talento y la creatividad de los chefs más destacados de la isla. A lo largo de una competencia repleta de innovación y técnica, los ganadores lograron impresionar al jurado con sus propuestas culinarias excepcionales. En las siguientes páginas, conocemos más sobre estos talentosos profesionales, cuyas trayectorias siguen marcando la diferencia en la gastronomía de Mallorca.



Kike Erazo

II Concurso Pescado Popular

III Concurso mejor Chuleton

Soy Kike Erazo, argentino-vasco afincado en Mallorca desde hace 23 años, con una amplia trayectoria en el sector gastronómico y múltiples reconocimientos como HORECA Mejor ostra elaborada 2019, Mejor pita gourmet 2022, Mejor chuleton 2024, Mejor pescado popular 2024, Óleo Tapa Plata 2024 y Oro 2023, Tapa Tapalma Oro 2024 en categoría libre y temática sobrasada IGP. Mi restaurante Morralla Rest fue nominado a Nueva Apertura Revelación en los premios The Fork Award 2024. Como chef y propietario, me especializo en arroces, carnes maduradas, pescados frescos, cocina de mercado y productos locales. Participar en este evento gastronómico balear es un orgullo, siempre apostando por la gastronomía local, dejando huella en las nuevas generaciones y luchando por mejorar constantemente. "La vida es como la cocina, todos los días se aprende algo nuevo"



Leandra Hernández

V Concurso al mejor Bocata Gourmet

Cocinar es mi manera de expresar amor y respeto por los ingredientes. Desde siempre supe que la cocina era mi vocación, algo que confirmé trabajando en un restaurante de comida típica mallorquina, donde descubrí mi pasión por la gastronomía balear. Más adelante, me formé en la Escuela de Turismo Balear, donde fijé mis primeros retos y descubrí mi gusto por los concursos culinarios, experiencias que me inspiraron a crear, confiar en mí mismo y disfrutar junto a grandes compañeros del gremio.



Raimundo Rincón

V Concurso al mejor Tartar Gourmet

Me gradué en 1999 como cocinero en la Academia de Artes Culinarias de Caracas, iniciando mi carrera en "Le Gourmet" del Hotel Tamanaco y el Four Seasons Caracas. Fui jefe de partida en Atlantique (chef Laurent Catineaux).

En 2003 llegué a España, trabajando en El Candil (Galicia), Arzak (San Sebastián), y varios restaurantes y hoteles en Tenerife, como el Real Club Náutico. En 2009 lideré la cocina de un restaurante gourmet en Vilanova i la Geltrú tras prácticas en Aponiente (3 estrellas Michelin).

En 2013 fui jefe de cocina en Miami y fundé 3R Catering. Volví a España en 2020, liderando Divino Gastrobar (Orihuela) y, desde 2022, trabajé en el Hotel Vicenç de la Mar (Mallorca) y la apertura de tres restaurantes temáticos en Iberostar Albufera Selección.

Participar en el concurso fue una experiencia enriquecedora junto a chefs de alto nivel.



Henan Maggi

II Concurso a la mejor Pizza Gourmet

Graduado como Profesional Gastronómico en el Instituto Argentino de Gastronomía, con experiencia en cocinas de Argentina, Italia y Mallorca. Mi pasión por la panadería y los sabores italianos me llevó a especializarme en pizza clásica y contemporánea mediante una formación en la Scuola Italiana Pizzaioli.

Esta capacitación me permitió perfeccionarme como pizzero, trabajar en tres temporadas, y participar en el Concurso La Horeca, una experiencia enriquecedora junto a grandes profesionales y una oportunidad para demostrar mis conocimientos.

Día 3 de Febrero 2025



11:00 -13:00

Concurso al mejor **tartar gourmet**
HORECA Balears
6ª Edici3n



13:00 -14:00

Kike Bayano
Fusi3n lquida
Brand Ambassador Coca-Cola



14:00 -14:30

Bernabé Caravotta
Cocina vegetal mediterránea - japonesa
Grupo Vandal



14:30 -15:00

Pablo Aranda
Guiso de piñon mediterráneo
anguila ahumada y trufa
Restaurante el Olivo



15:00 -15:30

José Cortés
El aceite de Mallorca
sin complejos
Finca Treurer



15:30 -16:00

Marc Fosh
SIMPLY MEDITERRANEAN
Restaurante Marc Fosh



16:00 -16:30

Bartolome Arbona
Cocina tradicional
con orgullo
Fornet de la Soca



16:30 -17:00

Javier Hoebeck
Huerto y proyecto Zero
Fusi3n 19



17:00 -18:00

Cafes Novell
Degustaci3n de calidad
Jayson Guadarrama y
Miguel Tacoronte



18:00 -19:00

**Associaci3n de Bartenders
de les Illes Balears**
Uso de producto local en
Coctelería de Autor

Patrocinador
escenario: **Consell de Mallorca**

Colaboradores: **ASCAIB** **ehib**

NOVELL **l'arancina** **Coca-Cola**



Día 4 de Febrero 2025



10:30 -11:30

L'ARANCINA
Como hacer un Arancino
en tu casa



11:30 -12:00

Andreu Genestra
Mediterráneo Extremo
Restaurante Andreu Genestre



12:00 -12:30

Andrés Benítez
Restauraci3n en el Hotel
Restaurante Botànic

12:30 -13:30
Homenaje y
Reconocimientos



Restaurante
Atrio Cáceres



**COCINA
EMBLEMÀTICA**
Catalina Mayol
Béns d'Avall



**COMPROMISO
HOTELERO**
Jaume Bauzá
PROTUR



**COCINA
POPULAR**
Familia Vanrell
Cal Dimoni



**PRODUCTO
EMBLEMÀTICO**
Gabriel Moyà
Licores Moyà



**HORNO
TRADICIONAL**
Pilara Garanya
Horno Misión



PERIODISMO
Rafel Calle
Periodista



**DESARROLLO Y
DISTRIBUCI3N**
Tolo Servera
Grupo Servera



FORMACI3N
CIFP Juniper Serra
Formaci3n Professional



13:30 -14:00

Santí Taura
Historia de la Gastronomía
en los Hoteles
Restaurante Uvicenç



14:00 -16:00

Concurso mejor **bocata gourmet**
HORECA Balears
6ª Edici3n



16:00 -16:30

David Moreno
No existe un no
por respuesta
Restaurante Can Simoneta

Patrocinador
escenario: **Consell de Mallorca**

Colaboradores: **ASCAIB** **ehib**

NOVELL **l'arancina** **Coca-Cola**





16:30 -17:00

Jordi Cantó

Raíces culinarias y raíces de mercado
Hotel Sa Clastra



17:00 -18:00

Cafes Novell

Degustación de calidad
Jayson Guadarrama y Miguel Tacoronte



18:00 -19:00

Associació de Bartenders de les Illes Balears

Uso de producto local en Coctelería de Autor

Día 5 de Febrero 2025



11:00 -12:30

Concurso cocina con **pescado popular**
HORECA Baleares
3ª Edición



12:30 -12:50

Gabriela

Pequeños placeres en forma de Alfajor
La Oliva



12:50 -13:20

Matías Pomar

Más de 120 años de artesanía y calidad
Pastelerías Pomar



13:20 -13:40

Biel Vidal Carreras

Texturas de xocolate sin gluten
Forn Ca Na Juanaineta



13:40 -14:00

Ariadna Salvador

Procesos creativos contando historias en cocina
Pastelería Ninumá



14:00 -16:00

Concurso mejor **pizza gourmet**
HORECA Baleares
3ª Edición

Patrocinador escenario: **Consell de Mallorca**

Colaboradores: **ASCAIB**, **ehib**

NOVELL, **lavancia**, **Coca-Cola**

JUVIMAR, **Delicy**

Vandemoortele, **HELLMANN'S**

20 anys 1955, **Govern de les Illes Balears**, **Conselleria d'Agricultura, Pesca i Medi Natural**, **Stagioni**

Estimados amigos y colegas:

Con gran entusiasmo, me dirijo a vosotros para anunciar que en 2025 regresa **HORECA Baleares Mallorca**, una de las citas más esperadas para el sector de la hostelería y la restauración. Como asesor de esta feria, me enorgullece ver cómo sigue creciendo y evolucionando, ofreciendo una experiencia única repleta de novedades: productos innovadores, servicios destacados, dinámicas y sorpresas que os animo a disfrutar.

HORECA no es solo una feria, sino un punto de encuentro donde podemos establecer un contacto más personal y cálido con otros profesionales del sector, reconectar con proveedores de confianza y conocer futuros aliados comerciales. Desde su creación, HORECA ha sido un evento diseñado para acercarse a todas las personas y empresas apasionadas por la hostelería.

Más allá de los expositores, siempre hemos buscado ofrecer un espacio para compartir experiencias en vivo, tal y como se vive la gastronomía: de manera directa y participativa. Así, en su primer año, arrancamos con un pequeño escenario para charlas y mesas redondas con grandes profesionales de la restauración, cocineros y bartenders. Lo que comenzó como algo sencillo, pronto se convirtió en un punto clave del evento.



Este año, seguimos creciendo con cuatro emocionantes concursos:

- Concurso a la mejor pizza gourmet.
- Concurso al mejor bocata gourmet.
- Concurso cocina con pescado popular.
- Concurso al mejor tartar gourmet.

El verdadero espíritu de HORECA es conectar a autónomos, empresas y profesionales, apoyándonos en la colaboración de entidades.

Koldo Royo

@koldoroyo



Mallorca - Juan Antonio Pérez Pozo y José Antonio Polo Criado

Restaurante Atrio Cáceres

Este año homenajeamos a dos figuras excepcionales de la gastronomía: Juan Antonio Pérez Pozo y José Antonio Polo Criado. Su restaurante Atrio, con tres estrellas Michelin, ha dejado una huella en la cultura

culinaria de España. Además de sus logros, destacan por su compromiso con la inclusión y la accesibilidad a la cultura gastronómica a través de la Fundación Atrio. ¡Nos vemos en HORECA Baleares Mallorca 2025!



Menorca - Fina Puigdevall

Restaurante Les Cols

En Horeca Baleares Menorca 2025, se rendirá homenaje a Fina Puigdevall, chef del restaurante Les Cols, con dos estrellas Michelin. Reconocida por su compromiso con la gastronomía sostenible, Fina ha destacado por su cocina local, saludable y respetuosa con el medio ambiente. Su propuesta culinaria desde Olot, Cataluña, se caracteriza por la simplicidad, la innovación y el respeto por los productos de proximidad, siendo un referente de la conexión entre gastronomía y naturaleza.



Ibiza - Jordi Roca Fontané

El Celler de Can Roca

En Horeca Baleares Ibiza 2025, se rendirá homenaje a Jordi Roca, destacado referente en la repostería mundial, reconocido como Mejor Pastelero del Mundo en 2014. Su creatividad y dedicación han dejado una huella en la alta gastronomía, inspirando a nuevas generaciones y convirtiéndolo en un ejemplo de superación en el sector.

Cocina emblemática Catalina Mayol

Restaurante Béns d'Avall

Nacida en Sóller, Catalina emigró a Francia con su familia, donde descubrió su amor por la cocina. Tras regresar a Mallorca en la postguerra, dejó los estudios para trabajar, pero su visión emprendedora junto a Benito Vicens dio vida en 1971 a Béns d'Avall, un restaurante familiar que evolucionó desde la tradición hacia la Nueva Cocina Balear, liderada por su hijo Benet e inspirada en la Nouvelle Cuisine francesa.

A sus 90 años, Catalina sigue activa, dejando un legado que combina tradición y modernidad, consolidando a Béns d'Avall como un icono gastronómico.



Periodismo Rafel Calle

Director Calle Gastronomía

Rafael Calle es periodista y editor especializado en gastronomía. Dirige Calle Gastronomía y Mallorca a la Carta, destacándose por su pasión por la cocina local. También es presidente de la Academia de Poesía Alaire y director de Editorial Alaire.



Compromiso Hotelero Jaume Bauzá

PROTUR

Jaume Bauzá, empresario emprendedor, fundó COTESA en 1973 y lideró el crecimiento de Protur Hotels, que hoy cuenta con 18 establecimientos. Su enfoque en reinvertir beneficios ha impulsado la modernización y sostenibilidad de sus hoteles. Además, ha diversificado con proyectos como COTESA, Coemsa, Aigües Sant Llorenç y las gasolineras Can Parrino, consolidándose como referente en Mallorca por su liderazgo y excelencia.



Desarrollo y distribución Tolo Servera

Grupo SERVERA

Su trayectoria empresarial comenzó hace 50 años, en 1975, cuando fundó una pequeña empresa familiar con un almacén y una furgoneta de reparto en el centro de Palma. En pocos años, se trasladó a Can Valero y, en 1999, a Marratxí, sede actual del grupo. Gracias a su dedicación y esfuerzo, hoy es un referente en la Distribución de Alimentación en Baleares. Su compromiso con los clientes y su esfuerzo constante por mejorar lo llevaron a presidir AFEDECO entre 2004 y 2013, y actualmente lidera la Asociación de Distribuidores.



Horno Tradicional Pilar Garanya

Forn de la Missió

Pilar Garanya, junto a su esposo Lluís Brunet, desempeñó un papel fundamental en la gestión del histórico Forn de la Missió en Palma, un referente con más de un siglo de tradición. Su dedicación al cliente y su esfuerzo por preservar las técnicas artesanales han sido clave en el prestigio del horno. Tras décadas de servicio, Pilar y Lluís se retiraron en 2016, dejando el legado en manos de su hijo Lluís, quien mantiene viva la tradición con la misma pasión y compromiso.



Cocina popular Familia Vanrell

Cal Dimoni

La familia Vanrell, pionera en la gastronomía mallorquina, fundó hace más de 60 años el restaurante Cal Dimoni, originalmente conocido como Van-Bar, en honor a los apellidos Vanrell y Barceló. Desde entonces, han preservado la esencia de la cultura local a través de platos tradicionales que celebran la rica herencia culinaria de la isla. Su dedicación ha convertido a Cal Dimoni en un referente de la cocina mallorquina, reconocido por residentes y visitantes que buscan una experiencia auténtica.



Producto Emblemático Gabriel Moyà

Licors Moyà

Gabriel Moyà, representante de la quinta generación de Licors Moyà, ha sido clave en la preservación y modernización de este emblemático negocio mallorquín, fundado en 1890 en Artà. Junto a su hermano Sebastià y la sexta generación, ha mantenido viva la tradición artesanal de licores icónicos como las Hierbas Moyà, el Palo de Mallorca y el Mescladis de Matances. Su liderazgo también ha impulsado la diversificación hacia la distribución de vinos, cavas y productos gourmet, consolidando el prestigio de la empresa en la isla y en mercados internacionales.



Formación CIFP Juníper Serra

El CIFP Juníper Serra, con más de cinco décadas de trayectoria, es un referente en la formación profesional de las Islas Baleares. Desde sus inicios, ha formado a generaciones de profesionales en áreas clave como Administración, Hostelería, Imagen y Sonido, y Transporte. Su compromiso con la excelencia educativa, su capacidad de adaptarse a los cambios y su labor en la creación de oportunidades han convertido a sus egresados en pilares del tejido empresarial balear.



EXPOSITORES



STAND H14



A Taula

A Taula Delivery es una plataforma-marketplace que se dedica a la promoción digital de productos de los restaurantes, bares, cafeterías y demás establecimientos de una determinada zona. Facilita que puedan hacer sus ventas online y, gracias a un franquiciado local, permite que sus clientes reciban sus pedidos a domicilio. Del mismo modo, A Taula Delivery es una franquicia en expansión.

Una potente propuesta que dota de herramientas tecnológicas punteras para emprendedores y empresas locales que quieran implantar el servicio de delivery de las ventas que se generan en el marketplace de su zona.

Contaco

+34 622 23 80 26

a-taula.com

info@ataula.com

STAND A32



Refill the Future

AGUA KMZERO

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!

Contaco

+34 931 12 66 71

aguakmzero.com

info@aguakmzero.com

STAND ALMA



ALMA

Alma de Cereal. Donde tradición e innovación se encuentran. En Alma de Cereal honramos el arte de la panadería como un oficio que conecta tradición y vanguardia. Creemos que cada pan tiene una historia, y la nuestra empieza con el respeto por los ingredientes, los largos tiempos de reposo y el cariño al proceso artesanal que nuestros panaderos transmiten en cada pieza. Somos panaderos comprometidos con recuperar la esencia de un oficio milenario, combinando la paciencia y el cuidado de antaño con la innovación que nos guía hacia el futuro.

Desde nuestras harinas molidas a la piedra hasta nuestra masa madre de cultivo propio, cada pieza que creamos lleva la huella de la dedicación y el amor por lo auténtico. Nuestro propósito no es solo hacer pan, sino construir una nueva forma de entenderlo: sostenible, responsable y lleno de emoción. Porque creemos que el ALMA de las cosas está en cómo las hacemos y cómo las compartimos. En nuestro catálogo de productos podréis encontrar un gran surtido entre ellos: Hogazas, flautas, pan de molde, brioche, pan cristal, bocataines, molletes, bollería, panes bao y petit pains.

Contaco

+34 686 89 52 90

shop.almadecereal.com

alma@almadecereal.com



Nosotros lo hacemos

Comercializamos y suministramos productos y sistemas de higiene profesional requeridos por Grandes Clientes.

La sostenibilidad y la tecnología son los ejes básicos de nuestra actuación dentro del programa estratégico Natural 2020 – 2025.

Servicio Integral: Centralizamos el servicio de productos y sistemas de higiene garantizando una gestión ágil y eficiente a través de nuestra herramienta de comercio electrónico (adis Smart commerce). Logística real en tiempo real.

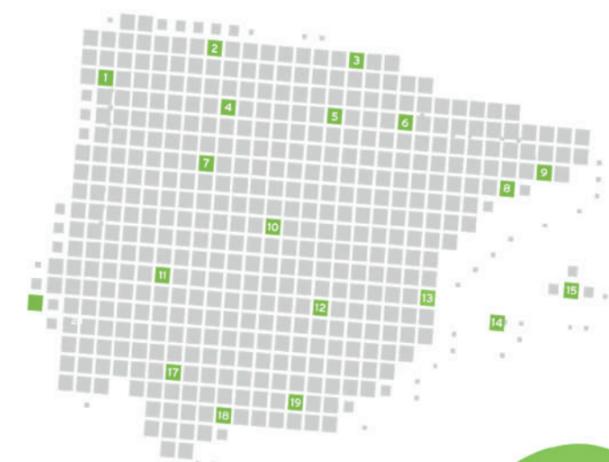
Tecnología: Integramos sistemas informáticos EDI, SAP y ARIBA, asegurando la compatibilidad y automatización de procesos clave mejorando la eficiencia operativa y facilitando la gestión de nuestros clientes.

Sostenibilidad: Alineados con los objetivos de sostenibilidad nos esforzamos por ofrecer productos y procesos que minimicen el impacto ambiental y apoyen una economía circular en la producción de nuestras marcas.

Contamos con 21 delegaciones cuya estructura logística optimiza y garantiza la entrega de mercancía en tiempo y forma en toda España y Portugal. Estamos acreditados bajo la norma UNE-EN-ISO 9001:2015 que valida nuestro compromiso con la eficiencia y la calidad del servicio en la última mila.

Garantizamos la entrega de mercancía en tiempo y forma en España y Portugal.

1	Galicia	13	Comunidad Valenciana
2	Asturias	14	Ibiza y Formentera
3	País Vasco y Cantabria	15	Mallorca
4	León	16	Menorca
5	Burgos, Palencia, Soria, Valladolid	17	Sevilla, Cádiz, Córdoba, Huelva
6	Navarra y La Rioja	18	Málaga
7	Salamanca, Ávila, Zamora, Segovia	19	Granada, Jaén, Almería
8	Tarragona, Lérica, Argón	20	Portugal
9	Barcelona, Gerona	21	Islas Canarias
10	Madrid, Guadalajara, Toledo		
11	Extremadura		
12	Albacete, Ciudad Real, Cuenca, Murcia		



La logística es uno de los procesos más importantes de la Organización. La NORMA UNE-EN-ISO 9001:2015/8747E, acredita nuestro modelo distributivo.



Stand A78

Contacta con nosotros: gerard.dalmau@adishigiene.com

Más información: www.adishigiene.com





STAND A30



AMICO BROS ICE

Amico Bros Ice es el distribuidor oficial de Catalunya y Baleares de marcas de alta calidad como Icteam 1927, Cattabriga, Ciam, Everlasting, Meatico, Roboqbo entre muchas otras. Garantizamos el servicio técnico oficial de las marcas líderes del sector en las comunidades autónomas de Catalunya, Islas Baleares, Valencia y Murcia. Garantizamos la instalación de las máquinas y asesoramiento para su mantenimiento, tanto telefónico 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.

Contaco

-  +34 648 400 936
-  www.amicobrosice.es
-  alessandro@amicobrosice.es

STAND H6



ÁNFORA GLOBAL

Ánfora es una empresa de importación y exportación especializada en la distribución internacional de bebidas y alimentos, incluidos vinos, cervezas, zumos y productos de repostería. Con sede en Palma, Baleares, ofrecen una red de contactos global y soporte en marketing para facilitar la entrada de marcas en nuevos mercados. Ánfora se destaca por su enfoque personalizado y su compromiso con la exclusividad y la transparencia en la relación con sus socios. Este año Ánfora trae a Baleares una selección de bebidas y cervezas innovadoras enfocadas en el canal horeca.

Contaco

-  +34 618 98 36 39
-  nk@anfora.global
-  www.anfora.global

STAND A54 + A59



APS BALEARES

Empresa Especializada en el mundo Horeca, Fabricantes y distribuidores de vasos y vajilla con más de 30 años en Europa y presencia en 15 ciudades Europeas. Nos distingue la seriedad y la calidad de nuestro servicio.

Contaco

-  +34 971 62 10 34
-  apssupply.com
-  alvarez@apssupply.com

Asóciate

Llevamos años luchando por los derechos de la hostelería.

Restauración Mallorca: Unidos por el Futuro de la Hostelería Mallorquina

Desde nuestra fundación en 1982, Restauración Mallorca CAEB ha sido la voz principal de la restauración en las Islas Baleares. Durante más de 40 años, hemos trabajado incansablemente para representar y proteger los intereses de empresarios y trabajadores del sector. Nuestro compromiso sigue siendo el mismo: fomentar la excelencia gastronómica, apoyar a los pequeños y medianos negocios, promover la calidad en los servicios y construir relaciones de colaboración sólidas con nuestros proveedores.

Hoy más que nunca, invitamos a los empresarios del sector a formar parte de nuestra asociación y unirse a una comunidad comprometida con un crecimiento sostenible, capaz de afrontar los desafíos del presente y del futuro con unidad y visión estratégica.

Nuestra Misión para el 2025: Transformación y Liderazgo

Con una mirada puesta en el futuro, en Restauración Mallorca CAEB hemos diseñado un ambicioso plan de acción para posicionar a la hostelería mallorquina como un referente internacional. Este plan incluye:

- **Campañas de promoción sectorial:** Valoraremos el talento de nuestros profesionales y trabajaremos para dignificar la labor que desempeñan a diario. Asimismo, desarrollaremos iniciativas para dar la bienvenida a los turistas que nos eligen año tras año, reafirmando a la isla de Mallorca como un destino de excelencia gastronómica.

- **Impulso a la sostenibilidad y digitalización:** Ofreceremos las herramientas necesarias para que el sector pueda adaptarse a las nuevas exigencias tecnológicas y medioambientales, logrando así un equilibrio entre tradición y modernidad.

- **Promoción del producto local y la cocina tradicional:** Defendemos nuestras raíces y sabores autóctonos, apoyando a los productores locales y recuperando recetas mallorquinas como emblemas de nuestra identidad cultural.

- **Defensa de un convenio colectivo justo y adaptado al sector:** Como la única asociación representante del sector de restauración en la isla de Mallorca, trabajaremos para establecer un marco laboral que contemple las particularidades de la hostelería en Mallorca, reconociendo las categorías profesionales específicas y promoviendo condiciones laborales dignas para todos los empleados.

Por qué unirse a Restauración Mallorca CAEB

Formar parte de nuestra asociación significa ser protagonista del cambio. Es contribuir al fortalecimiento de un sector que genera empleo, riqueza y prestigio para nuestras islas. Es defender el esfuerzo y dedicación que caracterizan a la hostelería mallorquina, preservando su excelencia y competitividad frente a los retos de un mundo globalizado.

En Restauración Mallorca CAEB, creemos que el trabajo conjunto es la clave para construir un futuro sostenible y próspero para todos los actores del sector. Necesitamos sumar esfuerzos, compartir ideas y liderar la transformación que la hostelería merece.

Juntos somos más fuertes. Juntos garantizamos el futuro de la hostelería mallorquina. ¡Asóciate hoy y forma parte de este compromiso!



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



La Escola d'Hoteleria de les Illes Balears (EHIB) se creó en el año 1995, fruto de una iniciativa conjunta del Govern Balear y la Universitat de les Illes Balears con el objetivo de liderar la docencia en el sector hotelero, y, sobre todo, con la ilusión de formar, con unos parámetros de calidad, a los profesionales del futuro. También con el propósito de renovar y actualizar los conocimientos y habilidades de los trabajadores en activo. Así pues, desde el inicio de su andadura son muchos los estudiantes que se han formado en los diferentes estudios que ofrece la Escola d'Hoteleria de les Illes Balears.

Sus instalaciones permiten compaginar clases teóricas con prácticas en las aulas-talleres equipadas con elementos de alta tecnología. Dispone de dos cocinas; una industrial que recrea la cocina de un hotel capaz de atender a más de 500 comensales y otra más pequeña, similar a la de un restaurante. Un aula-taller restaurante de dimensiones más pequeñas, un aula-Restaurante



Más de 29 años formando a los profesionales del sector hotelero, de la restauración y de la gastronomía

de bufés temáticos, el aula-Restaurante Miramar de servicio a la carta y un Aula-Restaurante self-service. Un laboratorio y un aula de enología que permiten al alumnado iniciarse en el análisis de los alimentos y en las catas. Igualmente cabe destacar que los estudiantes tienen a su alcance programas de gestión hotelera que les permite aprender con software actuales cómo se lleva a cabo la gestión y control de un establecimiento hotelero o de restauración.

La singularidad de la oferta educativa de la Escola d'Hoteleria de les Illes Balears reside en que se vertebra en torno a la especialización en la hostelería, la gastronomía y la restauración formando a diferentes niveles. A nivel de puestos directivos, con un grado Universitario en Dirección Hotelera; a nivel de mandos intermedios con diferentes estudios de formación profesional y titulaciones propias en los ámbitos de la gastronomía, la restauración y la recepción; a nivel de



posiciones básicas, como formadores de los diferentes cursos organizados por el SOIB fundamentalmente dirigidos a personas desocupadas; y con formación continua y a la carta dirigida a empleados en activo y a empresas que buscan un reciclaje continuo de las competencias de sus trabajadores.

Áreas de formación

1- Área de alimentos y bebidas:

- Especialista en Servicios de Cocina y Restauración (2 cursos académicos)

Curso polivalente de dos años de duración donde el alumno adquirirá las competencias básicas y necesarias para desarrollar las tareas propias de una cocina o de un establecimiento de restauración. Dentro del área de alimentos y bebidas se ofertan dos cursos de especialización que se imparten cuando acaba la temporada turística ya que van destinados a profesionales del sector. Los cursos son:

- Especialista en Alta Cocina.

Curso de un semestre (noviembre – abril) de duración especialmente indicado para estudiantes o profesionales dedicados al mundo de la cocina con expectativas de perfeccionamiento o mejora de sus conocimientos, sobre todo en decoración y gestión de bufés y cartas de restaurante.

- Dirección y Gestión de Restaurantes y Bares.

Curso de un semestre (noviembre – abril) 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. Entre los cursos de formación continua hay que destacar, por la gran aceptación que tienen entre los profesionales del sector vinícola, los cursos de Sumiller, de Vinificación y de Viticultura. Cursos y talleres relacionados con la gastronomía: Elaboración de turrónes, maridajes postres de chocolate y vino, Corte de jamón,

2- Área de alojamiento:

- Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos (2 cursos académicos) - Ciclo formativo de Grado Superior de Formación profesional

El objetivo de estos estudios 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, guest service,...

3- Grado en Dirección Hotelera:

- Graduado/a en Dirección Hotelera

Estudios universitarios oficiales de 4 años de duración con un alto nivel de formación en lengua inglesa y alemana. El alumno adquiere los conocimientos y habilidades necesarias para ocupar cargos de dirección de empresas de alojamiento y de restauración en entornos nacionales y/o internacionales. Importante componente práctico que se desarrolla en territorio nacional y extranjero.

EXPOSITORES



STAND A25



Contaco

- +34 971 73 31 06
- www.aquateambalear.com
- hola@aquateambalear.com

AQUATEAM - HAPPYAGUA

Aquateam, con más de 30 años de experiencia en Mallorca, se especializa en soluciones avanzadas para el sector HORECA a través de su innovador servicio "HappyAgua by Aquateam". Nuestro sistema de osmosis inversa diseña agua específica para aplicaciones clave como bebidas, café o hielo, optimizando su uso para obtener resultados sostenibles de alta calidad. Nuestro sistema elimina la dependencia de transporte, intermediarios y gestión de residuos, ahorrando tiempo, espacio y recursos, al tiempo que reduce significativamente la huella hídrica y de carbono. Con un equipo técnico propio, garantizamos una atención rápida, eficaz y sin esperas, asegurando el óptimo funcionamiento de cualquier maquinaria que utilice agua. Además de mejorar la calidad del agua, ayudamos a nuestros clientes a incrementar su eficiencia energética, contribuyendo a un triple impacto positivo: económico, social y medioambiental. Nuestra misión es clara: ayudamos a nuestros clientes a mejorar la calidad del agua.

STAND EXT. 3



Contaco

- +34 677 32 45 22
- arrozame@gmail.com

ARRÓZAME BY KIKE MARTÍ

Meeting Point de Arrózame es el punto de encuentro de las marcas que colaboran en mi stand. El objetivo es ser lo más mediáticos posible para poner en valor la empresa y producto de nuestras islas a través de shows gastronómicos de todo tipo. En el que el arroz y las paellas son el nexo de unión de productos como el café, los helados, el vino, carnes y verduras, la sangría y mucho más. MEET

STAND A58 + A63



Contaco

- +34 671 10 24 52
- www.asepsiamallorca.com
- comercial@asepsia.net

ASEPSIA MALLORCA

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.

EXPOSITORES



STAND B28 + B29



Contaco

- +34 971 45 92 87
- www.backwarengourmet.com
- info@backwarengourmet.com

BACKWAREN GOURMET SL

En Backwaren Gourmet, somos expertos en especialidades internacionales de panadería, pastelería, bollería y productos de 4o y 5o gama. Ofrecemos un surtido de alta calidad, adaptado a las necesidades de nuestros clientes, como restaurantes, cafeterías, hoteles y supermercados. Trabajamos con las marcas europeas más prestigiosas, garantizando productos que te permiten competir en innovación y excelencia. En Backwaren Gourmet, los detalles marcan la diferencia.

STAND C3



Contaco

- +34 971 530 530
- www.bartolomereig.com
- bartolomereig@bartolomereig.com

BARTOLOME REIG SA

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.

STAND A77



Contaco

- +34 971 105 636
- www.begudespuig.es
- julian.puig@begudespuig.es

BEGUDES PUIG

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 en 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. Servimos toda la isla: tiendas, supermercados y canal HORECA, gracias a nuestro equipo comercial y de sifoners.

CONCURSO COCINA CON PESCADO POPULAR HORECA BALEARES

3^a Edición
 5 de Febrero de 2025



Patrocinado por:

LISTADO DE PESCADOS POPULARES 2025



Congre / Congrio
Conger congre



Besuc / Besugo
Pagellus acarne



Morena
Muraena helena



Oriola / Rubio
Chelidonichthys cuculus



Pop blanc / Pulpo blanco
Eledone cirrhosa



Boga
Boops boops



Polido
Argentina sphyraena



Pota
Todarodes sagittatus



Gató / Gato
Scyliorhinus canícula



Alatxa / Alacha
Sardinella aurita



Sorell / Jurel mediterraneo
Trachurus mediterraneus



Maire / Bacaladilla
Micromesistius poutassou



Tord / Bodion
Labrus viridis



Variada / Mojarra
Diplodus vulgaris



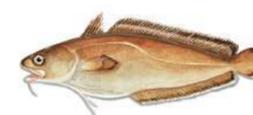
Pagell / Pagel
Pagellus Erythrinus



Moll de roca / Salmonete de roca
Mullus surmuletus



Gerret / Caramel
Spicara smarís



Mòllera / Brótola
Phycis phycis



Sarg / Sargo
Diplodus sargus

Estimam el producte local

#SomElQueEstimam

Govern de les Illes Balears

www.caib.es



La conselleria de Agricultura, Pesca i Medi Natural, un año más, presenta en la feria de HORECA 2025 un delicioso abanico de algunos de los mejores productos agroalimentarios locales de Baleares. Bajo el lema 'Som el que estimam', el estand de la conselleria ofrece un amplio elenco de productos , agrupados o no en algún organismo de representación, con una característica común: su origen local y su calidad diferenciada,. Podréis encontrar, y por supuesto probar, una gran variedad de productos como quesos, aceites, vino, especias, bebidas espirituosas, miel, productos hortofrutícolas, productos ecológicos y carnes de razas autóctonas, entre otros. D´ejanos poner al alcance de tu mano un trozo de nuestras islas y, sobre todo, presentarte al verdadero protagonista de esta muestra: nuestro sector primario agroalimentario isleño, artífice del cuidado de nuestro paisaje y proveedor de estos exquisitos productos.



STAND B15

BUNZL DISTRIBUTION SPAIN

Bunzl Distribution Spain S.A. es líder del mercado en la distribución integral de soluciones non-food para todo tipo de empresas: celulosa, detergentes y limpiadores, robótica, maquinaria y utensilios de limpieza, EPI, vestuario y calzado laboral, amenities, menaje profesional y equipamiento para hostelería.

Como especialistas en Horeca, somos capaces de cubrir el porfolio completo de necesidades de nuestros clientes en todos sus centros en España. Con un equipo humano de más de 330 personas, prestamos servicio a más de 10.000 clientes en toda España. Nuestra estructura se compone de centros logísticos en Barcelona, Madrid y tres recientes adquisiciones: Dimasa y Azero (Cádiz), La Cartuja Suministros Hostelería (Tarragona) y Cermerón (Málaga). A todo ello se sumará un nuevo centro logístico en Málaga cuya apertura está prevista para finales de 2024.

Disponemos de las certificaciones ISO 9001, ISO 14001, ISO 45000 que acreditan nuestros sistemas de Calidad, Gestión Medioambiental y Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo. Contamos también con la certificación AENOR de Cálculo de Huella de Carbono, certificación AENOR de Sostenibilidad y Contribución Empresarial a los ODS, certificación AENOR Compromiso Entornos Seguros para las Mujeres, certificado BREEAM y Ecovadis Bronze 2023. Y además, somos empresa Great Place to Work 2023.

STAND F2

CA NA PAULINA

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.

STAND A31

CAFÉS NOVELL

Somos una empresa familiar fundada en 1958 y dedicada a la importación, selección y tueste de café. Nuestro objetivo: seducir los sentidos con la taza de café perfecta, ya sea en una cafetería, restaurante, oficina o en el hogar.



Contaco

-  +34 933 072 728
-  www.bunzlspain.com
-  informa@bunzlspain.com



Contaco

-  +34 971 74 37 50
-  canapaulina.es
-  canapaulina@canapaulina.es



Contaco

-  +34 610 23 99 28
-  www.cafesnovell.com
-  asalom@cafesnovell.com

En Cafés Novell
ofrecemos soluciones integrales de cafés para:
**RESTAURACIÓN, EMPRESAS,
HOTELES Y DOMÉSTICO**

www.cafesnovell.com



Delegación propia en Baleares
asalom@cafesnovell.com

NOVELL

EXPOSITORES



STAND B6



CAMP MALLORQUI

CAMP MALLORQUI

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

Contaco

- +34 671 05 69 48
- www.campmallorqui.es
- comercial@campmallorqui.es

STAND H8-H9



CAN BOSSETA

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.

Contaco

- +34 662 18 53 55
- www.instagram.com/can_bosseta
- bossetavins@hotmail.es

STAND C1



CARLON HOSTELERÍA

Carlón Hostelería ofrece maquinaria y menaje para hostelería, tanto para profesionales como para particulares. Proporcionan equipamiento de alta calidad de las mejores marcas, con un servicio postventa destacado. Realizan envíos a toda la península y Baleares, ofreciendo también pagos seguros en su plataforma. Además, presentan ofertas competitivas en maquinaria de hostelería, asegurando calidad y seguridad en cada compra.

Contaco

- +34 971 09 94 32
- www.carlonhosteleria.es
- ventas@carlonhosteleria.es

EXPOSITORES



STAND G2



CARNICAS SUÑER

Càrniques Sunyer és una empresa càrnica fundada al 1954, es dedica a la venda i distribució de productes càrnics tant a l'engròs com a particulars. Sempre s'ha caracteritzat per una aposta ferma pels productes de qualitat i per un servei al client encomiable. El seu desig per oferir al client de l'illa els millors productes càrnics i els seus derivats els va portar a invertir en les instal·lacions pròpies per a l'especejament. Per tal d'obtenir els millors talls i amb la màxima frescor, i a desenvolupar les seves pròpies fórmules per a subministrar a l'exigent mercat de la restauració de Mallorca. Amb el pas del temps, han incorporat diferents productes i talls d'acord amb els requeriments dels seus clients que han anat dipositant la seva confiança en l'empresa. El nivell de qualitat i servei els ha permès créixer d'una forma continuada, el que els posiciona en l'actualitat com una de les majors empreses del sector a la zona i els permet obtenir una gran rotació de producte que assegura una frescor envejable. Càrniques Sunyer sempre ha apostat per a un servei de distribució ràpid i en les condicions òptimes. Aquest fet, els ha portat a disposar d'una flota de repartiment pròpia de més de 25 camions frigorífics que diàriament pentinen tota l'illa i permeten reaprovisionar el seu negoci en temps record oferint un gran nombre de vies per a poder realitzar les seves comandes de manera fàcil i ràpida com podria ser una Aplicació que permet rebre els productes en poques hores en els seus locals.

Contaco

- +34 971 55 02 22
- carnicassunyer.com
- atencionalcliente@carnicassunyer.com

STAND D2

catavinos

CATAVINOS

Fundada en 2001 en Palma de Mallorca, Catavinos es una de las distribuidoras de vinos de media y alta gama más importantes de Baleares. En Catavinos trabajamos como detallistas y mayoristas, distribuimos, importamos y exportamos. Trabajamos también junto con algunas bodegas Mallorquinas en varios proyectos enológicos. Catavinos representa como DISTRIBUIDORA a más de 350 bodegas de todo el mundo. Desde nuestra sede en el polígono de Can Valero salen cada día nuestros vehículos para satisfacer la demanda de los mejores restaurantes de la isla y las cadenas hoteleras más reputadas de Baleares. En nuestra TIENDA ESPECIALIZADA ofrecemos a los aficionados al vino y la gastronomía, productos exclusivos y asesoramiento personalizado. También ofrecemos CURSOS DE CATA, talleres de maridajes, eventos, visitas a bodegas, etc. Para todas y todos siempre está nuestro querido CLUB CATAVINOS, la forma más fácil y económica de estar en contacto permanente con los placeres del vino. Los beneficios por hacerse socio son múltiples y variados. Apostamos por un equipo joven y sobradamente preparado, siempre dispuesto a seguir aprendiendo con la única intención de transmitir a nuestros clientes y amigos ese conocimiento adquirido.

Contaco

- +34 971 76 05 85
- www.islacatavinos.com
- pedidos@islacatavinos.com

STAND A36



CAVIAROLI

Empresa líder en la esferificación y encapsulación de todo tipo de productos. Focalizados en traer a los cocineros ingredientes y productos novedosos y de máxima calidad para la elaboración y finalización de sus platos. Expertos en encapsulación de aceites y salsas, te invitamos a probar nuestra nueva gama de "Pinturas de aceite" para decorar y finalizar platos y nuestra nueva "Pasta Pura de Oliva" destinada a ser tu nuevo potenciador de sabor para todo tipo de platos y guisos.

Contaco

- +34 931 27 90 89
- www.caviaroli.com
- info@caviaroli.com

EXPOSITORES



STAND L3



CENTRAL PIZZA

Somos fabricantes de bolas de masa, bases de pizza, gran variedad de pizzas con distintos formatos enfocadas a hostelería, hoteles y restauración.

Contaco

- +34 937 21 68 70
- www.bcnpizzacrust.com
- info@bcnpizzacrust.com

STAND H2 + H3



CHEF WORKS SPAIN

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 barmanes de más de 70 países de todo el mundo ya vean nuestra marca. Chaquetillas, camisetas, pantalones, tirantes, chalecos, pajaritas y muchos delantales. Nuestras prendas están confeccionadas con los mejores tejidos: algodones peinados, saragües ligeros 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 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 un 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"

Contaco

- +34 624 63 38 15
- www.chefworks.es
- ventas@chefworks.es

STAND A29



CHOCOLATES MAUA

Obrador de chocolate Bean to Bar que trabaja productos de chocolate de origen, basado en un proceso artesanal. Trabajamos con hoteles, restaurantes, tiendas gourmet y supermercados para ofrecer el mejor chocolate a través de la personalización o nuestro portafolio de productos.

Contaco

- +34 629 90 02 65
- www.chocolatesmaua.com
- info@chocolatesmaua.com

EXPOSITORES



STAND A11



COCONAUTDRINKS

Distribuimos bebidas veganas saludables y bien diseñadas y nos esforzamos por generar un impacto positivo. Desde utilizar envases reciclables hasta reducir nuestra huella ecológica y garantizar una compensación justa para nuestros socios locales. ¿Tienes curiosidad por nuestra refrescante agua de coco o nuestros cafés helados veganos? Ven a visitar nuestro stand A11 o síguenos en @COCONAUT.Spain

Contaco

- +34 655 05 37 89
- www.coconautdrinks.es
- info@coconautdrinks.es

STAND F4A

Coffee Center

COFFEE CENTER

Coffee Center es una empresa situada en Girona dedicada a la producción y distribución de café de alta calidad, infusiones y productos complementarios para la hostelería. Con marcas propias como Fincafé, ItalCaffè, Alma y The Capsoul, ofrece una amplia gama de opciones premium que destacan por su sabor y calidad, sumado a un cuidado servicio al cliente, tanto en el sector de hostelería como en canales de distribución.

Contaco

- +34 972 23 68 68
- www.coffee-center.es
- coffee-center@coffee-center.es

STAND A81-A82



COMERCIAL MUT LLABRÉS

COMERCIAL MUT LLABRÉS es una empresa de referencia en las Illes Balears, en la comercialización y distribución de especias y condimentos para el sector cárnico y matanzas. 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. También somos distribuidores de Juan Navarro García, una empresa dedicada a la producción y comercialización de pimentón con una gran trayectoria mundial. Nuestra experiencia nos avala y, por eso, este año 2025 la empresa cumple su primeros 50 años de actividad. Durante todo este tiempo hemos estado y seguimos estando presentes en el sector de las especias y condimentos, así como en todo lo relacionado con este ámbito. Además, también comercializamos otros productos como maquinaria, productos sin gluten, bolsa de vacío, film paletizar... Si nos necesita, podrá encontrarnos en Sencelles, en la calle Jaime Sard, 11 (971 872095) o en nuestra página web

Contaco

- +34 971 87 20 95
- www.mutllabres.es
- comercial@mutllabres.es

#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:



In pulsado por:



EXPOSITORES



STAND A71



COMERCIAL PONSELL

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. Soluciones de TPV para su negocio, adaptados a las nuevas normativas tributarias. Somos un referente en sistemas táctiles conectados con Handys. Le ofrecemos soluciones de handys con pasarela de pago. Jofemar, empresa de referencia a nivel mundial, nos aporta todo tipo de máquinas expendedoras, máquinas de tabaco, vending, monederos, etc. 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.

Contaco

- +34 971 27 66 47
- www.comercialponsell.com
- comercialponsell@comercialponsell.com

STAND F1



COMERCIAL VERA

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.

Contaco

- +34 971 75 68 16 / +34 900 70 78 08
- veragourmet.es
- azahara@civalvera.es

STAND A80



CONGALSA, S.L.

Desde el comienzo de nuestra actividad en 1990 hemos tratado de ser ante todo buenos fabricantes, y para ello hemos mantenido desde el primer año políticas de reinversión de beneficios constantes. Dotándonos de buenas infraestructuras y maquinaria avanzada, junto con el know-how aportado por un equipo de profesionales muy capacitados, nos permite hoy en día, ser un referente entre las compañías españolas de nuestro sector.

Contaco

- +34 902 36 46 46
- www.congalsa.com
- info@congalsa.com



FORMACIÓ PROFESSIONAL ILLES BALEARS

Tècnic professional bàsic en
Cuina i Restauració

Tècnic en Cuina i Gastronomia

Tècnic en Serveis en Restauració

Tècnic en Forneria, Rebosteria i
Confiteria

Tècnic superior en Direcció de
Cuina

Tècnic superior en Direcció de
Serveis en Restauració

Curs d'especialització de Forneria
i Brioixeria Artesanals

Tècnic en Olis d'Oliva i vins

Tècnic superior en Vitivinicultura

Com cada any, la **Direcció General de Formació Professional i Ordenació Educativa** participa en 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.

En aquesta edició 2025, davant el gran èxit de participació conjunta, continuam amb la col·laboració entre la **Conselleria d'Educació i Universitats i la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Medi Natural**, donant visibilitat al producte local a tots els visitants de la fira, i creant un espai on de manera conjunta es troben els alumnes de Formació Professional, junt amb els productors locals i representants del món culinari.

HORECA BALEARS, sens dubte és l'esdeveniment on fomentar les relacions entre el professorat dels cicles d'FP, els alumnes i els professionals de les empreses, assegurant-se que els programes formatius estiguin alineats amb les necessitats del sector empresarial, a més d'actualitzar-se en les tendències actuals i innovacions tecnològiques del sector.

HORECA 2025, acollirà per primera vegada la participació d'alumnes dels cicles formatius relacionats amb els olis i els vins, així, hi haurà representació de 12 centres educatius de les Illes Balears que ofereixen estudis d'FP i que participaran en les tres edicions d'Horeca. A **HORECA Mallorca**, participaran el CIPF Juniper Serra, l'IES Alcúdia, l'IES Calvià, l'IES Guillem Colom Casasnoves, l'IES Josep Sureda i Blanes, l'IES Puig de sa Font, l'IES Binissalem i l'IES Felanitx. A **HORECA Eivissa** hi participaran l'IES Balàfia, l'IES Isidor Macabich i l'IES Sa Serra. Finalment, a **HORECA Menorca** es comptarà amb la participació de l'IES Maria Àngels Cardona.

Els centres participants, a més d'informar sobre les diferents ofertes formatives, i participar en els showcooking organitzats per **ASCAIB**, oferiran als assistents diferents elaboracions a partir de producte local, realitzades per l'alumnat.



Pedrosa

HIGIENE INDUSTRIAL Y COMPLEMENTOS HORECA



TU DISTRIBUIDOR DE CONFIANZA EN HIGIENE Y COMPLEMENTOS



MALLORCA | 971 430 348
IBIZA | 971 316 093
MENORCA | 971 430 348

www.pedrosa.net





Pilar Amate

CONSELLERA DE PROMOCIÓ ECONÒMICA I DESARROLLO LOCAL

El Consell de Mallorca, a través del departamento de Promoción Económica y Desarrollo Local, apoya y colabora de forma activa, por segundo año consecutivo, en una nueva edición de **Horeca Baleares-Mallorca**. La octava edición de esta feria se celebrará los días 3, 4 y 5 de febrero en el velódromo de las Illes Balears (Palma Arena)

Entrevistamos a la consellera de Promoción Económica y Desarrollo Local, Pilar Amate, cuyo departamento lidera la promoción de los productos locales de la isla.

1.- ¿Qué representa para la institución insular su presencia de manera activa en Horeca Baleares-Mallorca?
Horeca representa un espacio excepcional donde

promocionar el producto mallorquín, al contar con la presencia de profesionales de los sectores de la hostelería, como chefs o sumilleres, empresarios agroalimentarios, responsables de compras y distribuidores.

Este evento es un encuentro para los profesionales de restauración, la hostelería y el catering de las Islas, y estamos convencidos de que es el mejor escaparate para los productos locales de la isla y, al mismo tiempo, el mejor escenario para que se reconozca el trabajo que realizan los agricultores y pequeños productores que son vitales para que podamos encontrar en los mercados productos frescos de kilómetro cero y que además colaboran en el mantenimiento de nuestro paisaje y entorno natural.

La feria nos permite dar a conocer nuestro extenso catálogo de productos a las empresas de hostelería y restauración de Mallorca y también de fuera de las Islas, con el objetivo de incentivar el consumo de nuestros excelentes productos locales y otros derivados que son elaborados con materia prima autóctona.

2.- Usted defiende que el producto de Mallorca debe ser imprescindible en el sector de la hostelería y restauración. ¿Cómo se puede lograr esta simbiosis entre la gastronomía y la calidad de los productos agroalimentarios de la isla?

Considero que los chefs de la isla son los mejores embajadores de los productos de Mallorca y creo que se está haciendo un gran trabajo en este sentido. Las propuestas culinarias de nuestros restaurantes y hoteles, que van desde las más tradicionales a las más vanguardistas, tienen al producto de proximidad como el gran protagonista, lo que contribuye a su reconocimiento tanto entre los turistas como entre los propios residentes. Una cosa lleva a la otra, si pruebas una receta y te gusta, normalmente te interesas por ella y por conocer sus ingredientes y su origen.

La conjugación de producto local y gastronomía responde



a un consumidor cada vez más exigente, que visita la isla en busca de lo auténtico, y quiere conocer una gastronomía local.

3.- Los vinos de Mallorca también están teniendo más protagonismo en los restaurantes de la isla. ¿Qué actuaciones realizan desde su departamento para contribuir a ese objetivo?

Nosotros hemos estado apoyando y participando en la mayoría de ferias de verano como la Raïm Wine Fest, la Mostra de Vi de Petits Cellers o de las diferentes DO de Mallorca, que se han celebrado en diversos municipios de Mallorca durante todo el año, sin olvidar el éxito sin precedentes que tuvo el Raïm Wine Fest celebrado en Palma donde acudieron más de 15.000 personas. En este tipo de eventos las bodegas mallorquinas tienen una gran oportunidad para dar a conocer sus referencias y que el público en general valore los excelentes vinos que se producen en Mallorca.

Además, hemos apostado en 2024, doblando espacio y este año volveremos a estar presentes en la feria ProWeim de Düsseldorf, donde el Consell de Mallorca promociona a los 'cellers' de nuestra isla, poniendo un stand a su disposición. La feria alemana es una de las más importantes del sector a nivel internacional, y allí estamos apoyando a los productores vitivinícolas de Mallorca de cara a que tengan un mayor impacto comercial fuera de la isla y exhiban todo su potencial con la calidad diferencial de sus productos.

4.- ¿Qué sectores están representados en los expositores, concursos gastronómicos y el resto de actividades de esta nueva edición de Horeca Mallorca?

Podemos encontrar una infinidad de sectores, desde nuestros aceites de oliva virgen extra, pasando por los productos pesqueros, vinos de calidad, nuestra almendra, algarroba, sobrasada y nuestros excelentes dulces. Sin olvidarnos de los licores o los productos de panadería de nuestros 'forns' que también podemos degustar

durante el evento. En definitiva, Horeca es una excelente oportunidad para que los responsables de compras de hostelería, distribuidores y el público visitante conozca en un entorno profesional lo que les ofrece nuestra isla.

5.- ¿Qué estrategias se ha marcado su departamento para potenciar la repercusión económica de los productos locales, tanto en mercados nacionales como internacionales?

La marca de calidad producto de Mallorca es una de las grandes apuestas para este año 2025. Un distintivo de calidad que beneficiará a todos; protegiendo tanto a los consumidores, como a los productores y sobre todo a nuestro producto autóctono.

Además, seguiremos participando en ferias nacionales e internacionales, como Salón Gourmet, Fitur, etc. porque nos permiten dar a conocer nuestros productos, que estamos convencidos que son un valor añadido para el desarrollo económico de Mallorca. Nuestros aceites, vinos, dulces, embutidos, artesanía, etc... son únicos y de una gran calidad y los queremos poner en valor.

6.- Por último, ¿qué objetivos se han marcado para 2025 para contribuir a la promoción económica de Mallorca?

Seguir apoyando a los sectores productivos de la isla y promocionando las ventajas y excelencia de nuestros productos locales. Para ello, apostamos por apoyar al sector primario, a los productores y a los comercializadores. Este año hemos incrementado en un 38% las convocatorias de subvenciones destinadas a ayuntamientos, empresas y entidades sin ánimo de lucro para la ejecución de proyectos enfocados a la difusión de nuestro producto local.

Sin olvidar a nuestro comercio de proximidad, ya que ellos son el escaparate de todos nuestros productos y son también el canal distribuidor hasta el consumidor final, por lo que hemos incrementado nuestro presupuesto destinado a Comercio en un que sube un 61%, hasta alcanzar 1.231.000 euros en 2025.



Consell de Mallorca



JUVIMAR

CARN, PEIX I EMBUTITS



5º Concurso MEJOR TARTAR GOURMET

Nos complace anunciar que Congelats Juvimar serà patrocinador del 5º Concurso Mejor Tartar Gourmet, que se llevarà 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 culinario. 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 venete 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!

EXPOSITORES



STAND E1



CONGELATS JUVIMAR SL

Escogemos con mimo las mejores materias primas bajo el convencimiento de que tu confianza es nuestra mejor carta de presentación. Valoramos el apoyo de nuestros clientes y lo agradecemos ofreciendo cada uno de nosotros nuestro mejor exponente para lograr un gran trabajo.

Contaco

- +34 665 13 60 88
- juvimar.es
- juvimar@juvimar.es

STAND B7-B8



CONSIGNACIONES DEL MAR

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 aún congelado o refrigerado.

Contaco

- +34 871 17 88 14
- www.confremar.com
- tdiaz@codelmar.es

STAND A64



CUINA NATURAL

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.

Contaco

- +34 971 25 35 17
- www.cuinanatural.es
- info@cuinanatural.es



TELÉFONO
971 43 26 47



WHATSAPP
665 13 60 88



24 HORAS
619 108 127



FACEBOOK
JuvimarS.L



TODO BAJO
CONTROL



**SISTEMES
FERRIOL**

SISTEMAS CONTRAINCENDIOS

971 431 443
www.sistemasferriol.com

EXPOSITORES



STAND A8-A9

cuiner
software restauración

Contaco

+34 971 29 81 04

www.cuiner.com

info@cuiner.com

CUINER SOFTWARE

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.

STAND A60

Culligan
PREMIUM WATER

CULLIGAN PREMIUM WATER

Estamos cambiando el mundo a través del agua.

Contaco

+34 900 84 87 77

culliganpremiumwater.com

marketing@culligan.es

STAND F5

DDI
MALLORCA

DDI MALLORCA

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.

Contaco

+34 971 77 40 81

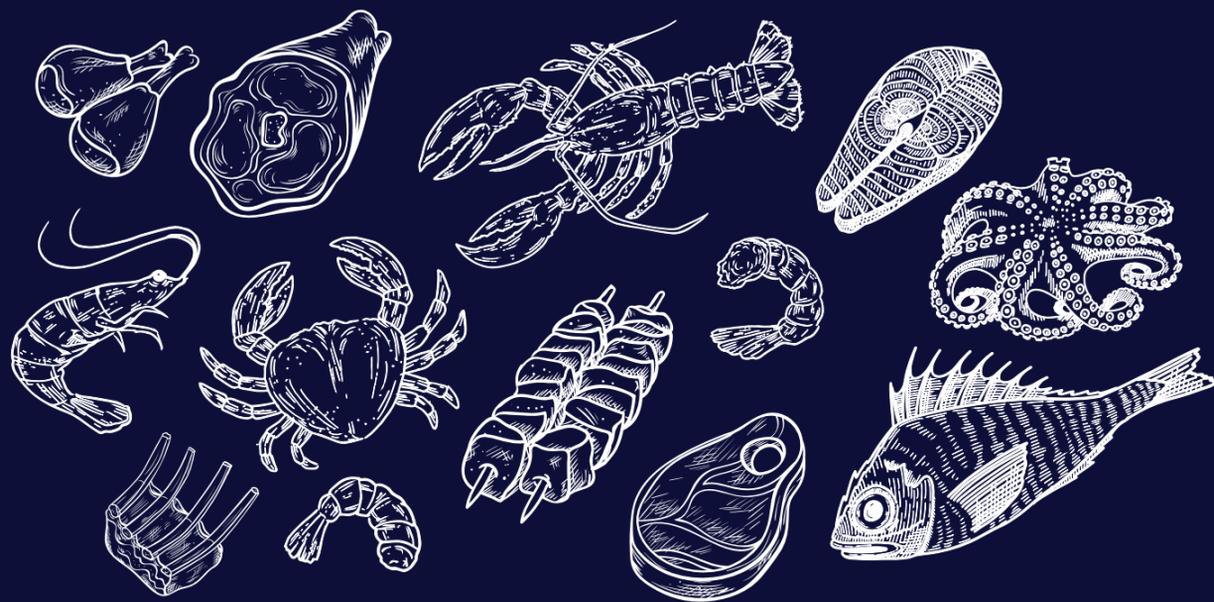
www.grupoddi.es

comercialddimallorca@ddidistribucion.com



JUJIMAR

CARN, PEIX I EMBUTITS



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



CONCURSO MEJOR TARTAR GOURMET HORECA BALEARES

6^a Edición
3 de Febrero de 2025



Patrocinado por:



JUJIMAR

CARN, PEIX I EMBUTITS

EXPOSITORES



STAND A53



DEIAX-AQUOS

DEIAX-AQUOS® es una empresa familiar, establecida en 2017, especializada en la purificación, filtración y tratamiento de agua, con sede en Portals Nous, Calvià, Mallorca. DEIAX-AQUOS® nace de la necesidad de proporcionar agua potable filtrada y purificada, segura y de alta calidad, reducir el número de botellas de plástico en nuestros mares y contribuir a un planeta más sostenible mediante la reducción de emisiones y un consumo responsable del agua.

Contaco

- +34 971 77 83 60
- www.deiax-aquos.com
- sales@deiax-aquos.com

STAND A53



DELEITAS

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

Contaco

- +34 937 06 50 30
- www.deleitas.com
- deleitas@deleitas.com

STAND EXTERIOR 1 + EXTERIOR 1



DIRECCIÓ GENERAL DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I ORDENACIÓ EDUCATIVA

La Direcció General de Formació Professional i Ordenació Educativa, de la Conselleria d'Educació i Universitats, participa en la fira Horeca Balears, amb elaboracions a partir de producte local, realitzades pels alumnes dels cicles formatius relacionats amb el sector de la restauració com: Tècnic professional bàsic en Cuina i Restauració, Tècnic en Cuina i Gastronomia, Tècnic en Serveis en Restauració, Tècnic en Forneria, Rebosteria i Confiteria, Tècnic superior en Direcció de Cuina, Tècnic superior en Direcció de Serveis en Restauració, Curs d'especialització de Forneria i Brioxeria Artesanals, Tècnic en Olis d'Oliva i vins, Tècnic superior en Vitivinicultura, que també participaran en els showcookings organitzats durant els dies de fira. Aquests cicles s'ofereixen als centres educatius CIFP Juníper Serra, IES Alcúdia, IES Calvià, IES Guillem Colom Casasnoves, IES Josep Sureda i Blanes, IES Puig de sa Font, IES Binissalem, IES Felanitx, IES Balàfia, IES Isidor Macabich, IES Sa Serra i IES Maria Àngels Cardona. El total d'alumnes matriculats d'aquests cicles a les Illes Balears és de 1239 (840 a Mallorca, 108 a Menorca, 251 a Eivissa i 40 a Formentera).

Contaco

- +34 971 17 77 70
- fp.caib.es
- secretaria@fp.caib.es

EXPOSITORES



STAND A40 + A41 + A42 + A47 + A48 + A49



DISTRIBUCIONES HIJOS DE RAMÓN OLIVER

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

Contaco

- +34 971 43 25 63
- hroliver.es
- pedidos@hroliver.es

STAND B1



DYRECO

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

Contaco

- +34 971 27 06 87
- www.dyreco.com
- info@dyreco.com

STAND A84



ECOREVOLUTION

Soluciones Sostenibles para la Hostelería.

Contaco

- +34 661 37 00 74
- www.ecorevolution.com
- info@ecorecasens.com



Koldo Royo Presidente ASCAIB

Asociación de cocineros y reposteros afincados en las Islas Baleares

ASCAIB: Impulsando el crecimiento del sector gastronómico en 2025.

Este 2025, ASCAIB reafirma su compromiso con los profesionales del sector gastronómico, consolidando su ya emblemático V Campeonato de Cocina Vegana Ciutat de Palma centrado en el uso de productos locales, confirmando su presencia en la nueva edición de la feria gastronómica de referencia HORECA Baleares y, por primera vez, coorganizando junto a FACYRE el prestigioso Campeonato Nacional de Gastronomía. Estos eventos no solo destacan la calidad y creatividad de nuestros chefs, sino también refuerzan la importancia de nuestra identidad culinaria.

Actividades y compromiso con la profesión

Un año más, desde ASCAIB hemos preparado diferentes actividades: concursos, mesas redondas, homenajes y los tan esperados showcookings, que una vez más animarán el escenario de HORECA. Cada isla tendrá su propia representación, con un espacio que potencie la libertad creativa y refleje el carácter único de cada territorio, aunque trabajando bajo una idea común.

Conócenos de la forma que más nos apasiona: participando en HORECA. Será un evento lleno de sorpresas, actividades, concursos, showcookings y otras iniciativas lideradas por el presidente fundador de ASCAIB, Koldo Royo.

Visibilidad y apoyo al sector

Un año más, ASCAIB cuenta con un espacio especial en el stand de la Consellería de Agricultura, que refleja nuestra filosofía y compromiso tanto con nuestros socios como con la sociedad en general. En este stand, el producto local será el gran protagonista, siendo nuestra prioridad dar visibilidad al esfuerzo de ganaderos, agricultores y pescadores, y reivindicando el valor del sector primario.

El futuro de la hostelería: los jóvenes y la formación

ASCAIB es una asociación comprometida y centrada en la formación de profesionales cualificados en hostelería. Apostamos por el fortalecimiento de la formación profesional, colaborando activamente con los centros especializados para motivar y potenciar a sus estudiantes.



Gracias a la colaboración con la Consellería de Educación y Formación Profesional, todas las escuelas y centros de formación estarán presentes en HORECA. Así, el evento se convierte en una gran oportunidad para inspirar a los jóvenes y fortalecer nuestra profesión.

Una asociación para todos

ASCAIB, que ya cuenta con casi 2.000 socios, sigue creciendo y trabajando para ser una herramienta útil y motivadora para todos los amantes de esta profesión. Nos basamos en los principios de igualdad y diversidad: cualquier persona que comparta nuestra pasión tiene cabida en ASCAIB, potenciando la riqueza cultural de la gastronomía de cada isla.

¡Nos vemos en HORECA 2025 para celebrar juntos nuestra profesión y nuestro compromiso con la gastronomía!



PalmaActiva

Ajuntament  de Palma

El Ajuntament de Palma, comprometido con la excelencia del sector de la hostelería y la restauración

El **Ajuntament de Palma** reafirma su compromiso con el sector terciario a través de su decidido apoyo a la **feria Horeca**, un evento clave para la promoción de la hostelería y la restauración. Conscientes de la importancia de este sector como motor económico y generador de empleo, desde el consistorio se apoya este evento patrocinando este año la sala de conferencias, donde se llevarán a cabo actividades cuidadosamente seleccionadas que complementarán las demostraciones culinarias en el escenario principal. Esta **Sala Palma** será un espacio de debate y networking destinado a profesionales del sector.

Un año más Horeca pondrá a Palma en el mapa como punto de referencia de los profesionales del sector de la hotelería y la restauración. Y para el **Ajuntament de Palma** es fundamental trabajar mano a mano con el sector, este apoyo del equipo de gobierno al sector terciario se ve reflejado en la creación de un área específica de Restauración, que desde hace unos meses se ha incorporado a **PalmaActiva** para conformar la regiduría de Comercio, Restauración y Autónomos.

Jaime Martínez Lladrés, alcalde de Palma, ha destacado que desde el **Ajuntament de Palma** se trabaja para recuperar la imagen de nuestra ciudad como destino turístico de referencia, para conseguir este objetivo el pequeño y mediano comercio, y especialmente la restauración, juegan un papel fundamental, transmitiendo valores y tradiciones locales.

Por su parte **Lupe Ferrer**, regidora de Comercio, Restauración y Autónomos, señala que gracias al trabajo del sector de la hostelería y la restauración Palma ha sido capaz de atraer a visitantes que quieren conocer la esencia de las Islas, sus productos, sus platos, sus bebidas, en definitiva, su gastronomía, con un servicio de excelencia y de calidad. La hostelería y la restauración ya no pueden ser consideradas oferta complementaria, es oferta imprescindible tanto para residentes como para turistas, *"es una oferta con mayúsculas y constituye un importantísimo motor para la economía de Palma"*. Ferrer celebra que Horeca se haya consolidado *"como una de las principales citas para el sector de la hostelería y la restauración, siendo un ejemplo de colaboración público-privada"*.

Toni Fuster, director general de Comercio y Restauración, destaca que el sector terciario es *"un sector de pequeños y medianos empresarios, de gente trabajadora, de emprendedores, de personas que cada día levantan la persiana de su negocio, de distribuidores que hacen que los visitantes que llegan a Palma encuentren una logística perfecta, de personas que con su trabajo generan oportunidades, riqueza, experiencias"*. Fuster añade que la restauración forma parte del corazón de Palma, destacando la gran calidad de los establecimientos de restauración de Palma.

FORMACIÓN.- PalmaActiva apuesta por la formación como vehículo para aumentar el capital de la ciudad.



Temáticas como los idiomas, la gestión comercial, las nuevas tecnologías, la creación y gestión de empresas, las nuevas tecnologías, la náutica... conforman la sólida oferta formativa con la que el **Ajuntament de Palma** pretende cubrir las necesidades formativas y mejorar la posición frente al mercado laboral.

En el ámbito de la restauración, los próximos meses se impartirán cursos de protocolo de servicio de mesa, bebidas calientes y frías, iniciación a la coctelería, coctelería avanzada, cursos básicos y avanzados de cata y gestión de vinos...

Estas formaciones, de entre 20 y 30 horas por curso, se imparten en temporada baja para facilitar el poder hacerlas y se dirigen a profesionales del sector de la restauración y de la hostelería (ayudantes de camareros, camareros, jefes de barra, y en general personas que tengan formación y/o experiencia en el sector). La inscripción a estos cursos se realiza on line desde la página web de **PalmaActiva** www.palmaactiva.com.

SALA PALMA.- El **Ajuntament de Palma** patrocina este año en Horeca la Sala Palma, que desempeña un papel fundamental como la sala de conferencias central en esta séptima edición de esta feria. Este espacio se distingue como un punto neurálgico donde se llevan a cabo actividades para complementar las demostraciones culinarias del escenario principal.

La **Sala Palma** será un lugar de diálogo y conexión para los profesionales del sector, proporcionándoles una plataforma significativa para el intercambio de ideas y la creación de redes de contacto.

En la sala Palma se realizarán:

- **Actividades** de divulgación diseñadas para promover conexiones valiosas entre los expertos; estos eventos proporcionan la oportunidad de debatir y aprovechar el conocimiento colectivo, permitiendo a las personas participantes enriquecerse con las diversas perspectivas y experiencias.

- **Conferencias** donde expertos del sector explican y muestran las tendencias del mercado para que los profesionales se nutran y puedan llevar la cultura gastronómica y el servicio al cliente a las cotas más altas en sus negocios.



EXPOSITORES



STAND A22



EJUSAN ECOLOGIC SYSTEMS

Worldozone 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 Worldozone, es líder en la distribución de equipos de embotellado de agua así como otros equipos de alto rendimiento para la hostelería.

Contaco

- +34 640 36 33 66
- www.ejusan.es
- gpymes@ejusan.es

STAND A1 + A2 + A21



ECR BALEAR

SOLUCIONES AVANZADAS PARA TU NEGOCIO En ECR Balear, llevamos mas de 30 años innovando. Dispositivos para cobro por tarjetas, rápido y seguro. Cajones automáticos de cobro en efectivo. Terminales Punto de Venta con módulo Veri*Factu. Cajas registradoras con módulo Veri*Factu. Balanzas y básculas con o sin módulo Veri*Factu. Monitor pedidos para cocina y barra con aviso al camarero. Kioscos pedidos con o sin cobro incorporado. Software con módulo Veri*Factu Windows/Android. Carta electrónica (QR) con pedidos en mesa. Control horario empleados. Control de reservas TECNOLOGIA QUE TE IMPULSA.

Contaco

- +34 971 45 45 98
- www.ecrbalear.com
- info@ecrbalear.com

STAND A66 + A67 + A73 + A74 + A72 + A65



ETIKA FOOD SOLUTIONS

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

Contaco

- +34 971 43 18 83
- www.etikafood.com
- info@etikafood.com

EXPOSITORES



STAND A57 + A62



EUROUNIFORMS

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.

Contaco

- +34 627 46 87 68
- turopadetrabajo.com
- ventas@baplinuniformes.es

STAND F3



FORNI VALORIANI ESPAÑA

Estamos emocionados de anunciar nuestra participación en Horeca 2025, que se celebrará en Palma de Mallorca. Visítanos en nuestro stand, donde te presentamos la colaboración de cuatro empresas líderes: Forni Valoriani, Farine Perteghella, Demetra y Hornos Casa Emilio, distribuidor oficial de los hornos Valoriani en Baleares. Te invitamos cordialmente a asistir a este evento y disfrutar de nuestras exclusivas master class que se llevarán a cabo durante los días de la feria. ¡No te lo pierdas!

Contaco

- +34 635 14 72 13
- www.valoriani.es / www.demetrafood.it / www.perteghella.it
- d.enovocasaemilio@yahoo.com

STAND B16 + B17 + B18



FRED TORRENS-METALÚRGICAS TORRENS

Somos una empresa fabricante de mobiliario de acero inoxidable, para 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, Zanzibar, Islas Maldivas, Cabo Verde y Madeira. Tenemos delegaciones propias, con fábrica, en República Dominicana, en Cancun, en Jamaica y la última que hemos abierto está en Las Palmas de Gran Canaria.

Contaco

- +34 971 43 14 13
- torrens.com
- mtorrens@torrens.com

EXPOSITORES



STAND A75 + A76

— DESDE 1931 —
GARCIMAR
VERY FOOD SERVICE

GARCIMAR

Desde 1931, Garcimar ha evolucionado de un pequeño negocio familiar a un referente en la distribución de los mejores productos del mar. Seleccionamos cuidadosamente una amplia variedad de pescado y marisco en fresco y congelado. También ofrecemos otras soluciones gastronómicas de alto valor, diseñadas especialmente para satisfacer las necesidades de empresas del sector Food Service con la mejor calidad y sabor. Contamos con una gama diversificada en: Cárnicos / Verduras y frutas / Precocinados /Elaborados del mar/ Postres y helados/ Pan y Bollería /Quinta Gama.

Contaco

- +34 933 36 51 61
- www.garcimar.com
- atencionalcliente@garcimar.com

STAND A6



GPS FOOD GROUP

GPS FOOD GROUP es una empresa de comercio global de importación/exportación con sede en el Reino Unido, que genera más de 300 millones de libras esterlinas al año. Su sede principal está ubicada en Londres, Inglaterra, y fue fundada en 2008.

La empresa cuenta con asociaciones clave, oficinas comerciales y de fabricación, y sitios operativos alrededor del mundo. Su principal actividad es el comercio de proteínas animales y subproductos, siendo considerada una especialista global en comercio y cadena de suministro, con su propia división de fabricación. Cuenta con una amplia y variada base de clientes, que incluye minoristas, procesadores y fabricantes europeos.

Contaco

- +44 (0) 208 498 6750
- www.gpsfoodgroup.com
- info@gpsfoodgroup.com

STAND A3

CORSA
el agua clara

GRUPO CORSA

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.

Contaco

- +34 932 08 08 00 / +34 971 75 12 58
- www.corsa.es
- info@corsa.es / adminpalma@corsa.es

EXPOSITORES



STAND I2 + J2 + M5

GRUPO SERVERA
en movimiento

GRUPO SERVERA

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 suculenta 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.

Contaco

- +34 971 60 51 22
- www.gruposervera.com
- comercial@gruposervera.com

Delicy food solutions by Servera

“Lo tenemos todo para ser los primeros”

Distribuciones Servera Food facility

www.delicyfoods.com
@delicyfoodsolutions
C/ Cellerers, 9 · 07141 Pol. Ind. Marratxí · 971 605 122
comercial@gruposervera.com

www.dservera.com
@distribuciones_servera
C/ Cellerers, 17-A · 07141 Pol. Ind. Marratxí · 971 605 122
comercial@gruposervera.com



Patrocinador escenario:



Colabora:



CONCURSO MEJOR BOCATA GOURMET HORECA BALEARES

6ª Edición 4 de Febrero de 2025

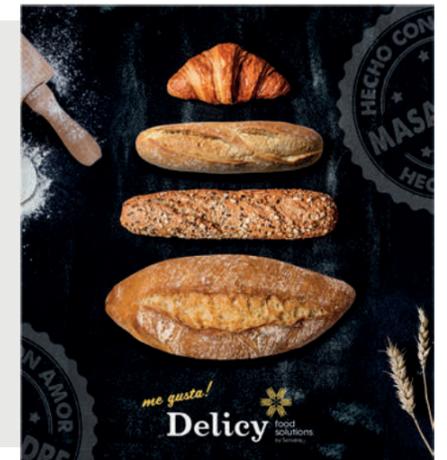


Patrocinado por:



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.



TEL FONO
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



HOY POR HOY SER FOODIE

MIGUEL VERA



El portal gastronómico de
www.RadioMallorca.es

SER

EXPOSITORES



STAND B22 + B23

suinla

GRUPO SUINLA

Venta y reparación de maquinaria industrial para lavandería, consumibles y carros de lavandería

Contaco

-  +34 971 43 36 07
-  www.gruposuinla.com
-  suinla@gruposuila.com

STAND A79



GYOZAKA

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...

Contaco

-  +34 652 91 20 04
-  www.gyoza.com
-  comercial@gyozaka.com

STAND A69 + A70



ICEBERG - ES GELAT MALLORQUÍ

20 años - Helado Artesano Fet a Mallorca
¿Quieres abrir una heladería? ¿Necesitas helado para tus postres?
¿Tienes un hueco en tu supermercado para helados premium? ¡Llámanos!
Suministramos a más de 200 heladerías, restaurantes, supermercados y hoteles en Mallorca, Península y Alemania.

P.D.: Acércate a nuestro stand y participa en el concurso "El Helado Perfecto" con premio garantizado.
Prueba nuestras nuevas propuestas para el 2024, también en plant-based.

Contaco

-  +34 971 21 33 22
-  www.iceberg-mallorca.com
-  info@iceberg-mallorca.com

EXPOSITORES



STAND A51 + A52



ILLE HIGENIO S.L.

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.

Contaco

+34 971 22 83 68

www.ille.eu

servicio@ille.es

STAND L6



IMPORT MOCA SA

"Soluciones que transforman el sabor en emociones. En IMPORTMOCA combinamos calidad, pasión y un servicio técnico personalizado para que cada experiencia sea inolvidable"

Contaco

+34 971 70 60 37

www.importmoca.com

contacto@importmoca.com

STAND A33 + A34 + A35



JM PRODUCTOS PREMIUM DELICATESSEN JAMONES MALLORCA

JAMONES MALLORCA Es una empresa ubicada en la ciudad de Palma (Baleares) con más de cuarenta años de experiencia en la comercialización y distribución de productos alimenticios DELICATESSEN. Nos destacamos en marcas EXCLUSIVAS de calidad PREMIUM para todas las Islas Baleares. Carnes Rojas (DRY AGED +60 días) Nacionales e Importación. (VACA BELLOTA, WAYGU BELLOTA, ANGUS BELLOTA, BUEY BELLOTA, RUBIA GALLEGA, RETINTA, WAYGU JAPONES, NEBRASKA y ARGENTINA. (Todas Certificadas.) Carnes de Avestruz de Caza y Exóticas. Carnes de cerdo Ibérico y Duroc. Jamones y embutidos ibéricos de las cuatro D.O.P. (Extremadura, Guijuelo, Jabugo y Los Pedroches) Cecinas Selectiu Kurado Waygu y Black Angus. Quesos Mahones, Extremeños, Manchegos y Zamoranos. Conservas de Santoña.

Contaco

+34 658 65 65 75

www.jamonesmallorca.es

info@jamonesmallorca.es

3.4.5 DE FEBRERO 2025
VELÓDROM ILLES BALEARS
¡VISÍTANOS EN NUESTRO STAND Y
DESCUBRE NUESTRAS NOVEDADES!

Nº STAND
A33 / A34 / A35

JUAN NAVARRO SELECCIÓN

FINCA PASCUALETE DESDE 1232

Mall Delicatessen

World Steak Challenge 2023

JAMONES MALLORCA 100% IBÉRICO

Elaboración Artesanal

10 FETTES

Anchoa del Cantábrico con TRUFA



Tel. 658 65 65 75
info@jamonesmallorca.es



L'Arancino



EL BOCADO ITALIANO QUE LO CAMBIA TODO

El Rey indiscutible de la Rosticceria Italiana.

¡Consejos para comerlo!

Perfecto para cualquier ocasión, este pequeño manjar es mucho más que un simple bocado. ¡Es todo un viaje de sabor!

Cogelo con la mano muérdelo y llega a su corazón, la magia está en el centro.

www.larancinamallorca.com

EXPOSITORES



STAND L1



L'ARANCINA MALLORCA

Innovación y sabor! Somos L'Arancina, la única rosticceria italiana en Mallorca. ¿Nuestra propuesta gastronómica? Sencillamente: diferente! Arancini sicilianos, pizzas al corte, rústicos rellenos, maxi croquetas, tortillas de pasta rebozadas y mix de frituras son solo unas pocas de las delicias que tenemos para ofrecer a un mercado todavía por descubrir. Te invitamos a probar esta magnífica receta: esencia de casa, aroma de recuerdos, corazón y tradición, combinados a nuestra visión más creativa de la cocina.

Contaco

- +34 603 23 03 59
- rosticeriamallorca.com
- larancinamallorca@gmail.com

STAND M1 + M2



La Compagnie des Desserts

La Compagnie des Desserts lleva más de 40 años creando y fabricando helados artesanales, pastelería y panadería para los profesionales de la restauración, panaderías, y heladerías. Son una agrupación de obradores artesanos ubicados en Francia, España y Reino Unido. Cada uno está especializado en un tipo de pastelería, desde la tradicional francesa hasta la típica española. Fiel a su propósito de ofrecer productos que combinan calidad, sabor y creatividad, La Compagnie des Desserts se dedica con pasión a ofrecer momentos excepcionales a sus clientes cada día.

Contaco

- +34 971 10 82 90
- www.compagniedesdesserts.com/es
- comercialcdd@compagniedesdesserts.com

STAND EXTERIOR 2



LA GAVIOTA MARIOLA

Un vermut artesanal. Viaja a través del sabor y la tradición. Un vermut elaborado con vinos de reserva y doce botánicos frescos de origen mediterráneo. Nuestros dulzores los conseguimos con vinos seleccionados de Pedro Ximénez, un concepto diferente que nos aporta la elegancia y el aroma inconfundible de La Gaviota Mariola.

Contaco

- +34 614 30 92 96
- lagaviotamariola.com
- lorena@lagaviotamariola.com

EXPOSITORES



STAND A27



LA MENORQUINA

La Menorquina refuerza su posición como proveedor integral de postres para restaurantes, con una propuesta de valor diseñada para mejorar la variedad y calidad de su oferta, así como para incrementar la rentabilidad de los restaurantes. Tras un exhaustivo estudio de mercado y casi un año de colaboración con chefs y restauradores, la compañía presenta ocho nuevos postres helados, cuatro postres de pastelería y ocho nuevos ingredientes complementarios.

Los nuevos postres helados incluyen panacota, trufitos de chocolate y avellana de Tarragona y limón, sorbete de horchata y cortes gastronómicos de carquiñoli, crema catalana y limón. La gama de pasteles se amplía con tartas de queso, tarta de manzana y torrija caramelizada. Entre los nuevos complementos destacan el crumble de galletas de mantequilla, surtido de frutas del bosque y dulce de leche. Además, La Menorquina ofrece un Manual de Postres para el Chef, con recetas e ideas de maridajes para inspirar la creatividad de los restauradores, facilitando la gestión de los postres y el control de escandallos.

La empresa se posiciona como el socio ideal para chefs que buscan calidad, originalidad y rentabilidad en sus cartas de postres. ¿Quieres ser cliente? Llámanos al 971 79 40 01.

Contaco

- +34 971 79 40 01
- www.lamenorquina.com
- jlpascual@lamenorquina.com

STAND E2



LACTEOS PALMA

Desde el año 2001, Lácteos Palma ha ofrecido una gama de productos dirigida a la satisfacción de sus clientes, al mismo tiempo que se adaptaba a las nuevas tendencias del mercado y se especializaba en la gastronomía italiana. Gracias a la experiencia adquirida a lo largo del tiempo, Lácteos Palma ha centrado sus esfuerzos en convertirse en un fiel y estrecho colaborador del negocio de sus clientes. Para cumplir con esta misión, el equipo humano se esfuerza día a día en adaptarse a un entorno cada vez más cambiante, con el fin de lograr la satisfacción plena de sus clientes.

Contaco

- +34 971 43 45 71
- www.lacteospalma.com
- info@lacteospalma.com

STAND A43 + A50 + N1



LICORS MOYÀ 1890

Licors Moyà, fundada el 1890, és una empresa amb més de 130 anys d'experiència en la fabricació de licors i distribució de vins. Destaca per combinar tradició i innovació, oferint productes de gran qualitat elaborats amb receptes autèntiques. A més, distribueix vins locals, nacionals i internacionals, consolidant-se com a referent al sector HORECA, especialment en hotels i restaurants. Amb un fort arrelament al territori mallorquí, Licors Moyà reflecteix la cultura i l'essència de la seva regió en cadascun dels seus productes, essent una opció confiable i prestigiosa per als professionals de la gastronomia i el turisme.

Contaco

- +34 971 83 60 38
- www.moya.es
- moya@moya.es

EXPOSITORES



STAND A46



LUMON

¿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.

Contaco

- +34 971 07 10 97
- lumon.com/es/
- info.spain@lumon.com

STAND B24 + B25 + B26 + B27



MEDIPEIX

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

Contaco

- +34 971 26 39 75
- www.medipeix.com
- medipeix@medipeix.com

STAND B2 + B3



MENÚ SRL - PRODUTTORI DI SPECIALITÀ ALIMENTARI ITALIANE

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.

Contaco

- +34 673 49 06 63
- www.menu.it/es/home
- ventas@menuiberia.com



Entrevista a César Amable

Presidente de PIMEM-Restauració

1. ¿El sector termina las fiestas con buenos datos? ¿Coincide con el balance de 2023? ¿Qué previsiones hay para 2025?

Durante el año 2023 se ha producido una gran facturación de todas las empresas dedicadas al turismo, debido en gran parte a la euforia postpandemia, tanto de turistas, como residentes. El sector de la hostelería ha disfrutado de esa euforia con un gran volumen de ventas.

El balance del 2024 no ha estado a la altura del año 2023. Ha habido cambios y factores importantes: las previsiones para este año eran muy optimistas y se esperaban ingresos similares al año pasado; se hicieron grandes inversiones, previas a la temporada, para adaptar los locales, mejorando la imagen. Todo esto junto con el madrugón de la Semana Santa provocó que la contratación del personal y apertura de los negocios se adelantara unas semanas sobre años anteriores.

Después de Semana Santa hubo un pequeño parón y ya desde aquí se dividió todo, por una parte, los Alojamientos tuvieron una facturación superior al año anterior, al subir el precio medio del alojamiento diario y mantener su ocupación y los vuelos al subir sus tarifas y el número de viajeros. Por otra parte, el resto de sector turístico complementario, incluyendo la Restauración tuvo una bajada bastante acusada en sus ingresos debido, a los días de estancia media por cliente que bajo de una semana a 4 días.

Al final del año, se han mejorado las cifras debido a alargarse la temporada, a las comidas de empresa y las fiestas de Navidad.

"Desde PIMEM-Restauració estamos lanzando la tercera edición de los Premis Gastronomicos para potenciar el espíritu de toda la restauración, tanto empresas, como cocineros, camareros, empleados, productores locales, patrocinadores, comunicadores, ... y como colofón poner en valor la marca de Fet a Mallorca"

Para 2025, se espera que sea similar a este 2024, y que tantas variables negativas de los últimos años: guerras, pandemia, cambio climático, vayan a menos. Y también que todo ello junto con las pérdidas de este año no lastren las aperturas de los restaurantes.

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

Hay varios, pero los más importantes están relacionados con el personal por diversos motivos:

Falta de personal: Todo el sector pasa de unos 50 mil empleados en temporada baja a una contratación de 161 mil en el mes de agosto según datos del INE, esos más de 100 mil empleados provienen, en una gran parte de otros sectores y de otras autonomías y cada vez es más difícil encontrar personal.

Formación: Una parte importante de los más de 100 mil empleados de temporada no tienen la cualificación ni formación necesaria.

Vivienda: el personal de refuerzo que venía de otras autonomías cada vez se está reduciendo debido a no poder hacer frente a los elevados costes de la vivienda. **Absentismo:** Es muy elevado, debido a la facilidad de tramitar bajas laborales, inclusive con carácter retroactivo, esto merma considerablemente la

Productividad de la empresa.

Horarios: estos chocan frontalmente con los del resto de trabajadores de otros sectores, haciendo difícil la conciliación familiar sobre todo cuando hay menores en la unidad familiar. Somos los sacrificados garantes del ocio de los demás. Nosotros trabajamos cuando los demás descansan.

3. Mallorca vive cambios importantes y los debates sobre 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 aun, un papel importante para impulsar otros sectores de la isla?

En Mallorcallevamos tiempo hablando de sostenibilidad y de cambios, este año hemos vivido episodios en contra del turismo y de los turistas que no deberían repetirse. El turismo hoy en día directa o indirectamente aporta la mayor parte del PIB de la isla y por tanto de los empleos y salarios. Esto es indiscutible, podemos seguir negándolo y decir que se vive peor, que hay más tráfico, ... pero no podemos disminuir el turismo pues disminuiríamos los ingresos. Antes de quitar algo hay que tener el remplazo, para poder sustituirlo. La realidad es que el turismo está subiendo y seguirá esa tendencia, pues el resto de sectores está disminuyendo debido tanto a las trabas administrativas como a las nuestras. La CE nos está recortando la Pesca; No queremos Agricultura, preferimos placas solares e importar frutas y verduras. No queremos Granjas, preferimos importar carnes y huevos, No queremos minería, canteras, preferimos importar los materiales de construcción. No queremos cruceros, aviones, ... podemos seguir con varias páginas.

El definitiva el sector primario es fundamental en cualquier economía pues es el que aporta el PIB de una región y es la única forma, como he dicho, de revertir el que crecimiento del turismo "que es un sector de

servicios" es que crezca el sector primario. Necesitamos que el producto local crezca con fuerza para no tener la dependencia tan grande que tenemos del exterior. Desde PIMEM-Restauració estamos lanzando la tercera edición de los Premis Gastronomicos para potenciar el espíritu de toda la restauración, tanto empresas, como cocineros, camareros, empleados, productores locales, patrocinadores, comunicadores, ... y como colofón poner en valor la marca de Fet a Mallorca.

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 en repetidas ocasiones, que Palma debería de convertirse en un destino gastronómico, pero aún no lo es. Se nos conoce como destino turístico de sol y playa y también de ocio. En la actualidad se está avanzando en la Marca como destino gastronómico y es una forma de avanzar en ese camino que desestacionalice la ciudad. Muy importante que todos hagamos un esfuerzo en el mismo camino, hoteles y oferta complementaria, vuelos y cruceros, para que todo el mundo pueda venir y quedarse unos días disfrutando no solo de turismo vacacional sino también de nuestro turismo cultural, deportivo, de convenciones y como no de la gastronomía.

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

Mallorca está representado en todas las ferias internacionales y debe de seguir haciéndolo, solo que debemos cambiar un poco el chip y cambiar nuestra oferta buscando un turismo de más calidad: gastronómico deportivo, cultural, de congresos, náutica, ...

CONCURSO MEJOR PIZZA GOURMET HORECA BALEARES

3^a Edición
 5 de Febrero de 2025



Patrocinado por:



NATURALEZA CON ALTAS PRESTACIONES



CERO COMPROMISOS, 100% ITALIANO.

De la experiencia de Le 5 Stagioni nace Harina TipoZero Superiore, obtenida de la molienda de trigo 100% italiano, versátil y única, ideal para todo tipo de masa.

le5stagioni.it/es





SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

Alta formazione professional

La Scuola Italiana Pizzaioli fue fundada en la provincia de Venecia en 1988 con el objetivo de formar los futuros profesionales del mundo de la pizza.

Es la única escuela que certifica la formación de sus propios instructores y además cuenta con aulas y laboratorios equipados dedicados a la formación profesional en todo el mundo. El programa didáctico de la Scuola es el más completo en el panorama formativo del sector Pizza, ofreciendo desde Curso Profesional Pizzaiolo de 1º nivel hasta la Alta Formación, pasando por la sostenibilidad en pizzerías y las nuevas tendencias.

Además, la Scuola Italiana Pizzaioli ofrece asesoría técnica, empresarial, team building, eventos y actividades también dirigidos al mundo amateur, trabajando en sinergia con nuestros colaboradores.

Nuestra misión es exportar la cultura de la pizza italiana en el mundo, de hecho, además de las escuelas italianas y europeas, estamos presentes en Asia, Australia y Américas.

Formamos los pizzeros del futuro desde hace 30 años.

E-mail: info@pizzaschool.es

Síguenos en:

Descubre todos nuestros cursos:
scuolaitalianapizzaioli.com



Contaco

+34 971 74 54 01
 www.mercapalma.net
 mercapalma@mercapalma.es

STAND H10 + H11 + H12 + H17 + H18 + H19 + H20 + J4

MERCAPALMA

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 2022 en nuestras instalaciones se comercializaron 206.000 Tn de alimentos frescos (una media de 690 Tn diarias).

STAND G1



MILO FOOD SOLUTIONS

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.

Contaco

+34 922 53 93 69
 www.milofood.com
 milo@milofood.com

STAND A68



MUNDHORECA

Más de 33 años al servicio de la hostelería, la experiencia nos avala. Vajilla, cubertería, cristalería, menaje de cocina, limpieza, consumibles y take away.

Contaco

+34 639 63 67 53

 juancarlos@mundhoreca.com



Gama de vehículos comerciales Nissan

Para trabajar mejor. Para vivir mejor.

*Consulta condiciones en nissan.es

NISSAN NIGORRA BALEARES

PALMA DE MALLORCA - 07009 - Gran Vía Asima, 4 (Pol. Son Castelló) - Tel: +34 971 43 23 00
 MANACOR - 07500 - C/ Forners, 78 (Pol. de Manacor) - Tel: +34 971 55 97 50
 MAÓ - 07714 - C/ SEsperó, 1 (Pol. Ind. Poima) - Tel: +34 971 36 22 96
 IBIZA - 07800 - Av. Sant Joan de Labritja, s/n - Tel: +34 871 59 15 75

Consumo mixto WLTP Townstar EV (186-210 kWh/100 km), Emisiones de CO₂ WLTP: 0 g/km.
 Consumo mixto WLTP Primastar e Interstar: 6,9 - 8 l/100 km, Emisiones de CO₂ WLTP: 180 - 210 g/km.
 (Nissan Interstar pendiente de homologación final)

NISSAN
NIGORRA BALEARES

NISSAN NIGORRA BALEARES, VEHÍCULO OFICIAL HORECA BALEARES

EXPOSITORES



STAND H4 + H5

MURMUI

GELATO MEDITERRANEO

MURMUI GELATO MEDITERRANEO

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.

Contaco

-  +34 971 42 28 67
-  www.murmui.com
-  info@murmui.com



NISSAN NIGORRA BALEARES

STAND NISSAN

NISSAN NIGORRA BALEARES

Nissan Nigorra Baleares, vehículo oficial de HORECA y concesionario oficial Nissan en nuestras islas con más de 18 años de experiencia, es el partner perfecto para tu negocio.

Su equipo especialista de "Nissan Empresas" te acompañará en todo el proceso. La gama Nissan, líder mundial del mercado de la conducción sostenible, destaca por su eficiencia en la reducción de costes.

Desde turismos compactos hasta furgonetas comerciales, todos sus modelos disponen de las últimas tecnologías en movilidad sostenible y electrificación.

Contaco

-  +34 971 43 23 00
-  NissanBaleares.com
-  nissanempresas@nissanbaleares.com

STAND L4



ORIUNDO

"Oriundo" - Afroindia S.L.U empresa nueva en Ibiza con quince años de trayectoria en Palma de Mallorca. Importadores de alimentos y bebidas exóticas, con nuestra tienda física en Ibiza, calle Murcia 6 y e Palma de Mallorca, calle Manacor 75 bajos. Trabajamos en el sector de hostelería, restauración, foods service y venta al retail. Contamos con gran variedad de arroces, basmati, jazmín perfumado, sushi, etc., salsas, pastas, harinas, aceites, leche de coco en variados formatos y especias de todo el mundo. Disponemos de una amplia gama de marcas de cervezas asiáticas, somos importadores en España de Chang Beer.

Contaco

-  +34 666 55 99 33
-  www.oriundo.es
-  oriundo@oriundo.es

EXPOSITORES



STAND A28



PAN DE OLIVO

Pan especial Gourmet para tapear elaborado a mano con un 12 % de AOVE de Jaén. Aderezamos con Sésamo, Sal Virgen de manantial, Romero, Pimentón de la Vera. Presentamos nuestra nuevos sabores 100% INTEGRAL y 100% Harina de Espelta. DEGUSTACIONES EN EL STAND TODO EL DIA

Contaco

- +34 650 11 33 43
- www.pandeolivo.com
- roberto@pandeolivo.com

STAND D1



PANAMAR BAKERY GROUP

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.

Contaco

- +34 961 40 12 18
- www.panamarbakery.com
- info@panamarbakery.com

STAND A5 + A4



PEDROSA

Pedrosa es una empresa familiar con más 50 años de experiencia, líderes en el sector de la distribución de Higiene Industrial y Horeca. Trabajamos con las mejores marcas del mercado para ofrecerte la mayor calidad y seguridad, adaptándonos siempre a las necesidades del sector.

Contaco

- +34 971 43 03 48
- www.pedrosa.net
- pedrosa@pedrosa.net

EXPOSITORES



STAND A44 + A45



PEMIJA

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

Contaco

- +34 674 09 82 45
- www.pemija.com
- pedidos@pemija.com

STAND F4B



PESCADOS ALCUDIA

Distribuimos pescado y marisco fresco y congelado de gran calidad. Pescados Alcudia te lleva lo que necesites a cualquier punto de la isla en las mejores condiciones. Somos una empresa familiar referente en el sector de la distribución de pescados y mariscos en Mallorca desde 1989. Trabajamos con honestidad y profesionalidad aportando los productos de mejor calidad a nuestros clientes.

Contaco

- +34 971 54 68 68
- pescadosalcudia.com
- ventas@pescadosalcudia.com

STAND B9 + B10 + B11



PLOMER RACFRI 2008 SL

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.

Contaco

- +34 971 52 30 75
- www.plomer.es
- plomer@plomer.es



Govern de les Illes Balears

Conselleria d'Empresa, Ocupació i Energia

El Govern impulsa el relevo en negocios facilitando financiación, formación y asesoramiento a personas emprendedoras

La Conselleria de Empresa, Empleo y Energía, a través de la Dirección General de Empresa, Autónomos y Comercio y en colaboración con el SOIB y la Agencia de Desarrollo Local (ADR Balears), ha puesto en marcha el Programa de Relevo Generacional en Negocios, orientado a promover la transmisión, desarrollo y continuidad del empleo mediante procesos de relevos empresariales planificados, ordenados y eficientes, contribuyendo de este modo al mantenimiento y la consolidación del tejido empresarial de las Illes Balears.

Los objetivos del programa de relevo empresarial son evitar el cierre de negocios viables económicamente para mantenerlos en funcionamiento y salvaguardar los puestos de trabajo, así como estimular el espíritu empresarial y contribuir al desarrollo económico del territorio.

Esta iniciativa consta de dos fases. En la primera parte se han realizado encuestas presenciales y cuestionarios en línea a empresas ubicadas en municipios de menos de 20.000 habitantes. La recopilación de datos y conclusiones dará lugar a la segunda fase, que implica el desarrollo de un plan de actuación para gestionar cada negocio y su plan preventivo.

De esta manera, en base a la información obtenida se podrán desarrollar diferentes líneas de actuación que ayudarán a disminuir el impacto del cierre de negocios, una circunstancia que en municipios de menos de 20.000 habitantes es más elevada.

Entre estas líneas de actuación destaca el diseño de una línea de ayudas por parte de la Dirección General de Empresa, Autónomos y Comercio, orientadas a facilitar la financiación externa en caso de traspaso de la actividad. Así mismo, el Servicio de Empleo de las Illes Balears (SOIB) desarrollará un plan de formación dirigido a las personas que quieran asumir el negocio carente de relevo, para garantizar su continuidad. Adicionalmente, la Agencia de Desarrollo Local de las Illes Balears (ADR Balears), a través del servicio

REEMPRESA, será la encargada de identificar y analizar los negocios en situación de traspaso por falta de relevo, con el objetivo de contar con una base de datos para ofrecer a los emprendedores o personas interesadas, junto con el asesoramiento y asistencia técnica para el traspaso de los negocios.

En este programa pueden participar empresas de menos de 20 trabajadores, independientemente de su actividad, situadas en municipios de menos de 20.000 habitantes, que presenten falta de relevo en la actividad o un posible cierre por jubilación.

Esta iniciativa tiene como objetivos evitar el cierre de negocios viables económicamente por falta de relevo, mantenerlos en funcionamiento y salvaguardar los puestos de trabajo



Govern de les Illes Balears

Conselleria d'Empresa, Ocupació i Energia

El Govern impulsa el relleu generacional en negocios facilitant finançament, formació i assessorament a persones emprendedores

La Conselleria d'Empresa, Ocupació i Energia, a través de la Direcció General d'Empresa, Autònoms i Comerç i en col·laboració amb el SOIB i l'Agència de Desenvolupament Local (ADR Balears), ha engegat el Programa de Relleu Generacional en Negocis, orientat a promoure la transmissió, desenvolupament i continuïtat de l'ocupació mitjançant processos de relleus empresarials planificats, ordenats i eficients, la qual cosa contribuirà al manteniment i la consolidació del teixit empresarial de les Illes Balears.

Els objectius del programa de relleu empresarial són evitar el tancament de negocis viables econòmicament per mantenir-los en funcionament i salvaguardar els llocs de treball, així com estimular l'esperit empresarial i contribuir al desenvolupament econòmic del territori.

Aquesta iniciativa consta de dues fases. A la primera part s'han fet enquestes presencials i qüestionaris en línia a empreses ubicades a municipis de menys de 20.000 habitants. La recopilació de dades i conclusions donarà lloc a la segona fase, que implica el desenvolupament d'un pla d'actuació per gestionar cada negoci i el pla preventiu.

Aquesta iniciativa té com a objectius evitar el tancament de negocis viables econòmicament per manca de relleu, mantenir-los en funcionament i salvaguardar els llocs de treball

D'aquesta manera, sobre la base de la informació obtinguda es podran desenvolupar diferents línies d'actuació que ajudaran a disminuir l'impacte del tancament de negocis, una circumstància que en municipis de menys de 20.000 habitants és més elevada.

Entre aquestes línies d'actuació destaca el disseny d'una línia d'ajuts per part de la Direcció General d'Empresa, Autònoms i Comerç, orientades a facilitar el finançament extern en cas de traspàs de l'activitat. Així mateix, el Servei d'Ocupació de les Illes Balears (SOIB) desenvoluparà un pla de formació dirigit a les persones que vulguin assumir el negoci sense relleu, per garantir-ne la continuïtat.

Adicionalment, l'Agència de Desenvolupament Local de les Illes Balears (ADR Balears), a través del servei REEMPRESA, serà l'encarregada d'identificar i analitzar els negocis en situació de traspàs per manca de relleu, amb l'objectiu de comptar amb una base de dades per oferir als emprenedors o persones interessades, juntament amb l'assessorament i l'assistència tècnica per al traspàs dels negocis.

EXPOSITORES



STAND A78



PROQUIMIA

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 eficaces y respetuosas con el medio ambiente, basadas en la economía circular, fortaleciendo nuestro compromiso, junto con el de nuestros clientes, hacia un mundo más sostenible: o Productos concentrados, que minimizan el impacto ambiental. o Productos envasados en Bag In Box que reducen un 95% el plástico utilizado o Disminución del 75% de los costes de transporte y emisiones de CO2 o Productos certificados con etiqueta ecológica europea ECOLABEL o + 50 productos certificados o 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.

Contaco

- +34 938 83 23 53
- www.proquimia.com
- mkt@proquimia.com

STAND H15 + H16



ROBOT-COUPÉ

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!

Contaco

- +34 937 41 10 23
- www.robot-coupe.com
- arenas@robot-coupe.com

STAND A39



RUNAKAY

Runakay es una empresa española especializada en la comercialización y distribución de postres congelados saludables. En Runakay queremos contribuir en la transformación de un mundo mejor y más sostenible. Queremos mejorar la alimentación y la calidad de vida de las personas con productos hechos de forma ética y artesanal. Los Helados Runakay 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, sin lactosa y con probióticos naturales. Runakay ofrece dos familias con base vegetal y una familia láctea, pero sin lactosa. La gran variedad y combinación de sabores es otro de los valores que marcan la diferencia en el mercado, ofreciendo sabores saludables, sorprendentes y muy originales: Frutos Rojos, Mango y Maracuyá, Naranja y Granada, Limón y Jengibre, Coco y Piña, Natillas, Pistacho, Turrón, Stracciatella de Chufa, Avellana y Chocolate. Tenemos un claro compromiso con la salud y el bienestar de las personas, por ello elaboramos todos nuestros productos cumpliendo con los principales certificados ecológicos, utilizando materias primas de la más alta calidad procedente de agricultura sostenible y responsable. www.runakayplus.com

Contaco

- +34 868 24 71 08
- www.runakayplus.com
- hola@runakayplus.com

EXPOSITORES



STAND B14



SACESA SELECCIÓN

SACESA SELECCIÓN: compromiso y pasión por la alimentación. Es una empresa joven e innovadora con 25 años en el sector de la alimentación, especializada en conservas vegetales y de pescado, y con más de 1.200 referencias que incluyen aceites, pastas, salsas, y más. Productos nacionales e importados, Denominación de Origen e incluyendo opciones BIO. Desde 2017, se encuentra en el pol. de La Maja de Arnedo, La Rioja, con instalaciones de 15.000m² y en proceso de ampliación a 55.000m². Con una facturación superior a 40 millones, SACESA está preparada para afrontar nuevos retos en el sector de food service y restauración organizada. Ofrece una línea de etiquetado para marcas de clientes, sin comprometer la calidad del producto y el servicio que ofrece. Busca ser proveedor integral, estableciendo relaciones comerciales a largo plazo y apoyando a sus clientes en su crecimiento, con un equipo de personas que les asesora.

Contaco

- +34 941 13 23 05
- sacesaseleccion.com
- sandra@sacesaseleccion.com

STAND A55 + A56



SALVID S.A.

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.

Contaco

- +34 661 66 87 55
- hoteralia.es
- salvid@salvid.com

STAND B19 + B20 + B21



SÁNCHEZ ALIMENTACIÓN

Líder en distribución en el sector horeca en Baleares, con más de 50 años de experiencia, atención personalizada, servicio eficaz y un amplio catálogo de primeras marcas y marcas propias.

Contaco

- +34 971 43 13 48
- sanchezalimentacion.com
- hola@sanchezalimentacion.com

EXPOSITORES



STAND A38



SANT LLUIS- OSTRAS LOUIS

En las tranquilas aguas del Delta del Ebro, donde el río se encuentra con el mar Mediterráneo, nacen unas joyas del océano que han conquistado los paladares más exigentes: las ostras catalanas. Con su carne firme y un sabor que evoca la salinidad y frescura del mar, cada bocado es una explosión de la biodiversidad marina que caracteriza esta región. A medida que se deslizan por la lengua, traen consigo recuerdos de días soleados en las costas españolas, donde la tradición pesquera tiene siglos de historia. Por otro lado, cruzando el canal de La Mancha, encontramos a su equivalente francés, la ostra Marennes-Oléron. Cultivadas en las aguas ricas en nutrientes de la costa atlántica de Francia, estas ostras son célebres por su textura suave y su delicado equilibrio entre lo salado y lo dulce. Ambas, son invitaciones a un festín sensorial. Ya sea acompañadas de limón fresco, vinagreta de chalota o simplemente solas, cada una ofrece una experiencia única que refleja sus orígenes. Al final del día, son más que simples frutos del mar; son relatos de tradiciones, culturas y pasiones que nos conectan con el mar y su legado gastronómico. Así que, sumérgete en este viaje de sabores y disfruta de estas exquisiteces del océano. ¡Salud!

Contaco

- +34 669 48 59 30
- www.ostraslouis.fr
- info@luisgenaro.com

STAND A37



SCA

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 más especiales.

Contaco

- +34 609 68 00 03 / +34 971 91 00 54
- www.sca-palma.com
- tienda@sca-palma.com

STAND D3



SERCAT

Somos una empresa especializada en servicio técnico y renting de maquinaria industrial para cocinas profesionales. Trabajamos con marcas líderes del sector como Winterhalter, Rational, Scotsman, Frymaster, Nuovair y Jospier, garantizando soluciones eficientes para la hostelería y restauración. Formamos parte del grupo Winterhalter.

Contaco

- +34 663 84 54 44 / +34 971 17 15 56
- sercat.com
- mallorca@sercat.com

EXPOSITORES



STAND C4



SHAT BALEAR

S.H.A.T balear, empresa de una dilatada experiencia, creada en 1991, parador servicio en el sector de equipamiento hotelero, nuestro departamento de venta está preparado para asesorar, desde la primera línea del proyecto hasta el final de la instalación, que incluye todo en: - Sistemas de cocción, cocinas hornos, abatidores freidoras etc. - Lavado, desde un lava-vasos hasta el túnel del 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, cocción, frío comercial e industrial, climatización, lavado, también disponemos de un departamento especial en máquinas de café, dicho departamento es el más oficial de marcas de reconocido prestigio como, Quality Espresso, Spaziale, Expobar-Crem, Wega, Astoria, La Cimbali, en automáticas Saeco, Azkoyen

Contaco

- +34 971 20 94 68 / +34 606 95 83 97
- www.shatbalear.com
- shatbalear@shatbalear.com

STAND B4 + B5



SILVER SPOON

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 de marcas nacionales e internacionales 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; Contáctanos por E-mail: info@silverspoon.es o Tel. 617 61 83 34

Contaco

- +34 617 61 83 34
- www.silverspoon.es
- info@silverspoon.es

STAND H13



SUCESORES DE CUMBRES MAYORES SL

Somos emprendedores mexicanos con experiencia en la elaboración de productos cárnicos con valor agregado para satisfacer las necesidades de los hoteles, restaurantes y cafeterías. Nuestra propuesta incluye Arrachera, Tasa, Burger, Cochinita Pibil, Pulled Pork y próximamente Carne Asada y Carne Al Pastor.

Contaco

- +34 645 42 31 35
- www.sucesores.es
- enrique.cardoso@arrachera.es

EXPOSITORES



STAND M3 + M4



TEC-SOFT

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

Contaco

-  +34 971 77 48 44
-  www.tec-soft.es
-  mtorres@tec-soft.es

STAND C2



TEMPLO CAFÉS

Templo Cafés, empresa líder cafetera, presenta sus soluciones diseñadas para el sector de la hostelería. La Barista, su café más premium, sobresale por su calidad excepcional. Además, la marca se posiciona como referente en Total Coffee Solutions para el mercado hotelero.

Contaco

-  + 34 900 27 0 1 71
-  www.cafestemplo.es
-  info@cafestemplo.es

STAND A12 + A13



THEGREENMOOD AMENITIES ECOLÓGICOS

TheGreenMood EcoAmenities, fabricante de amenities ecológicos para hoteles sostenibles que respetan el medio ambiente. Una empresa enfocada en el consumo responsable y sostenible. Desde cosméticos para la higiene a accesorios hechos a base de materiales e ingredientes naturales y/o biodegradables. ¡Súmate al cambio!

Contaco

-  +34 670 97 39 52
-  www.thegreenmood.com
-  hello@thegreenmood.com

EXPOSITORES

STAND L2



TRITICUM

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.

Contaco

-  +34 937 56 61 39
-  www.triticum.net
-  comanda@triticum.net

STAND A23 + A24



TINDALE DISTRIBUCIONES

Importamos y distribuimos alimentación, bebidas y droguería.

Contaco

-  +34 966 88 01 07
-  www.ts-spain.com
-  info@ts-spain.com

STAND B12 + B13



TRANSMALLORCA DISTRIBUIDORA

Transmallorca Distribuidora es una empresa líder en el suministro de bebidas en canal HORECA en la isla de Mallorca. Se engloba dentro del Holding distributivo SIH, perteneciente a Heineken España y distribuye de forma oficial los productos de:

Grupo Heineken / Café Bazar / Pepsico / Grupo Vichy Catalán
Sant Aniol / Nestlé Waters / Red Bull / Granini / Puleva / Deoleo
Amplia variedad de bodegas

Contaco

-  +34 971 62 30 28
-  www.transmadisa.es
-  administracion@transmadisa.es

“T’estim”, un projecte social de tes i infusions ecològiques elaborades a Mallorca per a conscienciar de salut mental



STAND H7

T’estim
INFUSIONS I TES ECOLÒGICS

T’ESTIM

T’estim, un proyecto social de tés e infusiones ecológicas elaboradas en Mallorca para concienciar sobre la importancia de la salud mental. La Fundación Estel de Llevant es la impulsora de T’Estim, un proyecto que nació con la misión de sensibilizar, a través del consumo de tés e infusiones ecológicas cultivadas y elaboradas en Mallorca, sobre la importancia de cuidar y valorar nuestra salud mental y física. Las infusiones de T’Estim se caracterizan por su calidad excepcional, resultado de un proceso cuidado que combina tradición, sostenibilidad y respeto por el medio ambiente. Las plantas medicinales y aromáticas se cultivan con esmero en una finca situada en Sa Vall de la Nou, en Manacor, utilizando métodos de agricultura ecológica y agua pura de la Font de Na Memòria. Esta atención al detalle garantiza una experiencia única en cada taza. Además, gracias a los ingresos generados por este proyecto, se contribuye a la creación de puestos de trabajo para personas con trastornos de salud mental, estando vinculado a iniciativas de agricultura sostenible. Actualmente, más de veinte personas con diagnóstico de salud mental están trabajando y formándose activamente, participando en todas las etapas del proceso de producción. Os invitamos a visitarnos en la feria Horeca Balear, en el stand H7. ¡Os esperamos!

Contaco



+34 685 40 46 31



www.testim-mallorca.com



comercialestim@esteldellevant.es



Estel de Llevant, una fundació sense ànim de lucre creada el 1996, treballa a la comarca del Llevant de Mallorca acompanyant les persones amb calidesa i compromís per promoure, preservar i millorar la seva salut mental. Aquesta entitat impulsa un projecte de responsabilitat social que permet generar llocs de feina per a persones amb trastorns de salut mental, vinculat a iniciatives formatives en jardineria, agricultura i viverisme.

T’Estimés un projecte que neix amb la missió de conscienciar, a través del consum de tes i infusions ecològiques conreades i elaborades a Mallorca, sobre la importància d’estimar i cuidar la nostra salut men; tal, alhora que contribueix a eliminar els estigmes associats a les malalties mentals.

Aquest projecte va començar fa quatre anys, combinant la producció ecològica de plantes medicinals i aromàtiques a una finca de Sa Vall de la Nou, a Manacor, regades amb les aigües de la Font de Na Memòria. L’objectiu és oferir infusions d’una qualitat excepcional, elaborades amb cura i respecte pel medi ambient. Les infusions es presenten en dues categories principals: infusions pures, d’una sola planta, i mesclades de diverses plantes seleccionades per les seves propietats medicinals específiques, assegurant una experiència única de sabor i benestar. L’oferta es completa amb una línia de tes que, atès que aquesta planta no es pot cultivar a les nostres latituds, es produeix a través d’un projecte de tes ecològics d’alta qualitat certificats amb el segell Ethical Tea Partnership. Aquest certificat garanteix la promoció d’una indústria justa i sostenible.

Fins a 19 varietats diferents formen la gamma de productes de T’Estim, resultat d’un procés artesanal que comença amb la plantació al Viver Bio d’Estel de Llevant, segueix amb la sembra i la recol·lecció a Sa Vall de la Nou, i finalitza amb l’assecat i la producció d’infusions. Tot aquest procés és completament manual i el duen 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 tradicionals amb tecnologia innovadora, amb especial atenció a la sostenibilitat i l’eficiència energètica. Disposa d’un assecador que utilitza aire calent generat per un captador solar únic a Mallorca, aprofitant l’energia solar i reduint les emissions de CO₂. A més, tant el material de les piràmides que contenen les infusions com les bosses i capsades d’embalatges són 100% compostables, eliminant totalment l’ús de plàstics en totes les etapes del procés de producció. La combinació de tècniques artesanals, ingredients naturals i el respecte pel medi ambient asseguren una qualitat inigualable a cada tassa de te o infusió de T’Estim.

“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 recuperar la tradició i apostar per la innovació. És el moment d’estimar i cuidar la salut mental, perquè les infusions i els tes ecològics ens ajuden a sentir-nos millor.

T’estim
INFUSIONS I TES ECOLÒGICS

www.testim-mallorca.com

EXPOSITORES



Contaco

- +34 971 86 20 20
- www.ucosapobla.com
- clientes@ucosapobla.es

STAND L5 + A61

UCO SA POBLA

Empresa fundada en 1990, cumplimos 35 años dedicada a la distribución de productos agroalimentarios, en la cual durante estos años. Hemos incorporado productos congelados y IV gama.

STAND A10



Contaco

- +34 930 02 39 96
- www.vacinbag.com
- marta@vacinbag.com

VAC IN BAG

VACinBAG 5a gama a baja temperatura y cocción al vacío de calidad. Elaboramos soluciones gastronómicas para la restauración que permitan optimizar la gestión de las cocinas profesionales de restaurantes, caterings y hoteles. Ofrecemos carnes confitadas, pescados, veganos, guarniciones, salsas y espumas. Es un producto 100% natural, congelado y envasado al vacío.

STAND A26



Contaco

- +34 900 87 79 10
- www.vilolimpiezas tecnicas.es
- info@vilomediterraneo.es

VILO LIMPIEZAS TÉCNICAS

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 portafolio 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.

iCombi Pro. iVario Pro.
Rapidez, flexibilidad
y máxima potencia
para revolucionar tu
cocina.

Descúbrelos aquí.
rational-online.com

EXPOSITORES

STAND J3



WERNER & MERTZ

Soluciones innovadoras para el sector de la limpieza profesional. Para ello, desarrollamos productos y conceptos ecológicos ejemplares basados en los principios de la economía circular

Contaco

+34 607 20 88 57 – +34 659 14 52 23

wmprof.com/es/

sortega@wener-mertz.com

STAND J1



XDRINKS

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!

Contaco

+34 692 39 77 23

www.xdrinks.es

info@xdrinks.es

STAND H1



7103 PETIT CELLER

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

Contaco

+34 640 69 15 53

www.7103-petitceller.com

7103comercial@gmail.com

• *Food Solutions* •

• *Ice Solutions* •

www.glac-mallorca.com



FÓRMATE

CON PALMAACTIVA

La formación es la mejor inversión que te puedes regalar.
Nuestro objetivo es cubrir tus necesidades y las del mercado laboral de nuestro territorio a través de formación en los sectores de restauración, turismo, náutica y comercio, entre otros; y con temáticas como las nuevas tecnologías, las competencias transversales, los idiomas, el emprendimiento y la gestión de pequeños negocios.

 Hostelería

 Náutica

 Comercio

 Nuevas tecnologías

 Idiomas

¡Y mucho más!

.....Todos los cursos en www.palmaactiva.com.....

- Protocolo de servicio de mesa
- Iniciación a la coctelería
- Coctelería avanzada
- Cata y gestión de vinos
- Convierte tu pasión en tu profesión
- Comunicación efectiva
- Inteligencia emocional y éxito laboral
- Excel básico
- Redes sociales
- Liderazgo emocional
- E-marketing
- Inglés náutico
- Microsoft word
- Haz tu web sin wordpress
- Aumenta la visibilidad de tu negocio
- Inglés y Alemán