



Food Service Concept Store

Food Service Concept Store

Presenta

“Creando un Concepto de Restauración: La alianza entre Operadores y Decoradores”

Hostelco-Fira de Barcelona. Barcelona 5 de noviembre

La restauración moderna ha tenido en la creación de conceptos de restauración uno de sus más firmes pilares de desarrollo. A partir de los años noventa, a la iniciativa empresarial le responde el sector de profesionales de la decoración, en su más amplio espectro. Así, en ocasiones, se logra una perfecta simbiosis de modo que, a las precisiones del restaurador sobre producto, ubicación y target de clientela, le responde el decorador con un brillante trabajo en el que se refleja al máximo la oferta del establecimiento.

Sin embargo, en pleno siglo XXI, el cambio de comportamiento de la clientela, en cuanto a motivos y momentos de consumo, así como su escala de valores entre demanda de satisfacción en materia de servicios tangibles e intangibles, está conduciendo a las citadas profesiones hacia soluciones donde, no siempre, a una espectacular decoración responde el público con una clara identificación del mensaje y el servicio que el restaurador desea proporcionarles.

La falta de habituales contactos en reuniones profesionales, entre empresas de restauración y sus proveedores de soluciones de decoración ha llevado a Hostelco a decidir albergar esta convocatoria, que goza de la colaboración técnica de una organización internacional como **Leaders Club**. Esta asociación otorga cada año un trofeo, LES PALMES, a aquellas empresas de restauración que se han distinguido por crear y desarrollar conceptos de restauración, con perdurable éxito.

En este orden de consideraciones, la convocatoria servirá de idóneo marco para la presentación de un trabajo de investigación que, con el mismo nombre del título de dicha reunión, FOOD SERVICE CONCEPT STORE, aportará información sobre los principales conceptos de restauración que, en Europa y en EEUU, en los últimos años, han sido reconocidos como referentes en su especialidad por parte de destacadas y reconocidas entidades y publicaciones profesionales.

Organiza:

HOSTELCO
Salón Internacional del equipamiento
para la restauración, hotelería y
colectividades

Colabora:

BFS
BUSINESS ON
FOOD SERVICE

Programa*

La reunión se desarrollará en dos sesiones durante la mañana del 5 de noviembre en Fira de Barcelona y durante la celebración de Hostelco, teniendo como programa el siguiente:

10.00 h.

10.15 h. Apertura a cargo de Mario Cañizal,
Director de Business on Foodservice y creador
de Food Service Concept Store

10.30 h. Sesión I

La Creación de un Concepto de Restauración:

La Posición de los Restauradores

- AN GRUP, David Romero
- UDON NOODLE BAR, Joan Manel Gili y Blanca Sala
- GLOBAL ARCHITECTS, Xema Retana

11.30 h. Coloquio

11.45 h. Pausa Café

12.00 h. Sesión II

Presentación de la Guía Food Service Concept Store:

Edición 2010

Mario Cañizal, Director de Business on Foodservice

12.15 h.

La creación de un Concepto de Restauración:

La Posición de los Decoradores

ESTUDIO FRANCESC RIFÉ, Montsant Moreno

ESTUDIO AGUSTÍN GRANELL, Agustín Granell

GCA Estudio de Arquitectura, Josep Juanpere

VICEVERSA, Vicente Salvador

13.30 h. Coloquio

13.45 h. Clausura de la Jornada

(* La organización informa de que el programa puede sufrir variaciones.

Dirigida a:

- Todo tipo de operadores de restauración y cadenas hoteleras.
- Franquiciadores y franquiciados que buscan nuevos conceptos para sus portafolios.
- Decoradores, interioristas y arquitectos con negocio en el sector de restauración moderna.
- Proveedores de equipamiento y materiales para la construcción de establecimientos de restauración.

Información e Inscripciones:

La asistencia al seminario tiene un coste de participación de:

90€ (IVA inc.) por persona de empresas no expositoras

de Hostelco*

70€ (IVA inc.) por persona de empresa titular de un stand

de Hostelco*

(* Las inscripciones de segundas y cada una de las siguientes, pertenecientes a ambas categorías tendrán un precio unitario de 50€ (IVA inc.)

Los derechos de inscripción facilitan:

- El acceso a Hostelco
- Asistir a todas las conferencias y pausa-café
- La documentación del acto entre la que especialmente se encontrará la Guía Food Service Concept Store: Edición 2010, cuyo coste para los no participantes en la reunión es de 100€ (IVA inc.).

Secretaría de La Jornada:

BFS

Mail: bfs@tomtrade.com Tel. 932 053 993

Modo de Inscribirse:

Mediante e-mail dirigido a: bfs@tomtrade.com indicando nombre y cargo de las personas que se inscriben, razón social de la empresa y NIF. La organización enviará una factura cuyo importe deberá ser abonado en la cuenta corriente 2100-3006-96-2200818765, avisando la empresa participante, de nuevo por e-mail, que la transferencia ha sido efectuada. **Sólo este medio servirá para inscribirse en la jornada, no aceptándose inscripciones después del 3 de noviembre.**