

Retail

## Expo Food Service cierra edición con el objetivo cumplido

Última actualización 07/06/2013@15:48:04 GMT+1

Recomendar 2 +1 0 Tweet 3

Expo Foodservice ha cerrado sus puertas con éxito un año más. El evento organizado por Ediciones y Estudios, firma editora de Restauración News, IPMark y DA Retail-Distribución Actualidad, afrontaba este 2013 una edición compleja. Toda una apuesta, en la que se trasladaba desde el Palacio de Congresos de la Castellana al recinto ferial de Ifema, en Madrid. Mereció la pena.



Foto de familia Premios Hot Concepts

Como en años anteriores, Expo Foodservice se dividía en varios espacios diferenciados. Por una parte, el correspondiente a la zona de exposición, de la que formaron parte más de sesenta empresas, así como una serie de salas

dedicadas a la celebración de foros profesionales que versaron sobre compras, calidad, redes sociales, higiene, crítica y cocina, marketing móvil... y que estuvieron patrocinadas por Barilla, Crop, Ian/Carretilla, Nestlé y Sállica.

VÍDEOS

undefined

undefined

GALERÍAS

Ver todas

CONTACTO

Ediciones y Estudios S.L.  
 Enrique Larreta, 5-1º  
 28036 MADRID  
 Tlf.: 91 315 98 45 - Fax: 91 315 74 19

Julio 2013

Tampoco faltó Espacio Negocio, donde jefes de compras de las principales empresas de restauración española mantuvieron entrevistas de unos veinte minutos con representantes de los expositores, y se iniciaron fructíferas relaciones comerciales.

Este año no faltaron tampoco clásicos como el concurso de mesas, patrocinado por Duni, al que se añadieron show cookings y olimpiadas gastronómicas en la sala Multiusos, situada en la zona central del pabellón.

#### PREMIOS HOT CONCEPTS. TRAGALUZ, HOT DE HOTS

Uno de los momentos álgidos de la décima edición de Expo Foodservice fue la entrega de los premios Hot Concepts, patrocinados por segundo año consecutivo por la firma Oscar Mayer y que añadían una categoría extra a las seis clásicas, que se denominó Hot de Hots. Para conmemorar esta décima entrega, se premiaba a la empresa cuya trayectoria había resultado más relevante en estos diez años de andadura de los Hot. Dicha empresa era el Grupo Tragaluz y recogía el premio M<sup>a</sup> Rosa Esteva, co-propietaria de la firma, de manos de Arturo Fernández, presidente de CEIM.

Dentro de las categorías clásicas, los galardones quedaron distribuidos de la siguiente manera:

- Restauración de Servicio Rápido, KFC. Recogió el premio Esther Valero, responsable de I+D+I de la firma. Se lo entregaba Alberto Menéndez, presidente de Fehrcarem.
- Restauración Casual, Taberna del Volapié. José María Álvarez del Manzano, presidente de la junta directiva de Ifema, le entregaba el galardón a Ángel Gutiérrez, director general de la marca.
- Fine Dining, Flanigan. Recogían el premio Javier morales, director de cocina; Billy Totev, manager; y Miguel Arias, propietario del restaurante. Se lo entregaba Alberto Ferreira, dtor. Resp. Foodservice Iberia de Oscar Mayer.
- Restauración Colectiva, Grupo Clece. Entregaba el premio Rafael Andrés Llorente, presidente de Amer, a Javier Román, director general de la compañía.
- Hot Senior, Los Remos. Entregaba el premio, José M<sup>a</sup> Rubio, presidente de la Fehr. Lo recogía, Manuel G<sup>a</sup> Ferrer, propietario de la empresa, que tenía unas palabras de recuerdo para el recientemente fallecido José Luis Ruiz Solaguren, fundador de Grupo José Luis.
- Hot Junior, Llaollao. Antonio Sandoval, director financiero de la marca de yogurt helado, recogía el premio de manos de Blanca Ripoll, directora general de SSP España y presidenta del jurado de los Hot Concepts.

Por último, en una edición que ha supuesto todo un desafío para Ediciones y Estudios, hay que agradecer que hayan contribuido a hacerla posible a las empresas y entidades como el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Cámara de Comercio de Madrid, FEHR, La Viña, Amer, Fehrcarem, AEHH, Federación Española de Asociaciones de Empresas dedicadas a la Restauración Social, Aercocam, Aneda, Restaurama 2014, Facyre, Cehat, Adalides, elTenedor.es y Silestone Institute. A Monday Advertising, What If, Mandalay Eventos y Comunicación, [Presentalia y Kanli, como agencias colaboradoras](#). Y, por supuesto, a los patrocinadores del evento, Fripan, Duni, Paellador, Oscar Mayer, Crop, Barilla, Findus, Salica, Nestlé, AquaBona, soluciones Carretilla, LG y Micros.

*Si quiere recibir cada día en su correo electrónico las últimas noticias del sector haga click [aquí](#) para recibir su suscripción gratuita*

¿Te ha parecido interesante esta noticia?  Si (0)  No(0)

|< < 49/328 > >|

#### Noticias Relacionadas

- ▶ [Seafood Barcelona cierra su primera edición y se prepara para 2013](#)
- ▶ [HEAD OF SALES&CUSTOMER SERVICE](#)
- ▶ [GM Vending lanza Kiosko Self Service](#)
- ▶ [Customer Service, gestionando servicio y eficiencia](#)