



CONVENCION DE COCINAS CENTRALES



Asociación para el fomento
del I+D+I en la Hostelería

Partner Institucional



Partners



holaBIO!

Partner de Comunicación



Madrid 2 de Octubre.

Salón Neptuno,
Centro de Convenciones.

Sector Norte IFEMA.

Parque Ferial Juan Carlos I

PROGRAMA

9,00 - 9,30h.

Acreditación y registro de participantes. Entrega de documentación.

9,30h.

Salutación y Bienvenida a cargo de Raúl Calleja, Director de HOREQ y Javier Rodríguez, Presidente de ANTA.

9,40h.

Sesion I: "Nuevas tecnologías y mejora de la productividad en las cocinas centrales"

Aurum Process: Jesús Pagán, Consejero.

Foodtopía: Norberto Navarro, Director técnico / MRM Solutions: Jesus Sanchez Bella, Area Operaciones / Condimenta: Olivier Lucel, Director general.

11.00h.

Coloquio moderado por Guillermo Lobato. Rational.

11.10h.

Pausa. Café ofrecido por feria Horeq.

11.30h.

Sesion II: "Mantenimiento y eficiencia energética en cocinas centrales"

CostOut Consulting: Juan Romera, Director general.

Chillida Compendia: Antonio Blanco, Area Ingeniería / ACE: Francisco Espinosa, Socio director.

12.20h.

Coloquio moderado por Fernando Laso, Hobart.

12.30h.

Sesion III: Uso de Alimentos Bio en Cocinas Centrales"

Bo i Sa Servei d'Apats: Francesc González, Director Técnico de Bo i Sa

13.15h.

Coloquio moderado por Gustavo Barroeta, Director general HolaBIO.

13.30h.

Sesión IV: Entrega de los Premios Innovanta y Trofeos Excel 45 Premios INNOVANTA (4a Edición).

Presentados por Jordi Gallego, Area I+D+I Custom Culinary.

Se entregan a: Arcasa Apetito / Doña Pepa / Bo y Sa / Sancyd / Comer Bien

Trofeos EXCEL 45 (2ª Edición).

Presentados por Herbert Zimmermann, Area Comercial de Schur Gmbh
Se entregan a: Mediterránea / Cook & Events / Enasui / Hospital Carlos Haya

14,30h.

Coctail de Clausura

Más información:

Secretaría CCC: ANTA

www.anta-asoc.org

gestion@anta-asoc.org

Tel. 34 609766595