

COFFEE&BAKERY

SANDWICH-BAR

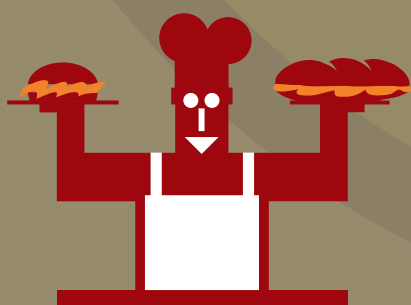
COFFEE-SHOP



Como el

BOCADILLO

llega a ser plato principal



SANDWICHFORUM

2000-2013



Principal Partner





Presentación

Josep Mª Vallsmadella Camós

Llevo más de 30 años en este maravilloso sector de la restauración organizada y/o moderna (como se prefiera), y tras este largo tiempo puedo afirmar que en España no habrán hoy en día más de “diez mil” personas que sepan más que yo del sector... Bromas aparte, si tuviera que hacer un Top 3 de expertos o si existiera un “Balón de Oro” de la expertise en restauración, sin dudas, Mario Cañizal estaría, cada año, ahí.

No recuerdo cuantos años hace que lo conozco, sin duda casi 30, y en mi caso tras colaborar y trabajar con él en varios de sus proyectos me gustaría destacar de Mario dos grandes virtudes, entre las muchas que ha demostrado, y que son en mayúsculas: su Versatilidad y su Visión. Versatilidad por que ha sido capaz de apoyar a la industria de la restauración desde distintas vertientes como el mundo editorial, los eventos, la consultoría, las ferias, los congresos, asesorías a administraciones, etc... y su Visión para saber antes que muchos de nosotros cuales eran los temas clave y que debían ser tenidos en cuenta en cada futuro inmediato por las empresas de restauración organizada: Gestión, Calidad, Sostenibilidad, etc..

Por tanto, y como os podéis imaginar, es para mí un honor que Mario me haya pedido que escribiera unas líneas sobre la evolución que las panaderías tradicionales han tenido desde el formato “Panadería con Degustación” hasta los actuales “Coffee Bakery” convirtiéndose por sí mismos en un segmento importante de la oferta del Foodservice en nuestro mercado.

Empecé a conocer el mundo de las panaderías de la mano de El Moli Vell, primero como consultor y después como Subdirector General. Para los que no lo sepáis El Moli Vell, que en esa época formaba parte de Europastry, es la marca de panaderías y bakeries que, posteriormente, se transformó en lo que hoy es la marca Santagloria. En este sentido es de justicia hablar de Pere Gallés (Padre de Jordi Gallés, actual Presidente y accionista de Europastry), que no solo fue un visionario innovando en el mundo del pan con el “Pan Precocido”, sino que también tuvo la visión de incorporar a las panaderías tradicionales la degustación de café y bebidas, así como de recetas de “traiteur”, provocando que las panaderías con degustación se convirtieran en la semilla de los “Coffee Bakery” y por tanto dándoles entrada al universo foodservice.

Como todo en este mundo reciente, las panaderías con degustación fueron sofisticando su oferta y puesta en escena, incorporando bocadillos, ensaladas, platos combinados, especialidades de café, y cubriendo cada vez más momentos de consumo más allá de los desayunos y meriendas, con locales realmente confortables, cálidos y sobre todo replicables y franquiciables. Algunas de estos conceptos decidieron ir eliminando, paulatinamente, incluir la venta de pan en su oferta, creciendo más con las especialidades de cafés (Lattes, Capuccinos, etc..) y con una oferta de bollería y comida muy extensa y variada.

Unos años más tarde fueron apareciendo nuevas marcas nacionales o internacionales de “Coffee Bakery” como Starbucks, Café Pans, Costa Coffee, SantaGloria, Panaria, Granier, Manolo Bakes... hasta el punto que según datos de Alimarket actualmente hay en España unos 3.500 locales dentro de esta categoría en la Restauración organizada de Marca, y además recientemente incluso gigantes de otros sectores, como los de la moda o la banca ,han entrado en la categoría creando sus propios conceptos de Coffee Bakeries, como Zara o el Banco Santander, añadiendo de esta manera valor para sus clientes dentro de su flagships.

Para acabar, colaborar en este proyecto “Vital” de Mario Cañizal me sirve para darme cuenta que, al final, es el entusiasmo, como el que Mario ha demostrado todos estos años por el sector, lo que hace que este mundo no pare de girar en el sentido correcto.

Muchas gracias, Mario.



ÍNDICE

Introducción

- 1 Antecedentes: Campeonato Internacional de Bocadillos en Intersicop (2000-2003) y Simposio Internacional de Bocadillos 2002
- 2 Recapitulativo de los eventos Sandwichforum y Fast&Casual (2004-2013)
 - Resumen ejecutivo del conjunto de las ediciones de Sandwichforum y El Bocado del Año. Período 2004-2010
 - Resumen de cada edición anual de Sandwichforum y El Bocado del Año. Período 2004-2010
- 3 Recapitulativo de los eventos Fast&Casual Forum (2011-2013)
 - Resumen ejecutivo del conjunto de las ediciones Fast&Casual Forum. Período 2011-2013
 - Resumen de cada edición anual de Fast&Casual Forum. Período 2011-2013
- 4 Epílogo

Anexo

I Edición de BCCB (2015): Bakery Café & Coffee Bar European Meeting

The background features a large, light yellow circle that overlaps with a smaller, light gray circle. Three solid-colored squares are positioned on the left side: a large brown square at the top, a medium gray square in the middle, and a small dark gray square at the bottom. The word "Introducción" is written in white, bold, sans-serif font across the brown square.

Introducción



Este es un recopilatorio de una bonita historia profesional: Narrar las vicisitudes de un bocadillo, para convertirse en plato principal de una comida; en especial fuera del hogar.

Sus prolegómenos nos llevan a citar las inquietudes de FICOP, una asociación interprofesional, casi un cluster, que a finales de los ochenta se crea por las asociaciones que, a su vez, reúnen panaderos y pasteleros, además de las que representan a proveedores de materias primas, ingredientes, fabricantes de maquinaria... con el fin de regular la frecuencia, contenido y objetivos de su feria profesional: Intersicop.

Lo harán entre 1989 y 2007.

Un certamen que gozará de la itinerancia entre Sevilla, Barcelona y en sus últimas ediciones Madrid y que, en la del 2000, alojará un I Campeonato Internacional de Bocadillos, cuyos concursantes con sus creaciones van a ser los pioneros de un cambio de paradigma, refrendado en primera instancia por la celebración (extra-feria) en 2002, de un Simposio Internacional y definitivamente, por una segunda edición del concurso, en Intersicop 2003.

Dado que la decisión sobre la frecuencia de repetición de la feria provocaba que no se convocara de nuevo hasta 2007, el tiempo a discurrir desde 2003, podía dejar los logros obtenidos, en cuanto al nuevo posicionamiento de los bocadillos, como “hibernados”.

Así que con el apoyo FICOP, quien escribe este recopilatorio de eventos, como en otras ocasiones a lo largo de su vida profesional, tomó la iniciativa de crear una plataforma donde convergieran los más singulares profesionales defensores del bocadillo; creadores, algunos, de las que hoy son las principales empresas del sector snacking o bakery-café y que bajo el paraguas de la marca Sandwichforum reuniría, durante una década, jornadas profesionales (conferencias, exposición y concursos) sobre primero, bocadillos y sandwiches, después ensaladas y finalmente los postres; elementos todos ellos integrantes de una comida, de acuerdo a los tiempos que vivimos.

Vista la respuesta profesional a las convocatorias de El Campeonato Internacional de Bocadillos en Intersicop 2000 y el I Simposio Internacional del

Bocadillo (2002) en Madrid, la primera edición de Sandwichforum se celebró en 2004 en Mercabarna, pues sus directivos, en aquel momento, ya lideraban iniciativas de transición del food retail al food service, materializadas por ejemplo de sucesivas convocatorias anuales de Merca-Rest (1998).

El éxito sorprendió a propios y extraños; de tal modo que dio lugar a que ya, en Alimentaria 2004, se celebrara la final de El Bocadillo del Año, tras haber realizado concursos itinerantes en ciudades como Málaga, Vigo o Valencia, con el fin de seleccionar a los finalistas, que se sumarían a los de Barcelona y donde Xavier Ramón (Triticum) se alzaría, en la feria, ganador del primer trofeo.

Visto el dibujo profesional del evento y del interés creciente de su contenido, a nadie extrañó que en 2005 y 2006 la respuesta fuera tan positiva que las instalaciones de Mercabarna (hacía falta un obrador, para el ensamblaje de los bocadillos de los concursantes) tuvieran que ceder paso, para la edición del 2007, a las de la Escuela de Hostelería CETT.

Año, 2007, importante para el futuro del movimiento a favor del bocadillo. Se celebraría la última edición de Intersicop organizada por FICOP; se cambiaría el lugar de celebración de Sandwichforum, pasando de Mercabarna al CETT, y se lograría la colaboración de la empresa editora de la revista profesional Restauración News; en aquel momento, como ahora, la revista profesional referente de la restauración de marca.

Contar con el apoyo logístico y de comunicación de Restauración News sirvió para mejorar la calidad, cantidad y extensión del target; no sólo en la edición del 2007 sino también en las siguientes convocatorias.

De modo que, Sandwichforum, dio un paso adelante al recibir con interés, iniciativas de los profesionales que defendían la complementariedad de las ensaladas, con los bocadillos en las comidas, creándose Saladforum, cuyo primer concurso se celebró ya en 2009, consiguiendo el primer trofeo La Ensalada del Año, Carlos Saez (Hotel Tryp Alameda).

Aún hubo un último formato de la nueva versión de Sandwichforum en Barcelona, en 2010; ya que



Las ediciones de Sandwichforum contribuirán a que las panaderías con degustación se conviertan en bakery café o salads bar, integrándose en una oferta de restauración alternativa que se llamará snacking. Fuente: LPQ

el creciente interés por la convocatoria obligaba a pensar en un cambio de sede, que permitiera mayor facilidad para la asistencia de profesionales, procedentes de otras autonomías del estado español.

Objetivo que se lograría fijando la nueva sede en Madrid, a la par que el nombre del evento quedaría bajo el paraguas de una nueva marca: Fast & Casual Forum, organizada directamente por Restauración News, dirigiéndose a un target mayor: el del sector del snacking.

De este modo, en 2011, Fast & Casual se celebró ya bajo las características señaladas y refrendado por las más conocidas empresas de restauración de marca, organismos patronales y empresas interesadas, ya no sólo en bocadillos y ensaladas, sino también por el final feliz de una comida: los postres.

Fast & Casual celebró tres ediciones, la última en 2013*, en Horeq (Ifema) y ya sin concursos, puesto que ya no eran imprescindibles, al haber quedado marcadas, en las anteriores ediciones, la sendas

para iniciativas similares por parte de terceros, aspirando la nueva convocatoria a mayores metas: Por ejemplo, en la edición del 2013 se sentarían las bases para destacar la importancia que iba teniendo y tendría, la llamada restauración en ruta, que se conoce en la actualidad como el sector empresarial que opera bajo el nombre de travel-hub, en recintos de y para viajeros.

A continuación, tienen ante sí el desarrollo de los acontecimientos, desde el 2000 al 2013 de dos formas: muy sucintamente en un a modo de resumen ejecutivo y cada edición anual, relatada detalladamente. También leerán sobre BC&CB, en el anexo.

Seguro que les va a sorprender. Es un homenaje a empresas y profesionales que tanto hicieron por el bocadillo, cimentando pilares de sectores como el snacking, el bakery-café o incluso el citado travel-hub; por no hablar del event-catering.

Vean en el Índice como abordar, con interés y utilidad, el manejo de tanta información.

Mario Cañizal

* En 2014, como miembro de la asociación PROVEA, fui requerido por IFEMA, que organizaba directamente la feria Intersicop, para diseñar un evento que atrajera de nuevo al certamen, al mundo profesional del bocadillo, en la edición que se celebraría en 2015. El resultado, fue la primera y única edición de BCCB de cuyos objetivos, contenido y desarrollo figura una reseña, en el Anexo.

Antecedentes

1

Tres eventos son significativos del arranque de Sandwichforum y el concurso El Bocado del Año.

En primer lugar, la iniciativa de convocar una competición internacional para elaborar bocadillos ante un jurado profesional, en la feria Intersicop 2000, a la que acudirán empresas como Delifrance o Moli Vell (germen de los Santa Gloria) pese a que quien ganará será el chef vasco Ander Calvo.

Ante el interés que despierta tal concurso, comienza a gestarse Sandwichforum por medio de reunirse, en el Simposio Internacional del Bocado (2002), un representativo número de empresas que elaboran y sirven bocadillos tales como Areas, Eat Out, Rodilla, Viena Capellanes o Mallorca, con invitados de la British Sandwich Association y en presencia de proveedores estratégicos de dichas empresas como Fripan (Europastry) Campofrío. Mc Lane (Conway) o Andros Food.

Reunión que avalará, con sus conclusiones, el convocar un II Campeonato Internacional de Bocadillos en Intersicop 2003, que ganará el argentino Guillermo Nader; si bien Ander Calvo se llevará, de nuevo, uno de los premios, según categorías.

Antecedentes: Campeonato Internacional de Bocadillos en Intersicop (2000 y 2003) y Simposio Internacional de Bocadillos 2002



Primer Campeonato Internacional de Bocadillos

Dentro del marco de la feria Intersicop se celebró el día 3 de abril el Primer Campeonato Internacional de Bocadillos en el que concursaron un total de ocho personas que elaboraron quince variedades distintas de bocadillos. Ander Calvo, conocido cocinero vasco y asesor técnico de la firma Berlys Alimentación fue el ganador absoluto con un bocadillo elaborado con pan de chapata y que se presentó bajo el título "Bocadillo de crema de queso de cabra fundido con tomate rebozado, con paletilla ibérica y duxelle de champiñones y piquillo verde".

El jurado, formado por destacados es-

pecialistas del mundo de la alimentación, asesores técnicos panaderos y periodistas del sector, concedieron también 5 accesits a los siguientes bocadillos: "Esgarrat", elaborado por Víctor Punter, de la firma Productos Lorno; "Fajitas de lomo", del mismo Ander Calvo, ganador del concurso; "Flamenco", de Muriel Tisseur-Jeandrain, de la empresa Delifrance; y "London" y "Provenzal", los dos elaborados por Rafael Juárez, de la firma Molí-Vell - Fripan.

El resto de participantes recibieron un diploma acreditativo por su participación en este primer concurso.

Con la institucionalización de este cer-

tamen, sus organizadores quieren contribuir a la valorización del bocadillo como solución gastronómica a la demanda de alimentación fuera del hogar, al tiempo que se proporcionan soluciones alternativas para que, tanto panaderías, como puntos calientes y de restauración, ofrezcan una amplia variedad de elaboraciones.

En las fotografías superiores y de izquierda a derecha vemos a Víctor Punter en un momento del concurso, Ander Calvo, presentando una de sus elaboraciones ante el jurado, y el mismo Ander Calvo en el momento de recoger el premio absoluto, de manos de Mario Cañizal, secretario del jurado.



Relación de Bocadillos Premiados

La Organización del I Campeonato Internacional de Bocadillos agradece a todos los concursantes, finalistas o no, el interés mostrado por participar en esta primera edición.

PRIMER PREMIO



ANDER CALVO

Crema de queso de cabra con paletilla ibérica

5 ACCESITS



RAFAEL JUAREZ

Provenzal



VICTOR PUNTER

Esgarrat



MURIEL TESSEUR JEANDRAIN

Flamenco



ANDER CALVO

Fajitas de lomo



RAFAEL JUAREZ

London

Patrocinado por: **FICOP** Federación de Industrias para la Confeitería, Panadería y Afines

Para más información sobre próximas convocatorias y actividades:

FICOP c/ Rafael Batlle, 17 bajos 08017 Barcelona

Tel. 93 205 39 93 y 93 488 06 06 Fax 93 205 75 10 e-mail:tomtrade@ibernet.com



Recetas de los Bocadillos premiados

I Campeonato Internacional de Bocadillos

El I Campeonato Internacional de Bocadillos ha tenido un emportante eco en los medios de comunicación en general y fuera de nuestras fronteras. Dado el interés suscitado en nuestros lectores, reproducimos a continuación las recetas de los bocadillos premiados

PRIMER PREMIO

AUTOR: ANDER CALVO

TITULO: Bocadillo de paletilla ibérica con crema de queso de cabra fundido. Aderezado con douchelle de champiñones y piquillo verde, con tomate natural rebozado)

INGREDIENTES (para unos 8 ó 10 bocadillos):

- Sobre pan chapata de Berlys alimentación (130gr.)
- 20 lonchas de paletilla ibérica (recebo)
- 3 tomates en finas rodajas rebozadas
- 1 vaso de nata
- 100 gr. de queso de cabra fresco
- 4 piquillos verdes
- 1 cebolla
- 200 gr. de champiñones.

PREPARACIÓN

Se pican los champiñones y la cebolla, y se ponchan. Se pican los piquillos. En pan de chapata se unta el pan con la crema de queso de cabra (en caliente). Se pone encima el tomate rebozado, y sobre éste la douchelle de champiñones, el piquillo picado y encima la paletilla. Finalmente se abrillanta con oliva virgen.



ACCESIT

AUTOR: RAFAEL JUAREZ

TITULO: PROVENZAL

Ingredientes: Elaborado con pan de cinco cereales y semillas (trigo, centeno, avena, sésamo, lino y girasol) de Fripan, Láminas de calabacín al horno, Finas rodajas de tomate maduro, Queso de cabra (estilo "chèvre frais"), Aderezado con sal, vinagreta de puré de olivas negras y aceite de oliva.



ACCESIT

AUTOR: RAFAEL JURAREZ

TITULO: LONDON

Ingredientes: Elaborado con la baguette de Fripan, Mezcla de ensaladas (lechuga, hoja de roble, lollo rosa, zanahoria y perejil) cortada en juliana, Rost-beef finamente cortado, Vinagreta de mostaza a la antigua, aceite de oliva y hojitas de menta fresca.



Ficop convoca el primer *Symposium internacional del bocadillo y el sándwich*

Los hábitos que se adaptan a los patrones urbanos cambiantes, en especial los vinculados al ocio y al consumo alimentario fuera del hogar, han provocado en los últimos años que una serie de alimentos y bebidas se hayan posicionado en el mercado como base de refrigerios y comidas servidas por nuevos conceptos de la restauración de servicio rápido como restaurantes de bocadillos, *sándwich-bars*, tiendas de conveniencia y *coffee-shops*. Estos modos alimenticios protagonizan un sector en expansión destinado a corresponder las necesidades nutritivas de la sociedad actual.

En Gran Bretaña, los sándwiches y bocadillos representan el 42 por ciento de las ventas de *fast food*, y en Francia, suponen el 71 por ciento de las comidas realizadas fuera del hogar, se venden unos ocho sándwiches por cada hamburguesa, según la revista *Nouvel Observateur*.

En los últimos dos años, en España proliferan establecimientos de restauración rápida donde los sándwiches superan las ventas de segmentos competidores como hamburguesas o pizzas. Esta tendencia gastronómica se impone en Europa a medida que las exigencias laborales y las horas de ocio reclaman emplear menos tiempo en alimentarse fuera de casa sin renunciar a una dieta nutricionalmente equilibrada.

Los bocadillos y sándwiches en su más amplio espectro, tanto los elaborados para su consumo inmediato como los envasados, están convirtiéndose en el centro de las comidas para un creciente segmento de consumidores. Conscientes de la importancia y el interés que para fabricantes, distribuidores, *retailers* y restauradores poseen este tipo de productos, a caballo entre la producción artesanal e industrial, Ficop e Ifema, organizadores de

la VII edición del *Salón de la panadería y pastelería*, Intersicop 2003, han creado un sector de exposición denominado *Exposándwich*—todo lo necesario para elaborar bocadillos y sándwiches—, así como ha decidido convocar previamente la jornada profesional *I Symposium internacional del bocadillo y el sándwich* como un foro de opinión donde debatir sobre el futuro del consumo y crecimiento de este sector alimentario.

Esta jornada se celebrará el día siete de noviembre, en la sala de reuniones del recinto de Ifema, en el parque ferial Juan Carlos I de Madrid.

Las empresas de las organizaciones profesionales que convergen en Ficop de-sean, con este tipo de iniciativas, ofrecer tanto a sus clientes tradicionales (panade-

ros y pasteleros), como a los no tradicionales (comercio, distribución y hostelería), soluciones eficaces que contribuyan a favorecer el cambio y el progreso en la oferta vinculada al uso de las materias primas, equipamientos y servicios naturalmente asociados al pan y la pastelería.

Bajo el lema 'Bocadillos y sándwiches: aliados indiscutibles ante la nueva demanda de alimentación fuera del hogar', *Sándwichforum 2002* invita a los asistentes a participar en el análisis de cuestiones como el crecimiento de la demanda de bocadillos del pan de barra y *baguette* en competencia con el sándwich de pan de molde, el despegue del mercado de conveniencia en competencia con los denominados puntos calientes o la adaptación de la oferta al consumidor polivalente.



El sector del sándwich se reúne en Madrid para analizar su situación

Texto:

Fiori Calvo

Bajo el lema Bocadillos y sándwiches: aliados indiscutibles ante la nueva demanda de alimentación fuera del hogar, se celebró, el pasado 7 de noviembre en el Recinto Ferial de Ifema en el Parque Juan Carlos I, el I Simposium Internacional del Bocadillo y el Sándwich - SandwichForum 2002. Organizado por la Federación de Industrias para la Confección, Panadería y Afines, Ficop, y por Feria de Madrid, este evento



Imagen de una de las sesiones de la jornada

Jim Winship habló sobre la situación del mercado del bocadillo y el sándwich en Inglaterra

contó con la asistencia de 180 profesionales procedentes de distintos sectores relacionados con la convocatoria.

El programa, muy extenso, para una sola jornada, se distribuyó en cuatro sesiones en las que participaron una veintena de ponentes, representantes de distintos campos profesionales y empresas.

Tras la sesión inaugural, encabezada por **Emilio Madrid**, presidente de la Confederación Española de Organizaciones de Panadería, Ceopan, y del Salón de la Panadería y Pastelería, Interscop, siguieron las conferencias que despertaron un mayor interés entre los presentes, ya que se mostró el panorama del sector de bocadillos y sándwiches en el mercado inglés. Estas corrieron a cargo de **Jim Winship**, director de la British & European Sandwich Association (UK) y de **Je-**

remy Simpson, director de la consultora especializada Foodservice Centre (UK). Winship también habló a los presentes sobre la creación y evolución de la Asociación Europea del Sándwich, puesta en marcha en 1999, y que ya tiene una delegación en España. Esta se fundó para reunir a los diferentes profesionales del sector del sándwich: fabricantes, comerciantes, bocadillerías, operarios y proveedores de cualquier rincón de Europa, con un objetivo clave: *"animar a los socios para trabajar juntos, crear oportunidades en el mercado, y desarrollar estándares que ayuden a mantener la integridad de la industria en el futuro"*.

El sector en España

La segunda sesión se centró en la situación del mercado de bocadillos y sándwiches en España a través de la hostelería, los canales tradicionales y el *vending*. Los ponentes de dicha sesión basaron sus intervenciones en su propia experiencia y en los resultados obtenidos con la introducción de bocadillos y sándwiches en las ofertas de sus

negocios. Por el sector de restauración intervinieron: **José Ramón Sánchez**, director de Marketing del Grupo Áreas; **Victor Xampeny**, director de diversificación de Servifood Inversiones y **Jesús Romero**, director general de Rodilla. Por el de canales tradicionales: **David García**, director general de MoliVell; **Antonio Lence**, director general de Viena Capellanes y **Miguel Moreno**, director del Club Sandwich Café. En el campo del *vending*: **Antonio Villalba**, jefe de Compras y Calidad de Autobar y **Carmen Canudas**, directiva comercial de Meal Matic-Punsola.

La sesión III se dedicó exclusivamente al sándwich envasado, su situación actual y perspectivas de futuro, y en ella participaron **Alberto Alonso**, director de Marketing de Andros Food y **Antonio Blesa**, director de Mr. Sandwich. La IV y última fue la más técnica y en ella se debatió sobre las claves para la consolidación del sector de bocadillos y sándwiches en España. En esta se trató sobre diferentes áreas como la higiene y la calidad, con la participación de **Josep Mestres**, director



general de Ceinal Silliker; y **Lluís Ribas**, responsable del Canal Horeca de Cart Service; la tecnología y la logística, a cargo de **Emilio Pascual**, director de Artesanía de la Alimentación e **Inmaculada del Castillo**, Fast Food Manager de Mac Lane; y las materias primas e ingredientes con las intervenciones de **Felipe Ruano**, presidente de Asemac, **Lluís Roca**, director general de Cerealia Unibake y **Pedro Allo**, director de Campofrío Foodservice.

Las diferentes intervenciones hicieron referencia a lo que en España se conoce como sándwiches, o emparedados, elaborados con pan de molde inglés. El presidente de Asemac explicó cómo la aparición de las masas congeladas en este país, y sobre todo, el pan precocido, favoreció el nacimiento de las modernas bocadillerías y de otros conceptos del *fast*

food, que de otro modo, con los productos tradicionales hubiera sido muy difícil desarrollar. También habló del importante esfuerzo que están realizando las empre-

.....
El simposio permitió definir los retos a los que se enfrenta el mercado del sándwich en nuestro país
.....

sas españolas que integran este sector para encontrarse entre las más modernas de la alimentación, y seguir innovando y ofreciendo a sus clientes de restauración, hostelería, panadería y pastelería, mejores y más variados productos, de más fá-

cil terminación, y con todas las garantías de calidad, regularidad y seguridad alimentaria.

Tomando como base la intervención de todos los ponentes, la celebración de este simposio ha permitido definir los dos grandes retos a los que se enfrenta la industria del sándwich y el bocadillo en este país: el de desarrollar una producción a gran escala, con una gama de recetas amplia y variada, bajo las exigentes condiciones de frescura, calidad e higiene en su elaboración, conservación y distribución; y la mejora constante del abastecimiento, en cuanto a rapidez y eficacia, de modo que el tiempo que tarde el producto en llegar al consumidor sea lo más corto y con las mejores condiciones de conservación y refrigeración (no romper la cadena del frío).



El argentino Guillermo Nader, ganador del segundo campeonato de bocadillos

El certamen Intersicop ha vuelto a ser el marco en el que se ha desarrollado el *Campeonato internacional de bocadillos*, que celebraba su segunda edición y que alcanzó un alto nivel tanto por la categoría de sus participantes, como por las especialidades presentadas.

Para la final, celebrada el 5 abril en una zona específica del salón denominada Exposandwich, se clasificaron 17 bocadillos y sándwiches, elaborados por once profesionales finalistas procedentes de España, Portugal, Argentina y Chile, que compitieron en cinco categorías, a la que se sumó un Gran Premio del Jurado. Finalmente, la victoria se repartió entre cuatro representantes de España y Argentina (dos y dos).

Natalia Madarnás, de Lunch&Catering, empresa barcelonesa de origen argentino, se proclamó ganadora en la categoría de *Pan de Molde*, con un sándwich denominado 'Laredo'. Mientras que su compatriota **Guillermo Nader**, repre-



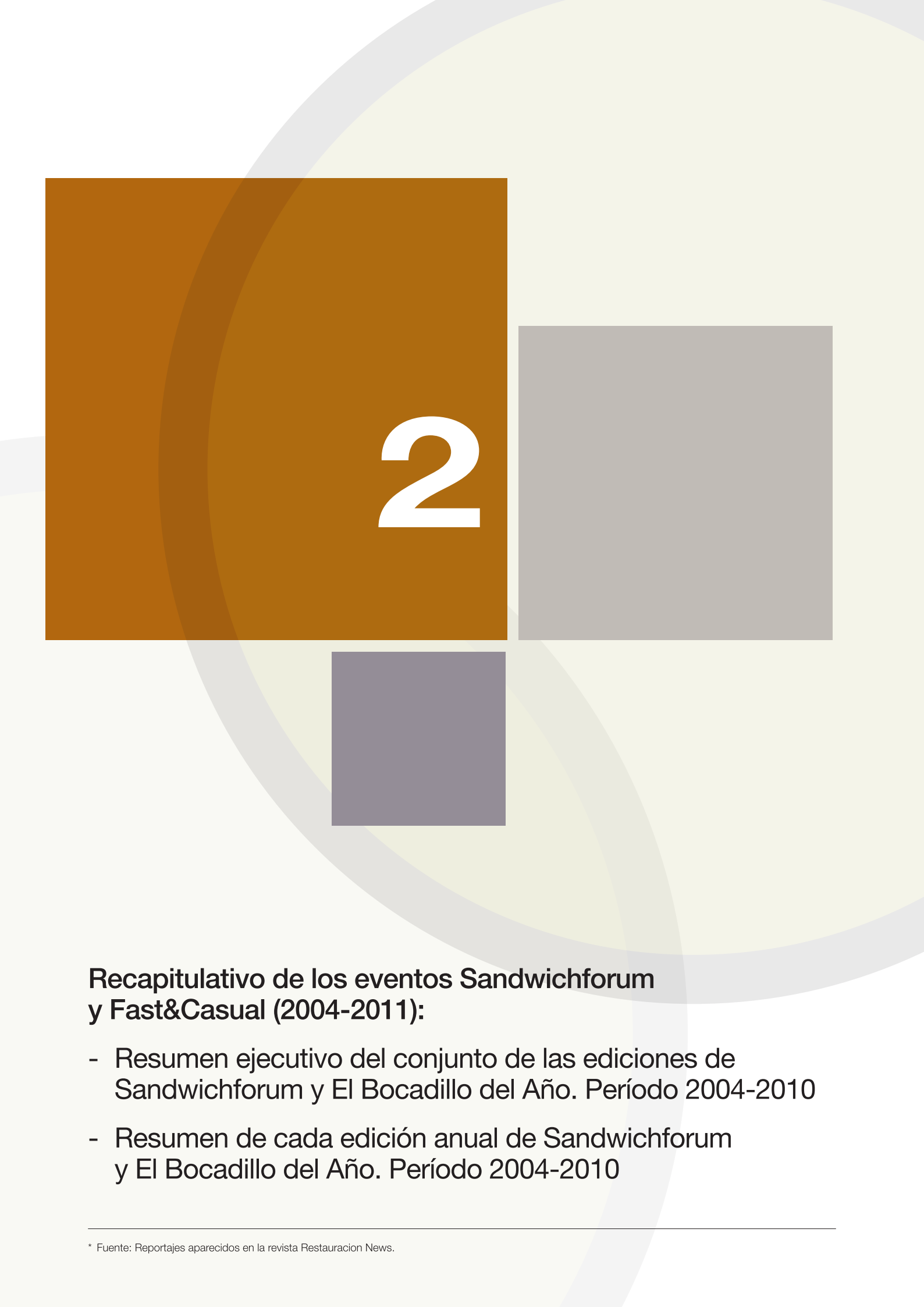
goría de *Chapata*, por su bocadillo de 'Cremat de bacalao sobre pisto atomatado'.

Se da la circunstancia de que este joven chef, consiguió el Gran Premio de este concurso en la pasada edición del 2000, que era la primera en celebrarse.

Las bases del concurso preveían la concesión de un Gran Premio, además de los de las categorías señaladas. El jurado, compuesto por representantes de conocidas empresas de elaboración de bocadillos y sándwiches, escuelas de hostelería, restaurantes y medios de comunicación, tuvo muy difícil la elección, debido al alto nivel que allí se mostró. Finalmente, el premio le fue concedido a **Guillermo Nader** por la misma elaboración que le llevó a conseguir la victoria en la categoría de *Internacional-creativo*, el 'Crocante de salmón marinado', una especialidad que además lleva en su contenido, eneldo, parmesano, sésamo negro, mayonesa, palta y brotes de alfalfa.

sentante del Instituto Argentino de Gastronomía de Buenos Aires, se alzaba con la victoria en el capítulo *Internacional-creativo* con un sándwich de masa philo 'Crocante de salmón marinado'.

En lo que se refiere a los dos representantes españoles campeones, **Jordi Bosch**, de la Escuela de Restauración y Hostelería de Barcelona, consiguió dos galardones correspondientes a las categorías de *Baguette*, con un bocadillo al que denominó 'Ítalo Cántabro', y a la de *Rústico* con una especialidad denominada 'La Granja'. Por su parte, **Ander Calvo**, responsable de la cadena vasca de restaurantes La Taberna de los Mundos, se alzó con el primer premio en la cate-



2

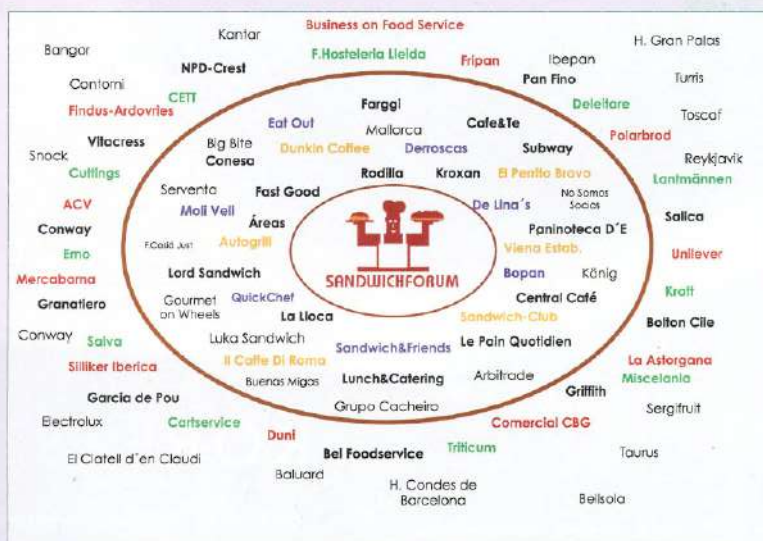
Recapitulativo de los eventos Sandwichforum y Fast&Casual (2004-2011):

- Resumen ejecutivo del conjunto de las ediciones de Sandwichforum y El Bocado del Año. Período 2004-2010
- Resumen de cada edición anual de Sandwichforum y El Bocado del Año. Período 2004-2010

Historia de Sandwichforum (I)

Durante alrededor de diez años (2000-2010), la profesión vinculada al mundo del bocadillo ha tenido en Sandwichforum el foro donde analizar tendencias y plantear soluciones alternativas a la problemática de su desarrollo y evolución en el mercado de fuera del hogar. Una iniciativa que tiene su origen en miembros del cuadro directivo de Picop, asociación que se creó para organizar directamente, sus expositores, la feria Interscop, entre 1989 y 2007.

A close-up photograph of a sandwich. The sandwich is made with a long, golden-brown crusty roll. It is filled with a generous amount of shredded meat, likely pulled pork or chicken, which is coated in a thick, vibrant red sauce. Mixed in with the meat are thin slices of red onions and small pieces of green bell peppers. The sandwich is presented on a plain white surface.



A la izquierda el planeta sandwichforum.

La respuesta a la convocatoria de ese I Campeonato descubrió que ninguna instancia profesional, hasta esa fecha, se ocupaba de conocer y actuar en materia de elevar al bocadillo a plato principal de una comida (salvo casos como los de la donostiarrá Casa Alcalde que se sucedían en varias provincias españolas como iniciativas totalmente locales). Con

Resumen ejecutivo (2004-2010)



Sandwichforum en Mercabama. O. Llamas (Autogrill), X. Ramón (Triticum), X. Parera (Bopan) y X. Sánchez (Viena)



Concurso de bocadillos en Portugal, organizado por Intermagazine.



Jurado de El Bocado del Año, en Restaurama, Alimentaria 2004

el apoyo de Ficop e Ifema, organizadores de Interscop, un grupo de profesionales tomó contacto con la British Sandwich Association para que le ayudara a reunir al sector empresarial en España. Y ello sucedió el 7 de noviembre de 2002, mediante la convocatoria del *1 Simposium Internacional del Bocado y el Sandwich*, que reunía a más de 200 profesionales procedentes de las principales cadenas de restaurantes, bocadillos y sus proveedores, con oradores de empresas como Rodilla, Areas, Eat Out, Mc Lane (hoy Conway), Mallorca... empresas que mantendrán su apoyo a la iniciativa hasta nuestros días.

Serán esta respuesta y el apoyo de las instituciones mencionadas lo que permitirá a Mario Cañizal liderar un proyecto que -gracias al apoyo de profesionales como Emilio Pascual (q. e. p. d.), Josep Mestres, Joaquim Ros y, posteriormente, un jovencísimo Xavier Ramón, a la sazón maestro panadero y profesor de la Escuela de Panadería de Sabadell-, permitía

Hygienia + PULIRE

FERIA DE LA LIMPIEZA E HIGIENE PROFESIONAL

Visítenos, reúnanse
con el sector

**Del 31 de enero al
2 de febrero de 2012**

Pabellones 7 y 8 | Feria Valencia

www.hygienia-pulire.com
+34 935 511 586

Porque formamos parte del sector y conocemos sus necesidades, hemos creado la Feria que reúne a todo el mercado de la limpieza e higiene industrial, donde se darán cita las empresas más representativas del sector

Organizadora

Reed Exhibitions



FERIA VALENCIA

afidamp
SERVIZ

Patrocinador

ASFEL

Resumen ejecutivo (2004-2010)

SANDWICHFORUM



Ganador de El Bocadillo del Año en 2004, elaborado por X.Ramón.



Xavier Ramón.



Asistentes a las conferencias

sentar las bases de Sandwichforum, movimiento profesional que no nacería hasta después de que se convocara y realizase el *II Campeonato Internacional de Bocadillos* en Interscop 2003. Éste fue ganado por un argentino, Guillermo Nader, venido expresamente de Buenos Aires para confeccionar un "crocani de salmón marinado" que superó

en puntuación al resto de participantes y recibió doble premio al resultar ganador de la categoría "pan del molde" y la de "Gran Premio".

Lo que a partir de ahora se relata es una crónica de agradecimiento a todas las empresas y profesionales que han apoyado esta iniciativa (ver esquema *Planeta-Sandwichforum*), en pos de la búsqueda de la excelencia en la elaboración y servicio de los bocadillos como plato principal de un menú en un establecimiento de hostelería. Para ello se contemplarán tres etapas claramente diferenciadas: la de calentar motores (warming up), despegue (take-off) y definitiva consolidación y asentamiento de Sandwichforum.

I etapa: 2000-2003

Ya se han descrito los primeros pasos en cuanto a la integración de iniciativas (simposium, campeonatos en Interscop...) que tienen sus contactos internacionales en el Sandwich Show de Londres, el Salón Europeo del Sandwich en París y el itinerante Concurso Nacional del Sandwich que comienza a organizar Paulo Amado, editor-director de la revista de hostelería *Intermagazine* y con el que se cooperará estrechamente en materia de jurado de los concursos y presencia del ganador luso del concurso, en las sucesivas ediciones de Sandwichforum.

Con esas premisas se crea Sandwichforum como evento y una potente web dotada de una gran caudal de información, Datasandwich, como entidad consultora especializada en bocadillos para la hostelería y el IBAP (Instituto del Bocadillo y de las Artes del Pan), para hacer coincidir en su seno a aquellos profesionales que velarán por el desarrollo de las interrelaciones entre los diferentes sujetos que intervienen en la elaboración y servicio de bocadillos y sandwiches. Serán conocidos sus seminarios sobre calidad y seguridad alimentaria, sus estudios de benchmarking y de análisis comparativos entre diferentes tipos de sandwiches, sobre etiquetado, caducidades... produciéndose las primeras afiliaciones al IBAP.

II etapa: 2004-2007

Asentadas las bases, el primer meeting de Sandwichforum se convoca en Barcelona el 20 de enero del 2004. Su sede será Mercabarna, gracias a las facilidades ofrecidas por su staff directivo. Una plaza idónea para ofrecer un marco en el que el bocadillo se elabore con ingredientes frescos y de calidad, tales como los que tratan permanentemente los mayoristas de dicha unidad alimentaria. El evento contempla un completo cuadro de conferencias (comienzan a aparecer Autogrill, Rodilla, Eat Out, Bopan, Viena Establiments, entre los operadores; Unilever, Fripán, CBG, los hoy Conway, Lantmännen, Polarbrod... entre los proveedores) y una zona de exposición para proveedores que se llena al completo, visto el interés que despierta el programa. De la proliferación de demostradores y degustaciones se concluirá que al formato de Sandwichforum le falta una tercera pata: un concurso de bocadillos que bajo la denominación *El Bocadillo del Año* se anuncia para celebrar en Alimentaria 2004.

Y así, en el pabellón de Provea, en el sector de Restauración, un jurado presidido por Emilio Pascual, otorga el primer trofeo a Xavier Ramón por su bocadillo Dalí, en dura competencia con Genaro Mattei chef corporativo de CBG.

La definitiva aceptación de Sandwichforum como evento en el que converjan iniciativas profesionales vinculadas al análisis de sus tendencias mediante las conferencias; al networking mediante las mesas de los expositores proveedores; y a las vinculadas al I+D+I, mediante las fichas técnicas de los bocadillos (la web de Sandwichforum las irá poniendo al alcance de todos los profesionales interesados) que llegan

Resumen ejecutivo (2004-2010)



Ganadora de las semifinales de Valencia durante Sifco 2005



Ganadoras de las semifinales de Vigo, durante el Salón de Alimentación del Atlántico, 2005



Ganador de las semifinales de Málaga en Hostelequip 2005

a la final del concurso del Bocadillo del Año, permite a su equipo directivo, planificar la edición del 2005 con la idea hacerlo itinerante, en busca de finalistas que compitan en el concurso, a la vez que se promociona el evento. Y así es como, antes de llegar a la segunda edición de Sandwichforum, se convocan seminarios (dictados por Emilio Pascual,

El equipo para su negocio Your business team

HOREQ

SALÓN DEL EQUIPAMIENTO PARA HOSTELERÍA
HOTEL AND RESTAURANT EQUIPMENT SHOW

www.horeq.ifema.es



VENDIBÉRICA

Feria del Vending
Vending Trade Show

www.vendiberica.ifema.es

MADRID, 21-23 NOVIEMBRE / NOVEMBER 2011

ORGANIZA / ORGANISED BY



TU ENCUENTRO
YOUR MEETING

Resumen ejecutivo (2004-2010)

SANDWICHFORUM



- 1 Vicente Montesinos (NPD) 2005.
- 2 Todos los bocadillos en Sandwichforum 2005.
- 3 Joaquim Ros entregando a Marc Casademont el primer premio de Sandwichforum 2005.
- 4 La Escuela de Hostelería de Lleida comienza a lograr finalistas en el Bocadillo del Año.
- 5 Asistentes a la edición de 2006 en Mercabarna.
- 6 Jordi Llanes gana el Bocadillo del Año 2006.



Xavier Ramón y otros cualificados oradores) y fases clasificatorias en Valencia (en el marco del SIF), Málaga (dentro de Hostelequip) y Vigo (durante el salón de Hostelería del Atlántico), de donde saldrán concursantes (tan variados como la demostradora de un proveedor de panes especiales, el chef del hotel Westin de Marbella o las jóvenes elaboradoras de un cafetería) que, junto a otros seleccionados, participarán en la segunda edición de Sandwichforum en noviembre del 2005.

El evento contará por vez primera con la presencia de NPD-Crest, consultora que facilitará anualmente, hasta nuestros días, el up-to-date de los índices de consumo extra doméstico que, ese año, suponía disponer de la información de que hasta 711 millones de porciones de productos base pan, se consumían fuera del hogar, con un valor de mercado de 3.190 millones de euros y un ticket medio de 4,3 euros. Otra característica a destacar es que el programa contemplará el progresivo retiro de las charlas de los proveedores, para ceder su lugar a los operadores de bocadillos, con el fin de dar a conocer los modelos de negocio y sus innovaciones en materia de desarrollo de proceso, producto, servicio, alianzas estratégicas... El vending, por ejemplo, será invitado a participar de forma activa.

El ganador de la segunda edición de *El Bocadillo del Año*, será Marc Casademont, chef restaurador, de nuevo apoyado por una firma de importación de panes especiales, que con su elaboración Delicia Báltica, gozará la máxima puntuación del jurado que empieza a crear doctrina para

superar los criterios subjetivos que toda evaluación supone. Por otra parte, también es noticia la aparición de potenciales concursantes de la Escuela de Hostelería de Lleida, que en siguientes ediciones serán protagonistas activos, convirtiéndose en ganadores en algunas de ellas, además de en una de las mejores canteras (a destacar la labor de su profesor Miguel Ángel López como auténtico "coach") para nutrir las divisiones de operaciones en las cadenas de restaurantes y hoteles.

Y así será. En el concurso de 2006, el trofeo se lo llevará Jordi Llanes, elaborando (como novedad) dos bocadillos conocidos en el reglamento como de "creación libre" y "creación condicionada", al tener que confeccionar la correspondiente ficha técnica con panes e ingredientes de los expositores-proveedores, para un jurado que empieza a ser compuesto por profesionales que repiten, tales como los procedentes de Mercabarna, Triticum, Viena Establiments, Conesa, Eat Out, Siliker... y que debaten sobre la calidad de las elaboraciones, el modo y tiempo de elaboración, replicabilidad, su food-cost, etc.

Previamente, en dicho año, no hay que olvidar que, de nuevo, Sandwichforum estará presente en el pabellón de Provea en el sector de Restauración de Alimentaria 2006, con varias actividades pero, especialmente, con la que convocará el I Concurso de Wraps que se celebra en España y que ganará la profesional independiente Xiomara Cantera de Madrid, con un enrollado de salmón ahumado, queso emmental, espárragos y tomate frito, horneado a 220 grados durante cinco minutos. ●

Historia de Sandwichforum (y II) III etapa, de 2007 a 2010



X. Puigseslloses promotor de la Coca del Mossèn.

Legado el año 2007, Sandwichforum acusa su progresiva y creciente capacidad de convocatoria; lo que hace que Mercabarna deje de ser el marco idóneo para proseguir como sede, debido a que los concursos y el activo protagonismo de los expositores-proveedores -que comienzan a estar acompañados por sus chefs

demostradores-, hacen necesario disponer de un back-office (cual cocina-piloto) que no se tenía en la zona próxima a la funcional sala de actos de la unidad alimentaria.

Por otra parte, la crisis ferial comienza a minar la ilusión y empeño que los fundadores de Ficop habían puesto en Intersicop, con lo que se anuncia un cierre de ciclo en su edición de 2007 (y la disolución de este importante caso de solidaridad empresarial con el único objetivo de auto-organizar una feria, por parte de los propios expositores) y una retirada del apoyo institucional a las actividades de Sandwichforum. Es entonces cuando la empresa editora de Restauración News se interesa por la titularidad del evento y su organización, con lo cual hay dos importantes cambios a tener en cuenta: la elección del recinto del CETT-Hotel Alimara para realizarlo y el tener la experiencia y contactos empresariales de la revista de referencia en los negocios de restauración, que además contaba con el equipo técnico que organizaba Expo Foodservice en Madrid.

Se lograba pues reforzar la estructura organizativa de Sandwichforum para consolidarlo como un evento de eventos: ciclos de charlas, que interesan a directores de marketing y a directores generales de las empresas operadoras de restauración; concursos con interés para los responsables de operaciones e I+D+I; y la zona de exposición para que los responsables de foodservice de empresas proveedoras pudiesen hacer networking con los jefes de compras de las empresas de hostelería.



Sandwich Mare Nostrum 2007.

SANDWICHFORUM

La edición de Sandwichforum 2007 se realiza en el idóneo marco del CETT (los concursos y sus preparaciones) y el anexo Hotel Alimara (las conferencias y exposición), manteniendo su apoyo y colaboración Mercabarna, con nuevos rasgos a destacar: la aparición de panaderos artesanos que creen en el bocadillo como una realización más de su labor profesional -siendo el pionero Xavier Puigseslloses, segunda generación en el Forni de Sant Jordi de Folgueroles (Barcelona) y promotor de la "Coca del Mosén", la base del pan que comienza a ofrecerse en las principales cadenas de restaurantes de Barcelona y Madrid.

Por otra parte, de la fase clasificatoria que se celebrará en Interscop 2007 (la última que organice Ficop), dos panaderos cordobeses sorprenderán al jurado del concurso-semifinal allí convocado, y que terminarán en Barcelona: Aurelio Gómez, que ganará con el bocadillo *Calerito* (pan de telera relleno de presa ibérica con salsa de tres setas y vino de Pedro Ximénez) y José Roldán. Precisamente este hijo de panadero, además de economista, ganará la IV edición de El Bocadillo del Año, con sus bocadillos tanto de creación libre como condicionada.

La tendencia a la aparición de panaderos "con firma" en la final del concurso El Bocadillo del Año 2008 (a los que se había anticipado Xavier Ramón y Marc Martí, creando la empresa Triticum, para servir panes a la alta gastronomía), se confirma con la presencia de Anna Bell-solá, creadora de Baluard y de A. Guzmán, representando a Reykiavik (cadena de panes ecológicos). Ambos serán superados por un finalista procedente, de nuevo, de la Escuela de Hostelería de Lleida: Antonio Romero.

La presencia en la organización de Restauración News se evidencia con el logro de un nutrido plantel de directivos y profesionales de cadenas de restaurantes representativas entre los oradores. Por otra parte, es tal el celo profesional que ponen los proveedores-expositores en sus presentaciones que, la propia revista, creará un galardón especial para la empresa que más se destaque en Sandwichforum. Ese año será Bel Foodservice la que se lo lleve.

Nuevo protagonista: las ensaladas

En la organización de Sandwichforum 2009 se presenta una innovación: logrado el objetivo de que el bocadillo adquiriera la consideración de ser el componente-plato principal de un menú, se desea promover entre la profesión la necesidad de incentivar la presencia de los brotes verdes en ensaladas y como entrantes.

La respuesta es rápida y de calidad. Serán los chefs de los restaurantes de las cadenas hoteleras (hay que destacar aquí el apoyo de Valentín Gómez Zabala, de la cadena hotelera Tryp y Carlos Fernández del H. Condes de Barcelona) los que respondan con mayor celeridad a participar en las fases de selección para las finales de La Ensalada del Año, llegando a la del 2009, además de otros profesionales de restaurantes, dos de la cadena Tryp y uno de la de Gran Palas. El trofeo se lo llevará Carlos Saez del Hotel Tryp Alameda Airport.



J. Vidal, ganador de El Bocadillo del Año, 2009.



C. Saenz, ganador de La Ensalada del Año, 2009.



Conferenciantes en Sandwichforum 2009.



Sud'A'Sol, Trofeo Restauración News, 2009.



2009, Xavier Barriga y Juanjo Padilla.



Los alumnos del CETT ayudando en los concursos.



Ensalada ganadora de la edición de 2010.

Resumen ejecutivo (2004-2010)



2007, José Roldán, concursantes y jurado.



Ganador de 2008, Antonio Romero.



2008, Thierry Rousset (Subway) durante su intervención.



Ganadora del trofeo Restauración News 2008.

KONSTANTIN



Un mundo a tu gusto



www.cbg.es



con la misma ilusión y compromiso del primer día

Resumen ejecutivo (2004-2010)



Entre los oradores de esta edición hay que destacar la presencia de Xavier Barriga, maestro panadero creador de la empresa Turris y que aceptará, además, formar parte del jurado del concurso de bocadillos que ganará Jordi Vidal, procedente, de nuevo, de la Escuela de Hostelería de Lleida. La firma Espanorac (marca Sud'A Sol) se alzará con el trofeo-diploma Restauración News.

Llegamos ya a la última edición de Sandwichforum, la del año pasado. En ella se repiten las características que lo convierten en un evento apuntado en todas las agendas de los profesionales del sector, hasta el punto que su presencia se complementa con la visita a Hostelco, de modo que en alianza y cooperación con este importante certamen, Restauración News logra que relevantes jefes de compras de cadenas hosteleras de toda España, estén presentes en primer lugar en el evento celebrado en el CETT para pasar, de forma coordinada y preparada, al día siguiente a visitar la feria.

En el capítulo de oradores, destaca la presencia de directivos de la noruega Big Bit, de la cadena de bocadillos y ensaladas ecológicas Luka Sandwich Studio y del interesante concepto de Gourmet On Wheels como muestra de que la tendencia "food-trucks" también llega a España de la mano de bocadillos y ensaladas, pese a las barreras de entrada que supone una legislación periclitada.

En cuanto a ganadores de concursos, el de bocadillos se lo lleva Antonio Jiménez del Hotel Condes de Barcelona (posteriormente ganará la clasificación para el concurso El Cocinero del Año, que se celebrará en Alimentaria 2012) tras una durísimo debate sobre calificaciones por parte del jurado, visto el nivel de los bocadillos elaborados (es novedad la presencia de la gerundense cadena de bocadillos König) y que delata que cada vez se exige más para lograr las más altas puntuaciones. En lo que se refiere a ensaladas, vuelve a sorprender la Escuela de Hostelería de Lleida, que gana por medio de Jordi Vidal, precisamente el ganador en bocadillos el año anterior, mientras que el diploma de Restauración News a los proveedores-expositores se lo llevará la empresa Bellsolà.



König, 2010.



Tania Bojic, de Luka Sandwich Studio



Foto de familia de los ganadores de los concursos de 2010.

Conclusiones

Al cierre de la edición de 2010, los profesionales que la habían diseñado y ejecutado elevan al editor de Restauración News la propuesta de una nueva vuelta de manivela: se trata de llevar la convocatoria a Madrid y bajo un formato de rango superior, pues para suerte o desgracia, la recesión económica ha elevado a categoría la anécdota de los pioneros de Sandwichforum: existen proveedores y operadores con mando en plaza y el menú a base de ensaladas y bocadillos prolifera urbi et orbe.

Es así como se llega a Fast & Casual Forum este 3 de noviembre en Madrid. Un nuevo reto, un nuevo compromiso de quienes están al servicio de los que deben encargarse de complacer la demanda de los que, con sus distintos cambios de hábitos en materia de momentos y consumo, piden nuevas soluciones de comida. ● RN



Los dos ganadores de los concursos de la edición de 2010.



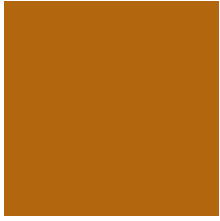
Networking 2010.



2010, sala de conferencias.



Trofeo Restauración News 2010.



Resumen de cada edición anual de Sandwichforum (2004-2010)

SANDWICHFORUM2004

Bocadillos, Sandwichs y Ensaladas: Protagonistas de la Restauración Alternativa

Barcelona, 20 Enero de 2004
Sala de Actos de Mercabarna

Conferencias - Showroom - Degustación - Exposición de Productos - Nuevas Tecnologías

El mercado del bocadillo y el sandwich está creciendo constantemente en España como consecuencia de la necesidad de comer fuera del hogar de una manera equilibrada, nutricionalmente hablando, en breve tiempo y a un precio asequible a la capacidad adquisitiva de la mayor parte de la población.

Sin embargo, para que el mercado se consolide, es necesario que la CALIDAD, SEGURIDAD ALIMENTARIA e HIGIENE deban salvaguardarse a través de una plena colaboración entre elaboradores de bocadillos y sandwichs.

Además, para que bocadillos y sandwichs sean considerados como plato principal de una comida en el segmento de la restauración alternativa (bocadillerías, sandwichs-bars, coffee-bars, tiendas de conveniencia...) los ENTRANTES se erigen como condicionantes del logro de tal atributo. Y en ese orden de consideraciones, las ensaladas –bien sean preparadas diariamente o procedentes de la cuarta gama– deben incorporarse al menú habitual de los citados establecimientos y consumidores.

Se ha elegido como sede de realización a MERCABARNA porque aloja un importante plantel de profesionales vinculados al sector de:

- entrantes y postres
- ensaladas y frutas
- ingredientes: embutidos, ahumados, "fillers"...
- operadores logísticos

Y puede contribuir a que los objetivos citados de calidad, seguridad alimentaria e higiene se logren en este sector emergente de la restauración alternativa.

Dado la solicitud de muchas empresas que no podían realizar sus inscripciones antes de fin de año, postergamos la inscripción hasta el día 15 de enero.

PROGRAMA

- 9,00 h. Recepción, acreditación y entrega de documentación.
- 9,45 h. **Apertura, ACTO DE INAUGURACIÓN.**
Joaquim Ros, Director Mercats de Mercabarna.
Gaietà Farrás, President del Gremi de Restauració de Barcelona.
Mario Cañizal, Director del Seminario SANDWICHFORUM.
- 10,30 h. Pausa-Café. Tiempo destinado a contactar con las empresas patrocinadoras de la exposición.
- 11,00 h. **Sesión I. PROTAGONISTAS: SANDWICHS y BOCADILLOS.**
Xavier Parera, Director General Grupo Bopan.
Xavier Sánchez, Director General de Establiments Viena.
Jesús Romero, Director General de Grupo Rodilla.
Frank Rivero, Director Restaurantes Sandwichs&Friends.
- 12,10 h. Coloquio.
Moderado por: José L. Cabal, Director de Compras de Iberswiss Catering.
Vocal de la Comisión de Compras de CENTRAL-HORECA.
- 12,20 h. Pausa. Tiempo destinado a contactar con las empresas patrocinadoras de la exposición.
- 12,30 h. **Sesión II. PROTAGONISTAS: LOS PROVEEDORES.**
Mariano Marejil, Director Comercial Europastry-Fripan.
José I. Garzón, Director Food Service de La Astorgana.
Jesús A. Gómez, UBF-Unilever Best Foods.
José R. García, Director Comercial CBG.
Andreas Schuster, Jefe de Ventas para Europa de Pac Active.
- 14,00 h. Coloquio.
Moderado por: Luis Roca, Director General Cerealía-Unibake.
- 14,15 h. **Almuerzo-degustación organizado por Catering La Lloca.**
- 15,30 h. **Presentación de los equipos participantes en el Trofeo Sandwichforum: "Entre la Creatividad y la Funcionalidad".**
- 16,00 h. **Sesión III. GESTIÓN DE LA CALIDAD Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.**
PROCESOS: "El negocio del Sandwich: La tienda, el obrador y la fábrica".
Emilio Pascual, Socio Director BFS, Business on Food Service.
CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA.
- ESTRATEGIAS.
Josep Mestres, Director General Silliker-Ceinal.
- ETIQUETADO DE SANDWICHS.
Celia Guadaña, Consultora en Legislación Alimentaria Silliker-Ceinal.
- RESULTADOS DEL ESTUDIO COMPARATIVO SOBRE TRES TIPOS DE SANDWICHS.
Merixell Pijoan, Consultora Contaminación Microbiológica Silliker-Ceinal.
LABELS COLECTIVOS.
Antonio Solanilla, Director CMSV.
- 17,00 h. Coloquio.
Moderado por: Mario Cañizal, Director del Seminario SANDWICHFORUM.
- 17,15 h. **CONCLUSIONES DE SANDWICHFORUM.**
- 17,30 h. Clausura **DEGUSTACIÓN DE SANDWICHS** preparados por los equipos participantes en el trofeo Sandwichforum 2004.

Barcelona se apunta al sandwich

MERCABARNA, EN BARCELONA, ACABA DE ACOGER UNA NUEVA REUNIÓN DE LOS PROFESIONALES Y EMPRESAS QUE EN LOS ÚLTIMOS AÑOS ESTÁN TRABAJANDO POR ELEVAR AL BOCADILLO, EN SUS MÁS VARIADAS ACEPTACIONES, A CATEGORÍA DE PLATO PRINCIPAL.

Mario Cañizal, en calidad de conductor del seminario Sandwichforum 2004, presentó estadísticas de Euromonitor que afirman que en el período 1997-2002 las tasas de crecimiento de consumo y ventas de bocadillos y hamburguesas en España se han igualado, aunque las de los primeros empiezan ya a ser superiores. Esto supone la ratificación de las previsiones que gurús del sector han expuesto durante años en las Summit de Zurich, señalando que tras el éxito de las hamburguesas, les toca ahora a los bocadillos convertirse en líderes. Sobre todo de la restauración alternativa.

Precisamente ese fue el lema del seminario *Bocadillos, Sandwiches y Ensaladas*, protagonistas de la *Restauración Alternativa*, llamada a la que contestaron doscientos profesionales procedentes de los sectores de cadenas de restaurantes, parques de ocio, hoteles de montaña, ambigús de multicines, operadores de *vending* y empresas proveedoras de todos ellos, que en una apretada jornada disfrutaron de un programa "para todos los públicos".

Modelos de éxito

Los que querían conocer modelos de éxito en el segmento del bocadillo, pudieron informarse de cómo Bopan facturará siete millones de euros con cuatro locales, en donde un tercio de las ventas ya no son panes y pasteles, sino bocadillos, pizzas y platos preparados de altísima calidad. También de cómo la sabadellenca Vienna, con una veintena de locales (ventas de 35 millones de euros en 2003) reta a los que defienden la externalización de los servicios, cimentando su éxito en la integración vertical (obradores propios de elaborados cárnicos y panade-



En la fotografía de la derecha, Mario Cañizal, J. Maymó, G. Farrás y J. Batista, durante uno de los seminarios organizados en esta edición de Sandwichforum.

ría), y en la pasión que pone en que sus empleados comulguen con la calidad en el servicio.

También conocieron cómo Eat Out y Rodilla adecuan sus estrategias de atención al cliente mediante un reposicionamiento de las marcas (*Pans, Bocatta, Fresh & Ready*), en lo que concierne al primero, mientras que el segundo afronta su proyecto de implantación en Cataluña sin importarle variar parte del *look* de sus locales o el *packaging* para *take-away* con el fin de adaptarse a la clientela del Ensanche, próxima ubicación de su segundo local en la Ciudad Condal.

Finalmente, dicho panel de empresas se cerró con la intervención

de Sandwiches&Friends, empresa cuyos restaurantes del mismo nombre son pioneros en basar su carta en bocadillos y *wraps* servidos en mesa y mantel, apelando a

LAS ESTADÍSTICAS DE EUROMONITOR AFIRMAN QUE LAS TASAS DE CRECIMIENTO DE BOCADILLOS Y HAMBURGUESAS SE HAN IGUALADO.

una mayor cooperación entre proveedores y restauradores.

Precisamente, la segunda sesión se dedicó íntegramente a que un grupo de empresas, de las que componían la mini-exposición que complementaba las conferencias, presentaran sus novedades a los asistentes, los cuales pudieron departir con los equipos comerciales de conocidas empresas como UBF (salsas y culinarios), Salva (hornos), EMO, (*Carlservice*), García de Fou (*packaging*), Polarbröd (pan escandinavo) Lunch&Catering (sandwiches frescos) y Fripan (panes y bollería). También se presentaron otras firmas que se incorporan ya al sector del *foodservice*, tales como Pan Fino (pan de molde), Fum Nature-La Astorgana (ensaladas de quinta gama, con ocho días de caducidad una vez abier-



tas); Bel (quesos para extender en barquetas) o CBG, con una diversidad de panes italianos llamados a tener tanto éxito como el resto de los productos que compone su portfolio de marcas.

Los productos aptos para su degustación fueron presentados por los técnicos-demostradores de las empresas con la colaboración del Catering La Lloca, la empresa de comunicación News Factory y la propia Mercabarna (muy experimentada en actos mayores que éste, como es el caso, por ejemplo, de MERCA-REST), en un almuerzo donde la relación comercial se llamaba negocio seguro.

Vulnerabilidad

En la sesión de tarde, por su estructura más técnica que comercial, destacaron algunos de los elementos vulnerables de la irresistible ascensión de los bocadillos y sandwiches, como la falta de criterios para optimizar las inversiones en equipos y sistemas de producción, y la necesidad de poner más atención en los sistemas de salvaguarda de calidad y seguridad alimentaria en toda la cadena de valor tal como demostraron expertos de BFS y Silliker-Ceinal. Por su parte, CMSV puso a prueba sus conceptos en materia de adopción de *labels* colectivos para prevenir incidentes o manifestar el cumplimiento de atributos (caso del etiquetaje, que debe mejorar

mucho tanto a nivel informativo como nutricional).

Dado que algunos bocadillos andan en busca de su autor, la organización del Seminario quiso alargar la notoriedad de su éxito despidiendo los actos con el anuncio de un concurso que se celebrará en el pabellón *Provea* en el salón de Restaurama de Alimentaria 2004, presentando a sus finalistas: miembros de L'Escola de Restauració i Hostalatge de Barcelona; de CBG Comercial, de Pan Fino y Xavier Ramón, que como maestro representante del sector artesanal, dejó constancia manifiesta de que el panadero sigue siendo el profesional mejor preparado para elaborar bocadillos y sandwiches.

Este concurso buscará recordar en Alimentaria que el bocadillo, el sandwich y las ensaladas van a ser protagonistas del Forum de las Culturas, pues no cabe duda -y así lo destacó en el seminario J. Batista, director de operaciones y logística de su departamento de Restauración- que va a atender a 56.000 personas al día a partir del 9 de Mayo. En su oferta de alimentación se calcula que se van a consumir un millón de bocadillos.

De ahí que Mercabarna, (con su director J. Maymó y su equipo de colaboradores, siempre atentos a los cambios en la demanda) no haya sido ajena a la búsqueda de un Sandwich para el Forum, como Barcelona no lo es tampoco a la valorización de la restauración como motor de la economía de la ciudad. Así lo recordó al inaugurar el evento, G. Farrás, presidente del Gremi de Restauració de Barcelona, que en 2005 va a dedicar casi tanta atención a la gastronomía, como este año, al Forum de las Culturas. ●

Berenguer DE CRUÏLES

nas. No sig



Veteranía y juventud de la mano.



'Datasandwich' convoca el premio 'Bocadillo del año'

MADRID
Tras haber organizado sucesivas ediciones del seminario itinerante *Sandwichforum*, además de numerosos concursos como complemento de conferencias y seminarios, *Datasandwich* ha convocado para diciembre de 2005 el concurso *Bocadillo del año* en colaboración con el Instituto del Bocadillo y la Artes del Pan.

Previamente al macro concurso, en el que los mejores bocadillos pugnarán por el gran premio, y en el que los organizadores concederán también dos accésit, se habrán llevado a cabo las finales zonales. Según fuentes de *Datasandwich*, éstas tendrán lugar en Madrid, Barcelona, Valencia —ciudades en las que se han llevado a cabo iniciativas para fomentar el consumo de bocadillos y sandwiches— Vigo, Zaragoza y Málaga.

El concurso, en línea con los convocados anteriormente, tendrá dos vertientes. Por un lado, la presentación de bocadillos y sandwiches de "creación condicionada", en la que los participantes deberán utilizar los productos de los patrocinadores. La otra modalidad será la presentación de bocadillos y sandwiches de "libre creación". En este último caso, el jurado primará a quienes empleen pan local o autóctono como medio para incentivar el consumo del mismo en otras zonas de España, y la creatividad de las empresas de bocadillerías a la hora de diferenciar su oferta entre sus clientes habituales.

Las bases del premio y



Arriba: Cristina Petersen, ganadora del concurso de libre creación en el *Sandwichforum* de Valencia.

Debajo: Matteo Gennari (Cbg) y Jaume López (Fripan), rivalizando en el concurso de creación condicionada en *Sandwichforum*, Valencia, que ganó el primero.

el reglamento de participación pueden consultarse en la página web: www.sandwichforum.com, al igual que el calendario y el dossier de patrocinadores que compondrán la habitual mi-

niexposición comercial y la agenda de conferencias-colloquio. Éstas versarán sobre tendencias de mercado, calidad e higiene, análisis sensorial y alternativas tecnológicas. ● RN

Bocadillos y Sandwichs Protagonistas de la Restauración Alternativa



Málaga, 7 de Marzo de 2005
Aula Gastronómica de Feria HOSTELEQUIP

12ª Edición HOSTELEQUIP

expotecnic



¿Qué es Sandwichforum?

Un foro de reuniones profesionales, en torno al papel que los bocadillos y sandwichs cumplen en la oferta de alimentación fuera del hogar y, particularmente, como parte importante del segmento de restauración de servicio rápido.

Bajo el apoyo y las iniciativas de las empresas de las asociaciones que componen FICOP, entidad que ha promovido convocatorias profesionales como:

- Simposium Internacional del Bocadoillo y el Sandwich.
- Exposandwich.
- Campeonato Internacional de Bocadoillos y Sandwichs,

un importante número de profesionales y empresas del sector han creado el Instituto del Bocadoillo y de las Artes del Pan, cuyo máximo órgano de expresión son las sucesivas ediciones de SANDWICHFORUM, como herramienta flexible que permite seleccionar temáticas y convocarlas en diferentes lugares y momentos, en función de la oportunidad de reunir a las empresas en torno a una serie determinada de aspectos que pueden tratarse bien de forma técnica, comercial o de demostraciones (concursos).

Después de las ediciones de Sandwichforum, celebradas en las principales capitales españolas en 2004, durante 2005 se van a suceder una nueva serie que culminarán en Noviembre con el Simposium, EL BOCADILLO DEL AÑO, en el que además de una serie de conferencias técnico-comerciales, se celebrará un concurso de elaboración de bocadillos y sandwichs, cuyos participantes serán los ganadores de los concursos que se hayan celebrado en el marco de los seminarios y que se inician en Málaga en el marco de la feria HOSTELEQUIP.

El programa que ha sido diseñado por miembros del Instituto del Bocadoillo y de las Artes del Pan, en colaboración con representantes de DATASANDWICH, una de las gestoras de bases de datos más completas sobre los productos citados y de EXPOTECNIC, sociedad organizadora de HOSTELEQUIP, se compone de un ciclo de conferencias, showroom con empresas patrocinadoras y el aludido concurso(*) de destreza en elaboración de sandwichs, con el fin de que durante ese día, todos los profesionales vinculados al segmento analizado, puedan actualizar sus conocimientos sobre los factores de éxito que otorgan al sector garantía de desarrollo.

(*) Pueden solicitarse las bases del concurso a clientes@sandwichforum.com

Fecha límite de inscripción: 3 de Marzo de 2005



SANDWICHFORUM BOCADILLO DEL AÑO 2005

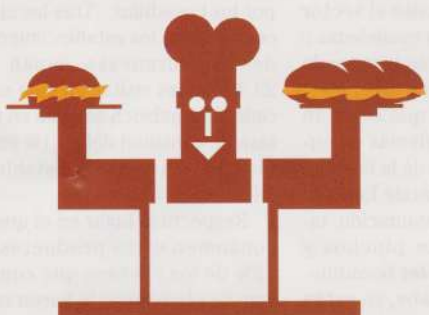


PROGRAMA

- 10,30 h. Recepción de inscritos y entrega de documentación.
- 10,45 h. Acto de apertura.
- 11,00 h. Sesión I. "Principales tendencias que marcan las pautas de desarrollo del mercado de Bocadoillos y Sandwichs".
D. Mario Cañizal, Director de Datasandwich.
- 11,15 h. Sesión II. "Modelos de producción y elaboración de Bocadoillos y Sandwichs".
D. Emilio Pascual, Socio Director de Datasandwich.
- 11,45 h. Sesión III. "Sistemas y herramientas de Gestión de Calidad de Bocadoillos y Sandwichs".
D. Alfredo Rivero, Director de Labsur.
- 12,15 h. Sesión IV. "Conclusiones del II Estudio sobre Microbiología en los Sandwichs comercializados en la restauración moderna".
D. Josep Mestres, Director General de Ceinal Siliker.
- 12,45 h. Coloquio moderado por D. Francesc Enrich, K.A. Manager de Duni Ibérica.
- 13,00 h. Clausura.
- 13,00 a 17,00 h. Tiempo libre para visitar la Feria HOSTELEQUIP.
- 17,00 h. Concurso de elaboración de Bocadoillos y Sandwichs.
- 18,30 h. Entrega del Premio Sandwichforum y designación del Finalista de:
EL BOCADILLO DEL AÑO.



Abonase a: www.sandwichforum.com



SANDWICHFORUM

Bocadillo del año 2005

Barcelona, 29 de noviembre de 2005

Mercabarna
Salón de Actos
Edificio Administrativo

PROGRAMA

10:00 h. Inicio del Concurso de Elaboradores de Bocadillos (1ª parte)

10:30 h. Conferencias.
Sesión I: Foodservice, Bocadillos y Sándwiches.
"El consumo de Bocadillos y sándwiches en España: análisis cuantitativo".
- Vicente Montesinos, Director de NPD Foodservice Information Group Europe.
- Moderador: Franxa Tomás, Sándwich&Friends.

11:15 h. Coloquio.

11:30 h. Pausa Café.
Concurso de Elaboradores de Bocadillo (2ª parte).

12:00 h. Sesión II: ¿Cómo hacer un buen Bocado?
- El Pan: Marc Martí, Maestro Panadero Tríticum.
- Patricio Hunt, Director General de Deleitare.
- Ingredientes:
Carne marinada y rebozada para Sándwiches:
Joaquim Vives, Griffith Laboratorios.
El queso crema en el mundo del bocadillo:
Luciano Villar, Home Economist, Philadelphia/Kraft Foods.
- Productos 4ª Gama: Josep Mª Prieto, Director de Lorca-Maria Rosa.
- Trazabilidad: Josep Mestres, Director Ceinal-Silliker.

13:15 h. Fallo del Jurado:
- Rita Cupido, Revista Inter Magazine, Portugal.
- Emilio Pascual, Director Instituto del Bocado y de las Artes del Pan.
- Carmen Juanes, Directora de I+D de The Eat Out Group.
- Dolors Santos, Ceinal.
- Marta García, Directora de Marketing Establecimientos Viena.
- Joaquim Ros, Director Mercados y Promoción Mercabarna.

13:30 h. Entrega de Premios y Cocktail de Clausura.

INSCRIPCIONES:

Afiliados al Portal Sandwichforum.com: Gratuito
No afiliados: 120 euros + Iva
Empresas de Mercabarna: 60 euros + Iva

La inscripción da derecho a:
- Documentación de la Jornada
- Cafés y Cocktail
- Afiliación gratuita por 6 meses al Portal Sandwichforum.com

FECHA:
Barcelona, 29 de noviembre de 2005.

LUGAR:
Mercabarna, Salón de Actos, Edificio Administrativo.

HORARIO:
de 10 a 14 horas.

INFORMACIÓN:
Rafael Batlle, 17 bajos
08017 Barcelona (Spain)
Tel. 932 053 993 Fax 932 054 146
clientes@sandwichforum.com

www.sandwichforum.com



El portal sobre todo lo que desea saber sobre Bocadillos y Sándwiches en la restauración moderna

Con el patrocinio de



Organización técnica



Con la colaboración de



Mercabarna bressol de Sandwichforum

Quan el Mario Cañizal em va demanar escriure quatre línies sobre Sandwichforum em va il·lusionar l'idea, en tant era obligat recordar una bona època en que des de la direcció de Mercabarna estàvem oberts a qualsevol iniciativa que enteníem obria les portes a les més de 600 empreses que conformaven la Unitat Alimentària.

Tal com va passar en l'esdeveniment Mercatfrut (1997), que va ser un certamen internacional, fòrum de debat e intercanvi d'experiències sobre tota la cadena agroalimentària de caire internacional, enteníem que aquesta "aventura" seria una continuació del MercatRest(1998) que va ser una plataforma de diàleg entre majoristes especialitzats i la restauració, amb el mateix Mario Cañizal com a responsable organitzador.

Qualsevol fet d'aquestes característiques era una oportunitat de conèixer i ser conegut i ben aviat tant en Jordi Maymo com jo mateix vam ser receptors i vam posar a la seva disposició les nostres instal·lacions i contactes. Però aquí no va acabar la cosa i el Mario a mes em va brindar l'oportunitat de ser el president del Jurat que havia de avaluar tots els que es presentessin al concurs. Realment vaig aprendre moltes coses i em vaig sentir ben acompanyat per tota la resta de membres del Jurat que m'ensenyaven les diferents tècniques que havien emprat els concursants.

L'experiència va ser molt intensa, malgrat les característiques de les instal·lacions de Mercabarna va fer que només es poguessin celebrar tres anys (2004, 2005 i 2006) però va tenir continuïtat en el marc del CETT, en el que vaig seguir sent membre del jurat, quatre anys més per completar una experiència que crec va ser molt útil per moltes de les empreses especialitzades del sector, que ens consta ho varen saber aprofitar.

L'història del entrepà passa sens dubte pel "Sandwichforum" com una de tantes iniciatives que ha considerat i desenvolupat en Mario Cañizal, amb una visió especial per i amb el sector de la restauració en el més ampli sentit de la mot.

Ara fa una gran feina en recopilar tota la informació de que disposa perquè moltes de les coses que s'han fet després, han tingut el seu embrió amb iniciatives, a cops no sempre enteses, d'una persona que amb una dosi de humilitat significativa ha llaurat aquest camp tant complicat, però que no para de créixer, com es el món de la restauració que el cap i a la fi es sinònim de restabliment i reforma constant.

Gràcies Mario per la teva dedicació plena i constant en aquest ampli camp. Els que hem col·laborat amb tu sabem que cal escoltar-te perquè ets un bon i honest professional que fas prou fàcil el camí.

Joaquim Ros i Saques

Marc Casademont representando a Cerealia Bakeries gana El Bocadillo del Año

Hace algunas fechas ha tenido lugar en Barcelona una nueva edición del seminario itinerante Sandwichforum, organizado por Datasandwich. Tras seleccionar finalistas en distintas capitales de España y Portugal a lo largo de un año (en colaboración con la revista Intermagazine), se ha celebrado el concurso final de El Bocadillo del Año. Un total de siete profesionales (dos de Portugal) han rivalizado en la consecución del primer puesto.



A la izquierda, elaboración de canapes de salmón con pan de molde. Arriba, Joaquim Ros de Mercabarna entrega el trofeo Sandwichforum a Marc Casademont por el bocadillo 'Delicia Báltica' (a la derecha). Debajo, una delegación de Iberostar degustando los productos de Kraft.



El seminario Sandwichforum estrenaba nueva estructura, hasta ahora inédita en este tipo de manifestación. Concurso, conferencias y degustación de productos, de modo que se iban sucediendo esas secuencias sin solución de continuidad manteniendo la atención e interés de todos los asistentes, unos cien en los momentos álgidos de la reunión. La inauguración del evento corrió a cargo de Joaquim Ros, Director de Mercados de Mercabarna, lugar que acogió la celebración de esta reunión profesional del foodservice. A continuación, y actuando como maestro de ceremonias, Mario Cañizal procedió a convocar a los tres primeros concursantes que fueron: Cintia Lobato, del restaurante La Granja, de Vigo, que presentó el bocadillo *Mas de Mar*; Albert Monsonís, de la Escola de Hosteleria de Lleida, que presentó *Al-madrabo*; Carlos Jáuregui, del restaurante O Porquinho, de Lisboa, con *Sándwich de pechuga de pato*. El jurado, encabezado por Emilio Pascual, presidente del Instituto del Bocadillo y de las Artes del Pan, y formado por representantes de las empresas Eat&Out, Establiments Viena, Ceinal-Silliker, Mercabarna, Triticum e Intermagazine, supervisó la puesta en escena.

A continuación, Franxa Tomás, director de la cadena

Sandwich&Friends presentó a tres conferenciantes: Vicente Montesinos, de la consultora NPD, que se encargó de citar las cifras de consumos de bocadillos y sandwiches; Xavier Ramón, que en calidad de socio director de Triticum, empresa especializada en elaboración de pan a la alta gastronomía, destacó la necesidad de atender y entender al cliente, en materia de buenos panes para mejores bocadillos; y Patricio Hunt, director general de Deleitare, que ofreció una charla sobre el pan de miga de larga duración y que tuvo su continuidad en las demostraciones que esta empresa, Kraft-Food Service y Griffith realizaron para el público asistente.

Inmediatamente se pasó a celebrar la segunda parte del concurso. Era el turno de Rui Almeida, del luso Vitacress, con *Pan de Cilantro*; Marc Casademont, con *Delicia Báltica*; Gregorio Ferrer, del Naturalment, de Palma de Mallorca, con *Picant*; y Sandra Corrales, de Cafeterías Kroxan, con *En su Tinta*.

A continuación, un segundo ciclo de conferen-



cias, ahora sobre los ingredientes que llevan los bocadillos y sandwiches, permitió conocer los avances y desarrollos en esta materia, partiendo de las exposiciones de Lluís Vives, de Griffith, para marinados y rebozados; Luciano Villar, Home Economist de Philadelphia-Kraft Foodservice; y Josep M^o Prieto, director general de Lorca María Rosa. Este último ponente disertó sobre productos de

cuarta gama y los cambios que en este mercado se están produciendo en relación al esfuerzo realizado hace diez años para garantizar la seguridad alimentaria.

Después llegó el momento de la verdad para los concursantes. En la ficha de cata puntuaba el tipo de pan, los ingredientes, la creatividad y su capacidad de reproducción además de sus características organolépticas. Tras la deliberación, el jurado anunció que el ganador de El Bocadillo del Año era el denominado *Delicia Báltica*, elaborado por Marc Casademont con la ayuda de Jette Petersen, partiendo de un pan triangular de la firma Cerealia Bakery. Obtuvieron sendos accesits *Mas de mar* y *En su tinta*.

El Jurado quiso destacar además del empeño de los finalistas en hacerse por los galardones citados, la magnífica calidad de los panes elegidos para elaborar los bocadillos.

La próxima edición de Sandwichforum se celebrará en Alimentaria, en el espacio que Prova tendrá en Restaurama. (www.sandwichforum.com)

Mercabarna, cuna de Sandwichforum

Cuando Mario Cañizal me pidió escribiera cuatro líneas sobre Sandwichforum, me ilusionó la idea; pues era obligado recordar una buena época en que, desde la dirección de Mercabarna, estábamos abiertos a cualquier iniciativa que entendiéramos ayudase a abrir puertas, a las más de 600 empresas que conformaban la Unidad Alimentaria de Barcelona.

Tal y como ocurrió en el evento internacional Mercafrut (1997) que fue un foro de debate e intercambio de experiencias sobre toda la cadena agroalimentaria de tipo internacional, entendíamos que esta "aventura" sería una continuación de Merca-Rest (1998 y sucesivos): una plataforma de diálogo entre mayoristas especializados y la restauración, que también organizó Mario Cañizal y que funcionó tan bien.

Cualquier hecho de estas características, era una oportunidad de conocer y ser conocido y tanto Jordi Maymó, como yo mismo fuimos receptores de la iniciativa Sandwichforum, poniendo a su disposición nuestras instalaciones y contactos.

Pero aquí no acabó la cosa y Mario, además, me brindó la oportunidad de ser el presidente del Jurado que debía evaluar a todos los profesionales que se presentaran al concurso de El Bocadillo del Año.

Realmente, aprendí muchas cosas y me sentí bien acompañado por todo el resto de los miembros del Jurado que me enseñaban las diferentes técnicas que habían empleado los concursantes.

Las características de nuestras instalaciones hicieron que la experiencia sólo durara tres años (2004, 2005 y 2006) en Mercabarna; pero la institución mantuvo su continuidad en el proyecto, al seguir yo como miembro del Jurado, ahora en el marco académico del CETT, cuatro años más, completando una experiencia que creo fue muy útil para muchas de las empresas especializadas en foodservice, que seguro supieron aprovechar.

La historia del bocadillo pasa sin duda por "Sandwichforum"; como una de tantas iniciativas que ha considerado y desarrollado Mario Cañizal, el cual ha tenido siempre una visión especial por y con el sector de la restauración, en el más amplio sentido de la palabra.

Ahora hace muy bien recopilar toda la información de que dispone porque muchas de las cosas que se han hecho después, han tenido su embrión con iniciativas, a veces no siempre entendidas, de una persona que con una dosis de humildad significativa ha labrado este campo tan complicado, pero que no para de crecer, como es el mundo de la restauración que, al fin y al cabo, es sinónimo de reinención y reforma constante.

Joaquim Ros i Saques

* Traducción no literal

Resumen 2005

Imágenes



Resumen 2005

Imágenes



Xiomara Cantera gana el concurso Sandwichforum de bocadillos enrollados

BARCELONA

La periodista gastronómica Xiomara Cantera se adjudicó el concurso Sandwichforum de bocadillos enrollados celebrado en el pabellón Provea de Restaurama, en la feria Alimentaria. En este concurso, en el que colaboró la firma Alimentari Deleitare, se quiso mostrar como los profesionales del bocadillo y del sandwich eran capaces de sacarle el máximo rendimiento a este nuevo pan de molde.

Al concurso concurren seis profesionales procedentes de cadenas de cafeterías, bocadillerías, escuelas de hostelería e incluso, una periodista, como en el caso de Xiomara Cantera, quien se llevó el trofeo conmemorativo por muy pocas décimas. El jurado estuvo compuesto por maestro panaderos, expertos en I+D de cadenas de bocadillerías, y una redactora de la revista *Intermagazine* de Lisboa. Esta publicación lidera en el país vecino la convocatoria y organización de este tipo de eventos.

Tras una larga deliberación, el jurado se decidió por el enrollado elaborado Cantera, que llevaba el nombre de *Intenso de Salmón y espárragos*, que tenía como ingredientes salmón ahumado, queso emmental, espárragos y tomate frito. Para elaborar este enrollado se untó un poco de tomate frito, se pone el salmón, el queso y los espárragos. Después se enrolla en bocadillo y se envuelve en un papel antigrasa untado con un poco de aceite de oliva. Finalmente, el sandwich se mete en el horno a 220 grados durante cinco minutos.

Por su parte, Jeniffer Iglesias, alumna de la escuela de hostelería de Lleida, se llevó el premio *ex aequo* con un sandwich enrollado *Orient Ataki*, que llevaba los siguientes ingredientes: pan de miga, *tataki* (lomo de bonito escabechado), mer-



Arriba, Xiomara con el enrollado ganador; a la izquierda Jeniffer con el trofeo que recibiera *ex aequo*.



melada de remolacha, semillas de sésamo asadas, canónigos, cebolla escabechada y queso de untar. Este sandwich se elabora empleando una esterilla para enrollarlo, con lo que queda más prensado.

Posteriormente, se envuelve la esterilla con film transparente de plástico y se coloca encima el pan de miga. Luego se untó con queso la parte superior y se espolvorea con semillas de sésamo asadas. Cuando está preparado se le da la vuelta al pan y queda en contacto con la superficie de la esterilla la cara previamente untada. A continuación se pinta con una brocha la otra cara del pan y se colocan los ingredientes del sandwich, el *tataki*, los canónigos y la cebolla escabechada.

Una vez que se han introducido los ingredientes, el siguiente paso es enrollar el sandwich con ayuda de la esterilla. Para finalizar, se retira la esterilla y se presenta el sandwich cortado en distintos trozos que se hacen acompañar de unos palos chinos para su degustación. Tanto Xiomara Cantera como Jeniffer Iglesias serán invitadas a la gran final El Bocadillo del Año, que tendrá lugar en Barcelona el próximo otoño. Para más información:

clientes@sandwichforum.com. RN

43-06



Federico Vovard, de Deleitare, inaugurando el concurso.

Bocadillos y Sándwiches Protagonistas de la Restauración Alternativa



Barcelona, 21 de noviembre de 2006

Mercabarna
Salón de Actos, Centro Directivo

¿Qué es Sandwichforum?

Un foro de reuniones profesionales, en torno al papel que los bocadillos y sándwiches cumplen en la oferta de alimentación fuera del hogar y, particularmente, como parte importante del segmento de restauración de servicio rápido.

Bajo el apoyo y las iniciativas de las empresas de las asociaciones que componen FICOP, entidad que ha promovido convocatorias profesionales como:

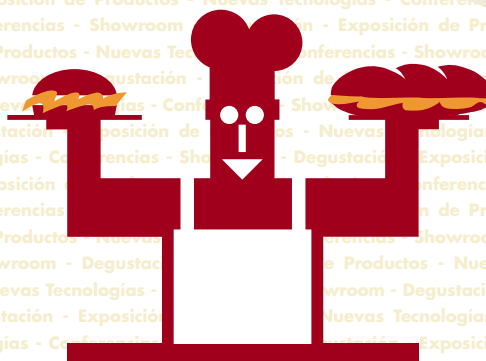
- Simposium Internacional del Bocado y el Sandwich.
- Exposandwich.
- Campeonato Internacional de Bocadillos y Sándwiches,

un importante número de profesionales y empresas del sector han creado el Instituto del Bocado y de las Artes del Pan, cuyo máximo órgano de expresión son las sucesivas ediciones de SANDWICHFORUM, como herramienta flexible que permite seleccionar temáticas y convocarlas en diferentes lugares y momentos, en función de la oportunidad de reunir a las empresas en torno a una serie determinada de aspectos que pueden tratarse bien de forma técnica, comercial o de demostraciones (concursos).

Las distintas ediciones de Sandwichforum que se han celebrado en las principales capitales españolas durante los últimos años, han derivado en la creación del Simposium EL BOCADILLO DEL AÑO, en el que, además de conferencias técnicas-comerciales, se llevará a cabo un concurso de elaboración de bocadillos y sándwiches y demostraciones de empresas proveedoras.

El programa que ha sido diseñado por miembros del Instituto del Bocado y de las Artes del Pan, en colaboración con representantes de Datasandwich, una de las gestoras de bases de datos más completas sobre los productos citados, se compone de conferencias y del aludido concurso(*) de destreza en elaboración de sándwiches, con el fin de que durante ese día, todos los profesionales vinculados al segmento analizado, puedan actualizar sus conocimientos sobre los factores de éxito que otorgan al sector garantía de desarrollo.

(*) Pueden solicitarse las bases del concurso a clientes@sandwichforum.com



SANDWICHFORUM BOCADILLO DEL AÑO 2006

PROGRAMA

- 09,30 h. Acreditaciones y entrega de documentación
- 09,30 h. Concurso el Bocado del Año (1ª Parte)
- 10,00 h. Inauguración: Joaquim Ros, Director General de Mercabarna
- 10,05 h. **Sesión I de Conferencias:**
Bocadillos y Sándwiches: El Mercado
- 10,10 h. De las Panaderías a los Restaurantes de Bocadillos y Sándwiches. Mario Cañizal, Director de Business on Food Service y Sandwichforum
- 10,20 h. El Mercado de Bocadillos y Sándwiches en España. Vicente Montesinos, Director General NPD-CREST España
- 10,40 h. Coloquio
- 10,50 h. Pausa-café en el Área de demostraciones
- 11,15 h. **Sesión II de Conferencias: Nuevos conceptos de Restauración**
- 11,20 h. "Bocadillos y Sándwiches: Nuevos conceptos de Restauración"
- Fast Casual: Pans&Company. Jordi Rigual, Director de Marketing
- Bakery-Shop: The Bread House. Josep Mª Vallsmadella, Subdirector General
- Sandwich Bars: Delina's. Luis Comas, Director General
- 12,15 h. Coloquio
- 12,30 h. Concurso El Bocado del Año (2ª Parte)
- 13,00 h. **Sesión III de Conferencias:**
Protagonistas en el Mercado de Bocadillos y Sándwiches
- Distribuidores especializados en Bocadillos y Sándwiches: Conway. Mario Blasco, Key Account Manager
- Panificadoras: Lantmannen Unibake. Luis Roca, Director General
- Operadores de Restauración: Autogrill. Octavio Llamas, Director de Marketing
- Consultoría y equipamientos: Merko Consultores. Xavier de Blas, Director Técnico
Granatiero Ibérica. Valentina Cameli, Directora de Marketing
- 14,00 h. Coloquio
- 14,15 h. Lectura del Fallo del Jurado
- 14,30 h. Clausura de Sandwichforum 2006
- 14,40 h. Degustación de Bocadillos y Sándwiches en el Área de Demostración



Sandwichforum en Barcelona

MERCABARNA ACOGIÓ EL PASADO 21 DE NOVIEMBRE UNA NUEVA EDICIÓN DE SANDWICHFORUM, EL ÚNICO FORO QUE REÚNE EN EL MISMO ESPACIO A TODA LA CADENA DE PRODUCCIÓN DE BOCADILLOS, DESDE LA MATERIA PRIMA A LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN ESPECIALIZADOS, PASANDO POR LOS MAESTROS PANADEROS, EMPRESAS FABRICANTES Y DISTRIBUIDORAS DE EQUIPAMIENTO O DE LOS MUCHOS PRODUCTOS QUE SE UTILIZAN PARA PREPARAR LOS SÁNDWICHES. POR PRIMERA VEZ, RESTAURACIÓN NEWS HA SIDO PATROCINADOR DE ESTE EVENTO ORGANIZADO POR EL INSTITUTO DEL BOCADILLO Y DE LAS ARTES DEL PAN.



Los ejes de lo que a menudo sucede en reuniones de este tipo, Sandwichforum arrancó con puntualidad en su edición de Barcelona, celebrada en Mercabarna y cumplió su horario con exactitud, algo que agradecieron los más de un centenar de participantes, en su mayoría ejecutivos y altos cargos de empresas, siempre con agendas apretadas.

El eje central de esta tercera edición giró entorno al mercado y a los nuevos conceptos de restauración basados en productos de base pan. En la primera ponencia de la mañana, Mario Cañizal ofreció una visión rápida, pero exacta, del escenario actual y explicó las nuevas oportunidades que la creciente demanda de alimentación fuera del hogar ofrece a sándwiches y bocadillos. Cañizal explicó, así, como la oferta tradi-

1.- Jordi Llanes
ganador de El Bocado del Año.

2.- El Jurado que
presidió Carles Miralles
de Viena Establiments
con los concursantes
finalistas de El
Bocado del Año.

3.- Bocado ganador:
"Refrescate": Pan de
regaliz, mantequilla de
cebollino, arenque
ahumado y queso
fresco.



cional de este tipo de productos en panaderías y pastelerías ha iniciado un camino hacia bares, cafeterías y restaurantes, donde el bocadillo deja de ser un tentempié para ser tratado como plato y se acompaña, por ejemplo, de ensaladas. Cañizal hizo hincapié, también, en la creciente proliferación de los bakery-café, de los bocadillos y sándwiches en conceptos fast-casual y en la apuesta de determinados establecimientos por sándwiches de alta gama. Para ejemplificar todos estos casos, Mario Cañizal dio cuenta de diez casos de operadores de fast-food que han basado su éxito en sándwiches y bocadillos, entre ellos Rodilla (Salad bar), Viena (Servicio Rápido), Pans&Company (Fast-Casual),... o la cadena austriaca Centimeter que vende sus sándwiches por centímetros.

Cifras

La ponencia de Cañizal fue completada con cifras por Vicente Montesinos, Director General de NPD-CREST España, quien presentó el mercado de los productos de base pan en España, "un sector en alza, dijo, que presenta un gran desarrollo". Según el estudio realizado por su compañía, el pasado año se sirvieron 1.100 millones de porciones de estos productos, un 62% de las cuales, bocadillos, un 25% a hamburguesas y un 13% sándwiches. El 47,5% de estas consumiciones se localizaron en establecimientos de Servicio Rápido, un 16,5% de Full Service, un 15,7% en Colectividades y un 20,3% a través del canal retail, con especial incidencia del producto envasado). En cualquier caso, el 68% de estas comprar de productos con base pan, tuvieron su origen en visitas unipersonales y en el 72% de los casos, el consumo se realizó dentro del propio establecimiento de venta. La hamburguesa ha resultado ser el producto más social, consumido generalmente en compañía de otros durante las cenas de los fines de semana. Los sándwiches, por su parte, son protagonistas del snacking, y cada vez más de las comidas principales. En este sentido, la mayoría de los participantes de Sandwichforum coincidían en el hecho de que el sándwich trabajado en diferentes formatos permite generar negocio todo el día. El bocadillo convencional, finalmente, es el producto más demandado por las mañanas, antes de las 13h. Su

4.- Mario Cañizal (Sandwichforum), Joaquim Ros (Mercabarna), Jordi Llanes (Kroxan) y Carles Miralles (Viena E.) en la entrega de premios.

5.- Bocadillo elaborado por Manuel Flecha de Asempan con ingredientes de Findus.

consumo se realiza de forma individual y generalmente en bares de restauración convencional.

Otra realidad que refleja el estudio de NPD-CREST es la creciente incidencia en el mercado del consumo de bocadillos fuera del establecimiento de venta, al estilo de lo que ya sucede en otros países europeos, donde el formato transportable de este tipo de producto lo han convertido en ideal para comer por la calle, llevar a casa o a la oficina, una ubicación, esta última que representa una gran oportunidad para el mercado español, según Vicente Montesinos. En este sentido, se recaló la importancia de encontrar nuevos bocadillos y sándwiches que abarquen todo el mercado entre el producto commodity (que cubre una necesidad puntual) y el producto disfrute. Para ello, se animó a los establecimientos de productos base pan presentes en el foro, a crear nuevos formatos y creaciones que se adecuen a las necesidades de alimentación exigidas por un público que prefiere cada vez más acortar la hora de la comida en favor de más horas libres al final de la jornada y que busca productos prácticos, rápidos de comer y saludables para alimentarse.

6.- Los bocadillos elaborados para el concurso El Bocadillo del Año cuatro de ellos elaborados con productos de los patrocinadores: Salica y Findus.



Nombres y autores de los Bocadillos que concursaron en EL BOCADILLO DEL AÑO 2006

Autor	Categoría Libre	Categoría 'Condicionada'
Manuel Flecha	Delicia de cocina al paté	Medallones de Ternero con vegetales saiteados
Roger Escorbá	Racimo de Pollo	Bocadillo de Atún
Cesar Bermudez	"Jilk"	"Bryton"
Jordi Llanes	Refrescante	Mediterráneo

(* Los concursantes debían utilizar algún tipo de la firma SAUCA o varios productos de la empresa FINDUS





7

7-Bocadillo de las serie condicionada hecho con ingredientes de Findus.



8

8-Cesar Bermúdez presentó "Bryton" con ingredientes de Findus.



9

9-El "Mediterráneo": atún de Salica con espárragos de Findus.



10

10-Joaquim Ros (Mercabarna) y Anna Azcona (Eat&Out) interesándose por los bocadillos que preparó Diego Saenz, asesor culinario de Findus.



puntual de los ingredientes necesarios para preparar sus productos. Sobre este tema, Mario Blasco, Key Account Manager de Conway repasó las ventajas de trabajar con un operador logístico especializado. Octavio Llamas, director de Marketing de Autogrill, el primer operador del mundo en servicios de restauración y retail para el viajero que sólo el año pasado sirvió 3.400.000 bocadillos. De estos, dijo Llamas "ni uno lo preparamos en nuestras cocinas. Por nuestra dinámica de flujo de clientes nos vemos obligados a servir una gran cantidad de bocadillos en

En la segunda sesión de conferencias, Jordi Rigual, director de marketing de Pans&Company, Josep Maria Vallsmadella, subdirector general de The Bread House y Luis Comas, director general de Delina's dieron detalles de la operativa de sus enseñas, hoy abanderadas de nuevos conceptos de restauración basados en bocadillos y sándwiches. Rigual, anunció la apertura este mes de diciembre de un nuevo establecimiento Pans&Company, en Arabia Saudí y Luis Comas de Delina's hizo lo propio, anunciando la próxima implantación en Cataluña de la exitosa enseña madrileña de comida rápida artesanal, con productos elaborados a mano, cada día, en la cocina de cada establecimiento de la cadena. Josep Maria Vallsmadella, por su parte, explicó el nuevo concepto de negocio de El Molí Vell, The Bread House, basado en la evolución de las panaderías con degustación hacia el concepto de Foodservice, donde el cliente encuentra pan y bollería, además de servicio de restauración al mediodía.

Poco podrían hacer todos estos establecimientos sin la disposición

poco tiempo. Esta premura de tiempo no nos permite dedicarnos a preparar los bocadillos de forma tradicional y tampoco es fácil encontrar gente que sean buenos "preparadores" de este tipo de producto. Es por ello que hemos optado en convertirnos en "ensambladores" de bocadillo y hemos buscado proveedores que nos hagan llegar los ingredientes, por ejemplo, ya cortados, limpios, listos para utilizar. La cocina de Autogrill está en casa de los proveedores, en beneficio del front office de nuestros establecimientos". Lluís Roca, Director General de Lantmännen reivindicó el pan no como soporte del bocadillo, sino como ingrediente básico de estas creaciones culinarias. Roca, auguró, también, que el mundo del sándwich en España cambiará como consecuencia de la convergencia europea: se potenciará el desayuno, disminuirá la ingesta del mediodía y se potenciará la cena, en horarios más razonables. Xavier de Blas, Director Técnico de Merko Consultores explicó los condicionantes que deben imperar en las instalaciones de elaboración de bocadillos en los establecimientos de restauración y la ope-

PROTAGONISTAS



1



2



3



4



Gama de productos de la empresa Safica, patrocinadora de Sandwichforum.

rativa de gestión que se debe aplicar para obtener un buen resultado. Finalmente, Valentina Cameli, Directora de Marketing de Granatiero, presentó como novedad en España el Cold Vacuum, una vitrina con vacío incorporado, ideal para exponer sándwiches y sus ingredientes, que se mantienen siempre frescos.

Concurso "Bocadillo del Año"

La edición de Sandwichforum de Barcelona finalizó con la entrega de premios "Bocadillo del Año", que recayó en Jordi Llanes

y su bocadillo "Refrescante", a base de pan de regaliz, untado con mantequilla de cebollino, queso fresco y arenque ahumado. Tanto Llanes como el resto de participantes, prepararon su bocadillo de libre creación, y el de ingredientes obligatorios frente a todos los asistentes de Sandwichforum, a quienes explicaron paso a paso la elaboración de sus propuestas.

Los textos de las conferencias, las fichas técnicas de los bocadillos y fotos de su elaboración, pueden consultarse en www.sandwichforum.com

Carla SAURÍ



11.- Joaquim Ros, de Mercabarna, y Vicente Montesinos, de NPD.

12.- Angel y Sergio Aparicio, de Lord Sandwich, hablando con J.A. Bermúdez, de Bimbo.



13.- De izq a dcha: Jordi Rigual (Pans&Co), Luis Comas (Delina's) y Josep Mª Valsmadella (Moli Vell).

14.- De izq a dcha: Lluís Roca (Lantmännen), Octavio Llamas (Autogrill), Valentina Cameli (Granatiero), Mario Blasco (Conway) y Xavier de Blas (Merko).



PROTAGONISTAS

- 1.- M. Cañizal
- 2.- J. Rigual
- 3.- Luis Comas
- 4.- Josep Mª Valsmadella
- 5.- Lluís Roca
- 6.- Octavio Llamas
- 7.- Mario Blanco

Organizan:

RESTAURACION *news*

BFS BUSINESS ON FOOD SERVICE

SANDWICHFORUM'07
"Un mercado con cambio de tendencia"



IV Edición de "El Bocado del Año" 
Barcelona 7 de noviembre de 2007
Hotel Alimara

PATROCINADORES

EL CONCURSO "E L BOCADILLO DEL AÑO"

A la cuarta edición anual de la final de El Bocado del Año llegan los profesionales que deberán competir bajo las siguientes reglas que contemplan las Bases y reglamento de la competición.-

Los participantes deberán presentar 2 modalidades de sándwich o bocadillo sobre cualquier tipo de pan:

- 1.- de libre creación.
- 2.- de creación condicionada, usando ingredientes aportados por los patrocinadores del Concurso, siempre que, además, cumplan con lo siguiente:

- que todos los ingredientes se puedan encontrar en el mercado.
- que el producto sea lo más reproducible posible a escala comercial, es decir de asequible coste y sencilla elaboración.

Cada concursante deberá elaborar delante del público profesional asistente, al menos 2 unidades de cada modalidad para presentación al Jurado. El tiempo disponible para ello no superará los 15 minutos, para ambos.

Durante dicha elaboración y en la presentación, los miembros del Jurado podrán recabar del concursante cuantas explicaciones necesiten.

Los criterios de valoración seguirán la siguiente escala de ponderación:

- 1º- originalidad del soporte PAN.
- 2º- innovación que el producto/ concepto aporta al sector.
- 3º- aspectos sensoriales.
- 4º- manipulación.

El ganador del campeonato recibirá un Trofeo conmemorativo. Todos los demás concursantes recibirán un diploma acreditativo.



Jurado

- Joaquim Ros (Presidente), Director de Mercados y Promoción de Mercabarna
- Carles Miralles, Director Técnico de Establiments Viena
- Alfredo Vacchelli, Diseñador sandwiches de Lord Winston
- Xavier Ramón, Director de Triticum, (ganador de la edición de 2004)
- Josep Conesa, Director Conesa. Artesans de L'Entrepà
- María José Pérez, Analista Silliker Ibérica. Consulting en Análisis Sensorial
- Carmen Juanes, Directora de I+D+I de Eat Out
- Oscar Teixidó, Director de Cocina de CETT

Concursantes

- José J. Roldán (Fepan)
Ganador de las semifinales de la edición Andalucía de Sandwichforum 07
- Aurelio Gómez (Fepan)
Ganador de semifinales de la edición Madrid de Sandwichforum 07
- Xavier Miquel (Kroxan)
Ganador de la III edición del Campeonato Internacional de Bocadillos (Intersicop 2007)
- Xavier Puigseslloses (Forn de San Jordi)
Ganador del Premio M. Forest i Roca
- Albert Modol
Ganador del Concurso de la Escuela de Hostelería y Turismo de Lleida (2007)
- Ganador del Concurso Nacional de Sandwichs 2007 de Portugal

UN MOVIMIENTO AGLUTINADOR DE LOS ELABORADORES DE BOCADILLOS Y SUS PROVEEDORES

Desde 2004 Sandwichforum, a través de su página web y de los seminarios y concursos que organiza sirve de foro profesional para el encuentro entre los elaboradores de bocadillos y sandwiches y todos sus proveedores; sean de pan, ingredientes o equipos para su confección.

Ante la aparición de un nuevo sector de la restauración, el snacking, en el que bocadillos y sandwiches van a poseer un singular protagonismo, la Revista RESTAURACION NEWS se une a Sandwichforum para organizar sus reuniones profesionales, en las que concurren sesiones de conferencias, concursos de elaboración de bocadillos a base de nuevas recetas y encuentros comerciales entre operadores y sus proveedores.

Todo ello con el fin de que Sandwichforum pueda:

- Contribuir a valorizar el bocadillo en sus más variadas acepciones como alimento al que se le reconozcan sus atributos nutricionales, gastronómico-funcionales y de conveniencia, liderando la nueva oferta de snacking que ha de responder a su creciente demanda de consumo fuera del hogar.
- Sensibilizar a panaderías, pastelerías y empresas de hostelería para que desarrollen una nueva oferta de bocadillos, además de sus genuinas elaboraciones.
- Incentivar la creatividad, usando cada vez más nuevos equipos e ingredientes; desarrollando nuevas presentaciones y favoreciendo su consumo en nuevos momentos y lugares.



SANDWICHFORUM 2007

Barcelona 7 de Noviembre de 2007. Hotel Alimara

"Un Mercado con nuevas tendencias"

PROGRAMA • PROGRAMA • PROGRAMA • PROGRAMA • PROGRAMA • PROGRAMA

09.00-09.30

Acreditaciones y entrega de documentación

09.30-10.30

Concurso "El Bocado del Año" 1ª Parte

10.30-11.00

Conferencias. Sesión I

"Situación del mercado de Bocado y Sandwichs en el foodservice español"

Vicente Montesinos, Director general NPD-CREST.

11.00 Coloquio

11.15 Pausa Café

11.30-13.00

Conferencias. Sesión II

"Nuevas estrategias y modelos de negocio en el sector del snacking: El caso de los bocadillos y sandwichs"

- Delina's: Luis Comas
- Fast Good *: José Perez Barquera
- Paninoteca d'E: Sergi Arola
- Dunkin' Coffee: José Mª Carrillo
- Conesa: Josep Conesa
- Eat&Out: Jordi Rigual
- Triticum: Xavier Ramón

13.15 Coloquio

13.30

Concurso el Bocado del Año.- 2ª Parte

14.00

Presentación empresas patrocinadoras

14.30.-15.30

Almuerzo-degustación de bocadillos y sandwichs

15.30

Conferencias. Sesión III

"El vending y la demanda de bocadillos y sandwichs"

- Asociación Catalana de Vending: Joan Molins
- Lord Sandwich: Miguel A. Guiniales
- Quick Chef: Javier Rodríguez

16.30 Coloquio

16.45

Concurso El Bocado del Año: Fallo del Jurado y Entrega de Premios.

17.00 Clausura

(*)p.c.



El cordobés José J. Roldán gana el IV Concurso El Bocadillo del Año

Un nuevo éxito de participantes consolida Sandwichforum 2007

EL HOTEL ALIMARA DE BARCELONA FUE EL ESCENARIO ESCOGIDO PARA LA NUEVA EDICIÓN SANDWICHFORUM, PUNTO DE ENCUENTRO PARA EL PROFESIONAL DEL FOODSERVICE QUE TRABAJA LOS BOCADILLOS, SANDWICHES Y PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS DE UN MENÚ BASADO EN ELLOS (ENSALADAS, POSTRES, BEBIDAS...). Y UN AÑO MÁS, A LA CONVOCATORIA LE ACOMPAÑÓ EL ÉXITO EN CUANTO A PARTICIPACIÓN.



José J. Roldán elaborando "Cárbula".

Expositores, patrocinadores, conferenciantes y visitantes quedaron satisfechos por esta reunión en la que pudieron no sólo darse a conocer y conocer las nuevas tendencias del sector del bocadillo y el sandwich, sino también afianzar nuevos clientes y negocios. Sandwichforum combinó, en una apretada jornada, las conferencias y coloquios, con la exposición de productos y la elaboración y degustación *in situ* de bocadillos fríos y calientes, por medio de la celebración del Concurso El Bocadillo del Año 2007, cuyo ganador fue el joven cordobés José J. Roldán, profesional panadero que representaba a la Federación Andaluza de su rama (FAFEPAN).

El concurso, que en su cuarta edición ha contado con seis participantes, tuvo un nivel muy alto de calidad, tanto en las elaboraciones como en las preparaciones. Los seis concursantes, procedentes de Córdoba, Lleida, Barcelona y Lisboa (Portugal), presentaron dos creaciones, una libre y otra con ingredientes condicionados por la organización y procedentes de los expositores del certamen. Los bo-



José J. Roldán fue ayudado por alumnos del CETT.



cadillos presentados destacaron por su originalidad y, en ocasiones, por su practicidad, es decir, por ser creaciones fáciles de reproducir en cadenas de restauración.

El ganador, José J. Roldán, ganador de una de las semifinales de

Sede del CETT.

la edición de Sandwichforum'07, presentó como libre creación el bocadillo Cárbula, a base de pan con tinta de calamar, morcilla con pera, puntillitas de calamar y ajo-lí. Su bocadillo de creación condicionada lo bautizó como Crisol, y lo elaboró además de con pan de FRIPAN, con verduritas salteadas (FINDUS), foie caramelizado y salsa de queso (BEL) y miel.

El resto de concursantes fueron Aurelio Gómez (Córdoba), de Fafepan, que presentó los bocadillos Isleño y Tartare de cangrejo con atún y germinados; Xavier Miquel (Lleida), de la cadena Kroxan, que presentó el bocadillo Clásico y el Cri-Cre-Cru; Xavier Puigseslloses (Folgueroles), del Forn de Sant Jordi, cuyas creaciones fueron el Carpaccio de Pan de Coca transparente con tomate y jamón ibérico; Albert Modol (Lleida), que presentó Ternerito y Campestre; y José Serrano (Lisboa), del Hotel Vila Talia, con el Bocadillo de costilla de cerdo y la Ventresca de Atún Agri dulce. Sus fichas técnicas pueden ser consultadas en la web www.sandwichforum.com



16-30 Noviembre 2007

informe sandwichforum-07

RESTAURACION NEWS/74

Por su parte, el jurado del certamen estuvo formado por Joaquín Ros, director de Mercados y Promoción de Mercabarna; Carles Miralles, director técnico de Establiments Viena; Alfredo Vacchelli, diseñador de producto de Lord Sandwich; Xavier Ramón, director de Triticum; Josep Conesa, director de Conesa; Belén Cabanes, analista de Silliker Ibérica; Anna Azcona, del departamento de I+D+i de Eat Out; y Oscar Teixidó, Jefe de Cocina de CETT.

Una exposición dinámica

La jornada fue larga y muy dinámica, ya que mientras se celebraba el concurso, o las conferencias y coloquios, los expositores no dejaban de atender a los visitantes ofreciendo degustaciones de sus productos. Se demostró, una vez más, que Sandwichforum es un foro útil y que desde su creación en 2004 es un importante movimiento aglutinador de los elaboradores de bocadillos y sus proveedores. Así, en el certamen se dieron cita desde proveedores de hornos, como la firma Frau Foodservice, que presentó su horno Merrychef, capaz de hornear bocadillos en a penas 20 segundos; y proveedores de artículos de envase y embalaje (Cart-service); a proveedores de pan, como Fripan; y, por supuesto, de ingredientes; como Findus; Krissia (La Gula del Norte y SoloLomos); Salica (Atún Bacchi y ventresca Campos); Belfoodservice (Kiri, Leerdammer, La vaca que ríe y Babybel); Miscelánea (IV Gama); y salsas Prima (Bolton-Cile).

En general, todos los expositores y copatrocinadores de Sandwichforum 2007, evento organizado por Restauracion News y Business on Food Service, quedaron satisfechos de su participación. A pocas horas del inicio ya eran capaces de valorar positivamente su participación. Así lo expresó Jesús Mendo, de Findus,



Jurado y concursantes en la entrega de premios.

quien aseguró: "ya habíamos participado en otras ediciones, como jurado y como patrocinadores, y creemos que es un punto de encuentro profesional muy interesante, porque, por ejemplo, nosotros hemos conseguido llegar a clientes potenciales que, de otra forma, nos resultaba más complicado contactar, por eso, creo que a nivel comercial y de negocio es muy interesante y positivo".

Por su parte, José Yustes y Aintzi Laburu, de Salica, llegaron al certamen con "el objetivo de darnos a conocer a un tipo de cliente que puede ser más complicado de llegar y aquí, vemos que es fácil. Resulta muy interesante el perfil del participante a Sandwichforum, por eso hemos querido estar presentes en esta edición".

Otro de los expositores nuevos fue Frau Foodservice que, con su horno Merrychef aportaron bocadillos y sándwiches calientes durante toda la jornada. Pere Taberner, di-



Joaquín Ros entrega a José J. Roldán el trofeo como ganador.

rector de Frau Foodservice, hizo un balance positivo de la participación. "Creemos que ha sido una buena idea participar en este salón porque hemos podido conectar con muchos clientes potenciales y darles a conocer un producto ideal para sus bares, cafeterías, pastelerías o cadenas de restauración".

Otro de los participantes consolidados es Fripan, que además aportó materia prima a muchos de los expositores para la elaboración de bocadillos. Mariano Marejil, director comercial de Fripan, explicó que "nuestro objetivo no es sólo dar a conocer nuestro producto, que puede ser ya muy conocido, sino también mostrar la importancia que tiene el pan como elemento básico dentro del mundo del sándwich y, sobre todo, defender

que un bocadillo no es cualquier cosa con cualquier pan. Y yo creo que, como siempre, nuestro objetivo se ve cumplido porque el participante es interesante para nosotros y además, nos permite abrir nuevos negocios con clientes nuevos o consolidados".

Conferencias: Vicios ocultos vs Virtudes públicas

Por otro lado, en las conferencias y coloquios se dieron cita importantes representantes del sector, desde el reputado chef Sergi Arola, fundador de la Paninoteca d'E; hasta directores de compañías y grupos de restauración como Vicente Montesinos, director de NPD-Food Service para el Sur de Europa; Jordi Rigual, director cor-



"CREO QUE A NIVEL COMERCIAL Y DE NEGOCIO SANDWICHFORUM ES MUY INTERESANTE Y POSITIVO".
JESÚS MENDO (FINDUS)



24-30 Noviembre 2007

informe sandwichforum-07

RESTAURACION NEWS/74



José Serrano llegó desde Portugal para representar la iniciativa que la revista Inter magazine lleva a cabo en dicho país y a ciencia cierta que brilló a gran altura, pese a que no pudiera hacerse con el triunfo.

porativo de marketing del grupo Eat Out; Josep Conesa, propietario de Conesa; Xavier Ramón, socio-director de Triticum; Luis Comas, director de Delina's; Eduard Bosch, de El taller del Bulli, miembro del grupo de asesores gastronómicos que Ferrán Adrià ha desplazado en Fast Good; Jordi Molins, presidente de ACV (Asociación Catalana del Vending); Xavier Arqueros, conse-

jero delegado de Gruparipa; Miguel A. Guñales, consejero de la dirección general de Lord Sandwiches; y Javier Rodríguez, director de QuickChef.

El elenco seleccionado no podía ser más atractivo. Pequeños y grandes panaderos (Triticum y Fripan), pequeñas y grandes bocadillerías (Conesa e EatOut)

así como restaurantes de bo-



"UN BOCADILLO NO ES CUALQUIER COSA CON CUALQUIER PAN".

MARIANO MAREJIL
(FRIPAN)



"EL DÍA QUE UN PANADERO TENGA UN SUEÑO, ENTONCES EMPEZARÁ LA REVOLUCIÓN EN EL SECTOR DEL PAN".

SEGI AROLA
(PANINOTECA D'E)

cadillos de nuevo cuño, en la gama alta del sector (Delina's, Fast Good y Paninoteca D'E). Este primer grupo fue moderado por Mariano Marejil y en sus intervenciones quedó de manifiesto que la luz al final del túnel se llama: calidad. Lo que no impidió que se defendiera la funcionalidad del bocadillo como producto de conveniencia, máxime en los tiempos que vivimos y que se ocupa de recordar Vicente Montesinos, al cual había precedido Lluís Riba, de CARTSERVICE, con una comunicación sobre envases y medio ambiente.

El debate se elevó de nivel cuando Sergi Arola, que despuntó sobre manera pese a que -como declaró el mismo- no estaba en su ambiente, dejó constancia de una serie de principios que no se deben olvidar en el mundo del bocadillo, si quiere que la gastronomía lo acoja en su seno. Por ejemplo, puede pasar a la historia, su respuesta a una de las preguntas, que se le formuló en el coloquio sobre por qué no hay panaderos que destaquen y sean referentes del sector como sucede en la gastronomía y ahora en la pastelería con Torreblanca: "El día que un panadero tenga un sueño, entonces empezará la revolución en el sector del pan".

Por la tarde, Sandwichforum dedicó una sesión al vending y al sándwich estuchado.

Por vez primera operadores del vending se asomaban en las reuniones y tanto las preparadas intervenciones de J. Molins como X. Arqueros apuntaron hacia la decidida voluntad de este importante sector de contar con el sándwich en sus máquinas, siempre y cuando haya una voluntad de cooperación con los elaboradores y se pueda trabajar hacia ofrecer gamas más altas.

Por parte de los elaboradores, Guñales representante del líder en el sector, Lord Sandwiches (con capacidad para elaborar 400.000 unidades/día) destacó que está a punto ya un cambio importante en el mercado y que su grupo se prepara para abordarlo, preparándose convenientemente, pese a la posición hegemónica que poseen.

Dicha aseveración sobre la llegada de un cambio fue puesta en duda por Javier Rodríguez, representante de una pequeña empresa (10.000 unidades/día) que pese a ostentar la ISO 22000 no logra que sus sandwiches "premium" se vendan, ya que el mercado está muy viciado por la oferta de elaboradores con productos de baja calidad y precio irreconciliable con ella.

Con un acalorado coloquio sobre este tema y ya con el reloj saliendo de la esfera, Mario Cañizal puso fin a la jornada, agradeciendo a Mercabarna (decoró magníficamente los salones con flores de sus mayoristas), al Hotel Alimara (magnífico servicio y atención en materia de montajes y F&B) y sobre todo al CETT que a través de Vinyet Capdet (aportando su plantel de alumnos de diferentes cursos de dicha escuela de Hostelería para apoyo a los patrocinadores) y Oscar Teixidó (atendiendo desde la cocina que dirige en la Escuela las necesidades de los concursantes y de los chefs de las empresas patrocinadoras) la colaboración prestada y que ha puesto el listón de Sandwichforum a un nivel difícil de superar, pese a que algunas empresas participantes ya han pedido reserva de espacio para repetir o incorporarse por vez primera, como activos sujetos de esta cita de profesionales vinculados al mundo del bocadillo, el sándwich y su entorno. ●

I.G.



RESTAURACION NEWS/75

especial
sandwichforum'07

1-31 Diciembre 2007 • 45

Una explosión de sabores y colores



Más información en
www.sandwichforum.com

PATROCINADORES

- 1 Centros de flores con las que Mercabarna decoró las salas
- 2 L. Riba (Cartservice) atiende a M. Sticart (Viena Ets.)
- 3 O. Gerard (Mc Donald's) con los chef de Bel
- 4 E. Bosch se interesa por el horno Merrychef
- 5 Mesa de Findus
- 6 Mesa de Fripan
- 7 Mesa de Prima (Bolton)
- 8 Mesa de Saïca
- 9 Mesa de Krissia (A. Aguinaga)
- 10 Mesa de Legatruits (4^a gama)



Juan José Roldán se ha llevado este año el trofeo EL BOCADILLO DEL AÑO por su capacidad para elaborar un pan con tinta de calamar. Sin embargo, en esta edición de Sandwichforum, consolidado el evento como punto de encuentro de los elaboradores de bocadillos y sus proveedores, han sido éstos los que se han convencido de que tienen mucho camino por recorrer en este segmento de la restauración alternativa.

El bocadillo salta pues de las manos al plato y se constituye en elemento básico de los menús de conveniencia. Para ello, los proveedores de productos, procesos y servicios han enseñado en Sandwichforum que las alianzas con los operadores de restauración son posibles y necesarias.

Con la inestimable ayuda del CETT y el Hotel Alimara, con el apoyo de Mercabarna y sobre todo de los patrocinadores que apostaron por Sandwichforum, la edición del 2008 promete un salto cualitativo y cuantitativo sin precedentes. Sobre todo porque el mercado... lo necesita.





41 • 1-31 Diciembre 2007

especial sandwichforum '07

RESTAURACION NEWS/75

EL JURADO



Mesa del Jurado calificador



- 1 Alfredo Vacchelli (Lord Sandwich)
- 2 Anna Azcona (EatOut)
- 3 Belén Cabanas (Silliker)
- 4 Carles Miralles (Viena Ets.)
- 5 Josep Conesa (Conesa)
- 6 Joaquim Ros (Mercabarna)
- 7 Xavier Ramon (Triticum)
- 8 Oscar Telxidó (Cett)



El CETT contribuyó sobremedura al éxito de Sandwichforum aportando a su alumnado como personal colaborador. En la foto, Vinyet Capdet (CETT) y Joaquim Ros (Mercabarna).



El Jurado con el ganador J.J. Roldán

CONCURSO EL BO

LOS FINALISTAS • LOS FIN



A. Gómez
(Córdoba)

J.J. Roldán
(Córdoba)

A. Mado
(Lleida)

LOS BOCADILLOS DE CREACIÓN LIBRE



LOS VISITANTES



Resumen 2007

RESTAURACION NEWS/75

especial sandwichforum'07

1-31 Diciembre 2007 • 47

CADILLO DEL AÑO

ALISTAS • LOS FINALISTAS •



X. Puigseslloses
(Folguerales)



J. Serrano
(Lisboa)



X. Miquel
(Lleida)

LOS BOCADILLOS DE CREACIÓN CONDICIONADA














Mas información en www.sandwichforum.com

CONFERENCIAS



Aspecto de la sala



MESA DE LA MAÑANA
De izquierda a derecha: S. Arola (D'E), E. Bosch (Fast Good), L. Comas (De Lina's), J. Conesa (Conesa), J. Rigual (EatOut), M. Marejll (Fripan) y X. Ramón (Triticum)



MESA DE LA TARDE
De izquierda a derecha: J. Rodríguez (Quick Chef), M.A. Guñiales (Lord Sandwich), X. Arquerons (Arbitrade-Gedemas) y J. Molins (ACV)



1- Sergi Arola



2- X. Arquerons



3- E. Bosch



4- M.A. Guñiales



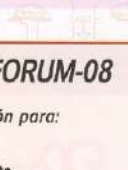
5- M. Marejll



6- V. Montesinos (NPD)



7- Lluís Riba (Cartservice)



8- J. Rodríguez



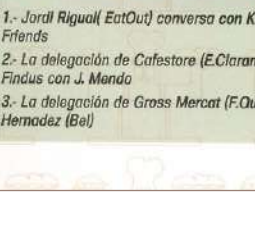
9- M.A. Guñiales



1- Jordi Rigual (EatOut) conversa con Kike Gomá y su equipo de Sandwichs & Friends



2- La delegación de Cafestore (E.Clarumunt y A. del Alamo) en la mesa de Findus con J. Mendo



3- La delegación de Gross Mercat (F. Quintana y C. Massanas) escuchan a J. Hernandez (Bel)

SANDWICHFORUM-08

Solicita Información para:

- ☐ Ser expositor
- ☐ Ser concursante
- ☐ Ser visitante



SANDWICHFORUM'08

enviar por e-mail a clientes@sandwichforum.com

RESTAURACION
news

presenta

FORO PROFESIONAL
DEL BOCADILLO Y EL SÁNDWICH



SANDWICHFORUM '08
V EDICIÓN

CONFERENCIAS • EXPOSICIÓN • CONCURSOS • EL BOCADILLO DEL AÑO

CUATRO AÑOS DE ENCUENTROS EN UN SECTOR EN AUGE

En los últimos años, los bocadillos y sándwiches se han erigido en singulares protagonistas de algunas de las comidas que se realizan fuera del hogar, como consecuencia de haber variado cualitativa y cuantitativamente los momentos y motivos de consumo.

La profesión relacionada con estos productos, sus ingredientes y los procesos de elaboración, conservación y distribución, ha buscado reunirse periódicamente para intercambiar experiencias e información, tanto comercial como tecnológica, siempre bajo la perspectiva de los siguientes puntos:

- Variedad de gamas a través de la innovación.
- Funcionalidad y conveniencia mediante formatos y su packaging.
- Calidad y seguridad alimentaria, además de salubridad.
- Tradición y raíces culinarias compatibles con otras culturas gastronómicas.

Y ese lugar de reunión es SANDWICHFORUM, un foro profesional donde concurren elaboradores de bocadillos y sándwiches y proveedores de diferentes panes e ingredientes, de maquinaria y servicios y de productos complementarios como bebidas, ensaladas, snacks, postres, material de un solo uso, etc.

SANDWICHFORUM fue creado en 2004 y desde entonces todas las ediciones, celebradas en Barcelona, se han caracterizado por captar el interés de los profesionales del sector:

- Por las conferencias.
- Por la exposición comercial.
- Por los concursos de destreza en las elaboraciones.

A lo largo de este evento se mostrarán soluciones a las distintas necesidades y a cualquier problemática que pueda aparecer como consecuencia de ser distribuidor o fabricante de:

- Materiales y equipos para la elaboración de bocadillos y sándwiches.
- Nuevas materias primas e ingredientes para las formulaciones en fichas técnicas.
- Alimentos y bebidas complementarios en la composición de menús.
- Servicios tecnológicos en materia de calidad y seguridad alimentaria.
- Mobiliario de conservación y distribución de productos para establecimientos especializados: bakery shops, sandwich bars, etc.

AVANCE DE PROGRAMA

9:00-9:30	Acreditaciones y primer café de la mañana.
9:30-9:45	Acto de apertura.
9:45	Sesión I: LA EVOLUCIÓN DEL MERCADO Últimos datos sobre el consumo de bocadillos y sándwiches. Vicente Montesinos (INPD-CREST)
10:15	Panel de Expertos. Nahuel Román (Le Pain Quotidien) Miguel Moreno (Sandwich Club, Grupo Malcorra) Thierry Rousset (Subway) Mike Gomá (Sandwiches&Friends)
11:00	COLOQUIO
11:15	Pausa café y tiempo disponible para visitar la exposición.
11:15	Celebración del concurso EL BOCADILLO DEL AÑO en la sala de conferencias.
12:15	Sesión II: ESPECIAL COFFEE SHOPS Y HELADERÍAS Demanda de bocadillos, sándwiches y otros productos. Gustavo Ron (Café&Te) José M ^a Cantillo (Dunkin Coffee) Fernando Madrid (El Café Di Roma) Eduardo Farga (Farga)
13:30	COLOQUIO
13:45	Celebración del concurso entre chefs y demostradores de las empresas participantes en la exposición.
14:45	Almuerzo y degustación en el área de exposición.
16:00	Lectura por el Presidente del jurado del concurso EL BOCADILLO DEL AÑO y entrega de trofeo.
16:15	Sesión III: EL MERCADO DE BOCADILLOS Y sándwiches ENVASADOS Y SUS COMPLEMENTOS Luis Riba (Cantaservec) Lluís Roca (Lantmann) Alan Campbell (Anson Packaging)
17:30	COLOQUIO
17:45	Lectura por el Presidente del jurado del concurso de elaboración de bocadillos entre los chefs y demostradores de las empresas participantes en la exposición. Entrega de la COPA RESTAURACIÓN NEWS.
18:00	Clausura de la jornada y copa de cava.

NOVEDAD



SANDWICHFORUM '08

Sandwichforum 2008 llega a la madurez en su quinta edición

CON LA PROYECCIÓN DE UNA DIAPOSITIVA EN LA QUE APARECÍAN LA MAYOR PARTE DE LAS EMPRESAS DE LOS ORADORES DE LAS CONFERENCIAS Y DE LOS PATROCINADORES DEL EVENTO EN LOS ÚLTIMOS AÑOS, MARIO CAÑIZAL INAUGURABA LA V EDICIÓN DEL SEMINARIO SANDWICHFORUM. EN SU ALOCUCIÓN, CAÑIZAL SEÑALÓ QUE, A NIVEL EUROPEO, BAKERY SHOP, COFFESHOPS Y RESTAURANTES FAST CASUAL ESTÁN LLAMADOS A DINAMIZAR EL FOODSERVICE EN UNA ETAPA DE MENOR FRECUENTACIÓN DE LOS RESTAURANTES DE CARTA COMO CONSECUENCIA DEL MENOR CONSUMO ALIMENTARIO FUERA DEL HOGAR.



El Planeta Sandwichforum

De esos sectores fueron la base de las sesiones de conferencias en las que, se concluyó que, para dar respuesta a nuevos motivos de consumo, modelos de negocio como los de Le Pain Quotidien, Sandwich Club, Subway y Sandwiches & Friends y El Perrito Bravo, tenían en los bocadillos, ya fueran "tartines", sandwiches, subs, wraps o hotdogs, soluciones de comida como plato principal.

Modelos de negocio

N. Román presentó al grupo Le Pain Quotidien, que en unas semanas abrirá su primer establecimiento en España. De esta forma, el grupo estará presente ya en diez países del mundo, en cuyos locales sirven productos de panadería y de bollería, elaborados con ingredientes de origen orgánico. Las salas, además, se caracterizan por una mesa comunal que comparten los comensales. El surtido de este tipo de esta-

blecimiento ofrece hasta 50 productos para su consumo, también para take away, de los que las "tartines" son sus bocadillos-estrella.

Por otro lado, M. Moreno, de Grupo Mallorca, describió el concepto de sandwich-bar del grupo que, bajo la enseña Sandwich Club, está implantado principalmente en núcleos de oficinas ofreciendo sopas, ensaladas (bajo el régimen "tossed"), sandwiches, postres y bebidas.

Por su parte, T. Rousset, como representante del segundo grupo mundial en el segmento QSR, con unos 2.500 establecimientos en Europa y más de 40 en España, Portugal y Andorra, comentó las características del modelo de negocio de Subway y los cambios que en surtido y decoración (modelo Tuscany), le han llevado a ser aceptado como enseña que ofrece bocadillos de gran sabor, elaborados al momento y al gusto del



Conferencias



- 1- Koldo Rodero
- 2- Vicente Montesinos
- 3- Tanya Hugo
- 4- Sala de conferencias
- 5- De izq a dcha: Tanya Hugo, Nahuel Roman, Thierry Rousset y Miguel Moreno
- 6- De izq a dcha: José M^o Carrillo, Oscar Costas, Fernando Madrid
- 7- Oscar Costas
- 8- Lluís Riba, Alan Campbell, Lluís Roca
- 8- Gustavo Ron

cliente, mediante un sistema operativo muy sencillo, que no precisa ni de salida de humos, ni de un sofisticado equipamiento, y que, sin embargo, puede ofrecer hasta 180 bocadillos a la hora con una plantilla de una decena de empleados.

El representante de la empresa pionera en España en sandwichs-bars, Tanya Hugo, explicó cuáles están siendo los factores que han contribuido al triunfo del concepto de Sandwichs & Friends y del modelo de negocio, conocido por sus sofisticados sandwichs elaborados con ingredientes de primera calidad y por su imagen de marca

notoria y vanguardista, factores que le han llevado a ser un referente de los sandwichs-bar también a nivel europeo.

La gran novedad de la V edición del seminario fue la presencia de Koldo Rodero, chef-restaurador navarro que, junto con Floren Domezain, distribuidor especializado en verduras y hortalizas navarras de alta calidad, han creado El Perrito Bravo. Se trata de un concepto de restauración rápida de hot-dogs y chistorras, ensaladas y bebidas, servidas desde el clásico carrito móvil, que está teniendo una gran aceptación en concentra-

ciones populares, como los Sandermines (con 3 unidades, llegaron a servir 42.000 bocadillos), y en zonas donde se precisa atender gran cantidad de público en poco tiempo, como estadios deportivos, plazas de toros, etc.

Nuevos momentos de consumo

Y si se tratara de nuevos momentos de consumo, ahí estaban las cadenas de los coffe shops para resolver con una novísima generación de bocadillos la necesidad de sus clientes amantes del café y de tomarse un respiro en un ambiente

confortable, como por ejemplo ofrecen Cafe&Te, Dunkin Coffee, Il Caffè di Roma, etc. Así lo explicaron sus representantes, mientras que Farggi se incorporaba a ese movimiento fruto de responder a las peticiones de sus clientes, que disfrutaban de los helados, pero que también quieren consumir bocadillos sin salir de sus locales.

Gustavo Ron, presidente de Cafe&Te, explicó, con exhaustiva información sobre su grupo empresarial, cuál es la posición de la oferta de bocadillos y sandwichs en su grupo, donde supone ya alrededor de un 8% de las ventas totales. Esta cadena, además, se ha caracterizado en los últimos años por un incesante proceso de fusión con otras empresas, algunas especializadas en sandwichs, y es por ello que apuesta por distintas variedades de ellos, sin menoscabo de ofrecer también una variada carta de platos en los menús de cada día.

Jose M^o Carrillo, representando a Dunkin Brands, describió las características y evolución de la conocida marca de rosquillas, que tanto

Concursos



liderazgo le ha otorgado, hacia auténticos coffee-shop, concepto que en España se conoce como Dunkin Coffee (el grupo sirve ya más de 1.500 millones de servicios de café al año), con lanzamiento de nuevos productos como sandwiches y los conocidos "flat-breads".

Por su parte Fernando Madrid aportó información de cómo el Grupo Lavazza apuesta por Il Caffè di Roma como red de cafeterías propia, caracterizadas por la innovación, la italianización, la proximidad, la calidez, etc., y por una doble oferta de bebidas (café, té y chocolate) y de comidas centradas en nuevos e inéditos bocadillos: Campagnola, Terramare, Ortolana, etc.

Finalmente en la segunda sesión, Oscar Costas utilizó Sandwichforum'08 para anunciar cómo Farggi ha decidido un cambio de modelo de negocio, desde "la Heladería de Calidad a la Cafetería Moderna Super Premium", tras un concienzudo análisis de la tipología de su clientela. Esto, además, le llevará a crear una nueva zona de Café-Sandwich, donde con nuevos bocadillos basados en panes integrales, pan de molde, "fusettes", etc., intentarán obtener el 16% de las ventas del establecimiento.

Avances tecnológicos

No había que olvidarse de algunos de los principales puntales del sector y Lantmannen, Cartservice y Anson se ocuparon de recordar al público profesional la importancia que posee el desarrollo tecnológi-



9- Jurado de los concursos: de izq a dcha: Josep Conesa, Joaquim Ros, Belen Cabanas, Xevi Ramón y Oscar Teixidó.

10- Los siete bocadillos elaborados por los concursantes

11- Los Trofeos de los concursos



Antonio Romero, ganador de EL BOCADILLO DEL AÑO

co, tanto de producto, en especial el pan, como de procesos, particularmente en los envases, que están representando la mayor expansión del sector y cuyo análisis coyuntural fue tratado por NPD CREST.

Por cuarto año consecutivo, Vicente Montesinos, director de NPD Spain, informó sobre la evolución del sector de productos base-pan, a través del modelo de análisis cuantitativo, que tantos datos aportan sobre la demanda y el consumo de este sector, entre los que, los bocadillos, son dinámico protagonista de su evolución.

En España, los clientes del food-service, que se interesaron por productos base-pan en la hostelería española supusieron, 1.150 millones de visitas, lo que supuso un 1,6% menos que en 2007 y un 14% total de todas las visitas del sector. Montesinos destacó, además, el buen

comportamiento de los productos, sobre todo, en las gamas altas, lo que significa que la tendencia a considerarlo como plato principal va siendo asumida tanto por operadores como por los clientes finales.

Lluís Roca, de Lantmannen, fue el encargado de realizar un rápido recorrido por la evolución de los panes que, en la actualidad, se erigen como protagonistas de los bocadillos en la restauración moderna, gracias a la innovación y a la tecnología. No en vano, su empresa es una de las más características en el desarrollo y lanzamiento de nuevos productos.

Finalmente, Lluís Riba y Alan Campbell, en representación de Cartservice y Anson Packaging, respectivamente, recordaron a los asistentes, la importancia que poseen los envases y sus nuevos desarrollos, a la hora de definir un con-

cepto de negocio, donde se traslada al cliente parte de las funciones del personal del establecimiento, se garantiza la higiene y la seguridad alimentaria y se alarga el momento de consumo hasta el segmento conocido por "to go", que quiere cada vez más utilizar elementos que le proporcionen utilidad a la vez que satisfacción.

Zona expositiva y Concursos

Mientras las primeras conferencias eran impartidas ante alrededor de unos 200 representantes de operadores de restauración (Areas, Vips, Eatout, Husa, Autogrill, Cacheiro, Serhs, SSP, Andilana, NRS, etc.), nueve empresas proveedoras ultimaban sus mesas de trabajo para atenderlos mediante el mejor catálogo que existe: sus productos bajo formato de bocadillos, sandwiches,



Los patrocinadores



Sobre estas líneas, vista general de la sala de exposición de los patrocinadores



Bel Foodservice



Cartservice



Findus



Bolton Chile



Lantmännen



Palacios



Salica



Miscelanea



Polarbrod

ensaladas, postres a base de frutas... y esta vez, con el incentivo de llevarse la Copa Restauración News que fue a caer en manos de Bel Foodservice, pese a que el Jurado reconoció la dificultad de despuntar a una empresa sobre las demás.

Pero si de concursos hay que hablar, cabe destacar la tercera edición de EL BOCADILLO DEL AÑO, que de nuevo sorprendió a propios y extraños. En esta ocasión, se había puesto el listón alto, al exigirse en las bases que el pan procediera del amasado y horneado de harinas orgánico-biológicas, por lo que, de

nuevo, el jurado tuvo problemas para elegir al ganador, ya que Alejandro Guzmán de Barcelona Reykjavik quedó a sólo dos puntos del joven Romero Forjado, frente la Escuela de Hostelería de Lleida y el grupo Café&Te.

Romero presentó un bocadillo caliente de "prensado de conejo" con pan elaborado con harina de espelta que brilló sobre el resto de concursantes, cuyo celo en la elaboración obligó, gracias a la colaboración del CETT y de su Director de cocina Oscar Teixidó, a abrir la sala demo de la Escuela y

seguir allí el concurso que se había iniciado en la sala de conferencias. Romero, que recibió el trofeo de las manos de Xevi Ramón, director general de Triticum y secretario del jurado, pertenece a la saga de profesionales que salen de la cantera que posee la Escuela de Hostelería de Lleida y que está permitiendo el reclutamiento de muy buenos profesionales para cadenas como Café&Te, grupo que apuesta por la formación mediante ese tipo de centros y en los que Miguel Ángel López actúa de lanzadera entre

las empresas y dicho centro de formación.

Sandwichforum en su quinta edición ha llegado a su madurez como cita de profesionales que se preocupan por mantener a bocadillos y sandwiches como plato principal de un menú sano, seguro y sabroso. Por las adhesiones recibidas, se le augura un mayor desarrollo en los próximos años, como foro de encuentro entre elaboradores de los citados productos, sus proveedores y, cómo no, los operadores de restauración que sean grandes consumidores de ellos. ●



Siete creaciones en busca del trofeo

La tercera edición de EL BOCADILLO DEL AÑO, presentado por Francesc Hita, Consultor Culinario, ha tenido como novedad el que todos los panes que se utilizaran fueran elaborados a partir de harinas de calidad, tales como las que proceden de los cultivos orgánicos o biológicos. Ello ha llevado a que dos de los profesionales de la panadería que en Barcelona está reactivando su sector, se clasificaran sin gran problema.

En efecto, tanto Anna Bellsolà como Alejandro Guzmán que pertenecen respectivamente a Factoría Bahuard y a BarcelonaReykjavick, obtuvieron puntuaciones altas, situándose muy cerca otros finalistas como Toni Viñuales, reconocido ya en el sector por haber logrado galardones en otros concursos o Antonio Lozano de la reconocida cantera de la Escuela de Hostelería de Lleida, mientras que repetía Xavier Puigseslloses, proveedor habitual de numerosas cadenas de restaurantes de Barcelona y se estrenaba Pablo Carrión cuya cafetería sirve exclusivamente en Madrid, alimentos y bebidas de origen biológico, debidamente

Los concursantes y los nombres de sus bocadillos



ANTONIO ROMERO SANGUESA
Escuela de Hostelería de Lleida
y Café & Té

"Prensado de Conejo"



PABLO CARRIÓN
Pausa Alimentación S.L. Madrid

"Pirámide de Alimentación"



ANTONIO LOZANO
Escuela de Hostelería de Lleida

"El Diem"

El ganador de EL BOCADILLO DEL AÑO



Xavi Ramón entrega el trofeo a Antonio Romero

Copa Restauración News para Bell Service



La Copa Restauración News fue ganada por Bel Foodservice y recogida por Cristina Vilagrán.



ALEJANDRO GUZMÁN
Forn De Pa Ecològic Barcelonaareykjavík,
Barcelona

"Bocadillo de Butifarra Catalana"



XAVIER PUIGSESLLOSES
Forum de Saint Jordi Folgeroles

"Mil Hojas de Pan verde con queso
funcional, contraste de frutas sobre
crujientes de verdura y salmón"



ANTONI VIÑUALES
Chef de Cocina, Barcelona

"Sandwich de pavo al
Tandoori-Masala"



ANNA BELLSOLÀ
Factoria Baluard S.L. Barcelona

"Sandwich de cuatro picos con
gulas, salmón y espinacas"



Sala del CETT donde se desarrolló parte del concurso de El Bocadillo del Año

petía con relación a la edición anterior se sorprendió con la elevada calidad de los panes usados y según su secretario de actas Xevi Ramón, Director de Triticum, empresa especializada en panes de alta gama para la hostelería, cada vez más acuden al concurso profesionales cuyas fichas técnicas están más logradas.

Tal fue el caso de Antonio Romero, formado a caballo de la Escuela de Hostelería de Lleida y el equipo de Café & Té, con su "prenzado de conejo" cuya ficha técnica reproducimos al completo y que elaboró un bocadillo caliente que obtuvo la máxima puntuación entre los miembros del Jurado quedando tan sólo a tres puntos Alejandro Guzmán con su bocadillo de

butifarra catalana, tan sencillo de elaborar, como sabroso debido a la calidad del pan, de la butifarra, del tomate untado y del aceite. Todos ingredientes de origen biológico como predica su empresa (dos locales) en Barcelona.

Las fichas técnicas de los bocadillos elaborados en el concurso EL BOCADILLO DEL AÑO serán colgadas en la página web www.sandwichforum.com y son el precedente de un nuevo movimiento de profesionales que cuidan tanto el pan como los ingredientes, con el fin de lograr ofrecer bocadillos de calidad, nutricionalmente equilibrados, tal como reza en la filosofía de actuación de los organizadores de Sandwichforum, desde su fundación. ●

CONFERENCIAS - EXPOSICIÓN - TENDENCIAS - ELABORACIONES EN VIVO



Productos base Pan y Bollería
Loncheados Embutidos y quesos
Conservas pescado y Ahumados
Productos 4ª y 5ª gama
Snacks dulces y salados
Postres en monodosis
Café, Té y Smoothies
Aguas y Refrescos
Envases monodosis y desechables
Vasos, platos y cubiertos desechables

SANDWICHFORUM 09
Sexta edición Barcelona 04.11.09
HOTEL ALIMARA

EL FORO DE LOS PROFESIONALES DEL SNACKING

NETWORKING DE VALOR AÑADIDO ENTRE
LOS **PROTAGONISTAS** DE LA RESTAURACIÓN ALTERNATIVA

OPERADORES COMPROMETIDOS CON LA DEMANDA
DE SUS CLIENTES

PROVEEDORES COMPROMETIDOS
CON LA INNOVACIÓN EN SOLUCIONES ALIMENTARIAS Y LOGÍSTICAS

Concursos Profesionales



Patrocinador principal:

Thinking of you
Electrolux

Expositores:



Organiza:

RESTAURACION
MÁS INFORMACIÓN
WWW.RESTAURACIONNEWS.COM

Colabora:

40 CETT

Turisme i Hoteleria
Formació / Recerca





SANDWICHFORUM 09

LA DEMANDA DE BOCADILLOS Y ENSALADAS: EL DILEMA DE ELEGIR ENTRE RETAIL O FOOD SERVICE.

8,30 a 10,00. Registro y acreditación de asistentes .
Montaje del Área de Exposición.

Área Técnica. Sesión Madrugaradores.

9,00 a 10,00. Concurso "Bocadillo del Año". Sala Técnica.
Mientras llegan los primeros asistentes y conferenciantes, se procede como primera animación de Sandwichforum 09, al Concurso "El Bocadillo del año".

Area de Exposición.

10,00. Montaje del Área de Exposición.
Apertura de la zona de Exposición.

Área de Foros y Conferencias.

10,00. Los datos del Mercado.
TNS.WORLDPANEL. Nuria Moreno. Worldpanel Usage Manager.
Los consumidores y los hábitos de consumo de bocadillos. El mundo del retail, datos de evolución del segmento. El concepto ready to eat.
NPD.CREST. Vicente Montesinos. Director División Foodservice, Sur de Europa. El consumo en el foodservice, datos, evolución y la comparación con los países europeos más cercanos.

Coloquio.

Networking. Área de Exposición.

10,50. Pausa. El café de la mañana. Café, bollería y bocadillos ofrecidos por las empresas del área de exposición.

Área Técnica. Sesión matinal.

11,15 a 12,00. Concurso de Ensaladas. Primera edición del concurso de ensaladas urbanas, el complemento ideal del sandwich o el bocadillo. Las variedades y los toppings, el balance mediterráneo.

Área de Foros y Conferencias.

11,30. Los Productos. Los gustos plurales y las respuestas plurales. Elegir el pan más idóneo:
Bakery Shop.Turris.- Xavier Barriga, Fundador y Maestro Panadero. Socio Director.
Bocadillos con panes de calidad: **La Mie Câline**, Luis Miguel Almorin, Master Franquicia.
La respuesta de los Industriales: **Lord Sandwich's.** Miguel A. Guñales, Asesor de Presidencia.
Innovación y distribuidores: **Pedro Angst**, Director General de **Innovadores&Gourmets.**
Las nuevas ensaladas: **Fast Good.** NH

Coloquio.

Área de Foros y Conferencias.

12,30. Los Formatos. ¿Un concepto para cada momento de consumo? ¿Retail o restauración? Las tendencias que vienen

Cadenas de Panaderías Artesanas.

EL FORNET d'en Rosend: Pedro A. Cosmen. Director General Adjunto.

El concepto Premium: **Krunch-EatOut.** Goio Quevedo. Director General.

Restauración de servicio rápido. **Establiments Viena.** Marc Siscart. Director General

Sandwiches frescos: **Jesús Romero.** Director General. Grupo Rodilla.

Congresos y Eventos: Bocadillos y bag-lunch: **Albert Álvarez,** Director de Operaciones de Prats Fatjó.

Convenience-Store: Repsol. **Jose Mª Potenciano,** Sub- Director de Desarrollo de Negocio non oil.

Coloquio.

Área de Exposición.

13,30. Networking. Almuerzo-degustación

Área de Foros y Conferencias.

15,30. Los layouts, la ambientación y el merchandising. Sesión Vespertina.

Lineales de hipers, el ejemplo de vender por los ojos. **Alcampo*** Store in-store: **Octavio Llamas.** Director de Concesiones e I+D. **Autogrill Ibérica.**

Promociones de fidelización: **Carlos Pérez-Tenorio.**

Restalia-100 montaditos.

Equipos orientados a la venta en el front-office.

Operadores: **Grupo Áreas Xavier Torrents,** Director de Hostelería Técnica.

Equipadores: **Electrolux.** Andrea Bozzer, Dكتور General. Optimización de la Implantación en convenience-store: **Conway.** **Máximo Cabrera.**

Vending, una alternativa eficiente: **Serventa.** Carlos Odériz. Consejero Delegado.

Coloquio.

Área de Exposición.

16,35 a 17,15. Entrega de premios Bocadillo del Año 2009 y Ensalada del Año 2009.

Copa Restauración News a la mejor animación de los expositores en esta edición.



Sandwichforum 2009

Un evento en tres actos



Una nueva edición de Sandwichforum, la sexta, está ya a punto de abrir sus puertas ofreciendo tres actos que se complementan entre sí: las conferencias, la exposición y los concursos.

En cuanto a las conferencias, muy breves para que el tiempo dedicado al coloquio enriquezca las intervenciones de los invitados. La situación actual del mercado ha inclinado a los organizadores a tratar una temática de indudable interés en el sector: ¿Retail o foodservice? ¿Dónde se ubicará el bocadillo con mayor profusión en el futuro inmediato? ¿En dónde explotó como producto moderno hasta convertirse en plato principal de un menú? o bien ¿en las tiendas de conveniencia y/o en formatos de restauración que comienzan a proliferar en conceptos de retailing?

Las conferencias del seminario comenzarán con intervenciones de dos de los institutos de mercado que más información disponen sobre el consumo de bocadillos y sándwiches en el hogar y fuera de él: TNS y NPD Crest.

Una sesión relatará las experiencias de empresas ya consolidadas en la oferta de soluciones a esa tesitura. Por ejemplo, El Fernet d'en Rosend o Viena Establiments, decidida ahora a entrar en centros comerciales; o Rodilla, con alianzas estratégicas en centros de retail, por no citar



a Repsol, grupo petrolero innovando con su concepto de "restauración de conveniencia"; o a Krunch, cadena de cervecerías que tiene en los bocadillos de gama alta un complemento indispensable, como lo son para un perfil determinado de clientes; o el congresista del CCIB, Forum de Barcelona, al disponer en su lunch-box de un sándwich de la calidad y funcionalidad apetecida por este target.

Calidad del pan

Sin embargo, si hablamos de calidad, antes de esta sesión se habrá debatido, se podría decir a nivel internacio-



nal, sobre la del pan. En efecto, maestros panaderos como Xavier Barriga de Barcelona, o los italianos Mazzanetto y Marcato, o la cadena francesa La Mie Caline, junto al líder en la elaboración y servicio de sándwiches estuchados como Lord Sandwichs, darán sus opiniones sobre cuáles son los vicios y virtudes de los distintos tipos de pan para elaborar bocadillos.

Y como ante tanta oferta de productos competitivos de bocadillos y sándwiches, siempre hay que empujar al producto, la cuarta sesión se ha previsto para hablar de experiencias promocionales, tanto en cuanto a buscar la óptima localización (casos de Autogrill y Alcampo), los mejores lay-outs (Áreas y Conway), las oportunas promociones (100 Montaditos) o el apoyo del equipamiento -tanto para la venta (vending de Serventa) como para la puesta en temperatura de los productos (Electrolux)-.

En suma, cuatro sesiones de alta intensidad en las presentaciones, previas a coloquios, en los que la asistencia seguro que va a enriquecer, con sus preguntas, las declaraciones de los titulares de las intervenciones.

Concursos

La sexta edición plantea el clásico de bocadillos, conocido como *El Bocado del Año* y uno nuevo, de *Ensaladas*, debido a que éstas se han convertido en aliado incontestable de los bocadillos a la hora de conformar un menú equilibrado, nutricionalmente hablando.

¿Quiénes son los concursantes? En cuanto al Bocado del Año, en esta ocasión el jurado ya ha solicitado de la organización una selección más rigurosa de candidatos en línea con lo que los operadores de restauración demandan: menos creación y más funcionalidad. Los bocadillos que se



Desde 1968, con la calidad y el servicio de siempre.

Pioneros en España en la elaboración de Mozzarella, Albe se proyecta a nivel nacional e internacional con su amplia gama de productos lácteos.

Nuestra especial dedicación a la hostelería reafirma nuestra constante preocupación por ofrecer lo mejor de la sabiduría tradicional aplicada a las últimas innovaciones tecnológicas, los más altos controles de calidad y una excelente red de distribución capaz de acercar cada día nuestros productos en las mejores condiciones de calidad y frescura.

Tras 40 años de confianza, renovamos la imagen para seguir manteniendo la calidad de siempre.

- MOZZARELLAS • QUESOS • PRODUCTOS FRESCOS
- ESPECIALISTAS EN EL SERVICIO AL CANAL HORECA

Tel. Atención al Cliente 902 25 24 25

www.lacteasdeljarama.com

Lácteas del Jarama

contigo desde 1968



elaborarán en directo, responden a novedades relacionadas con los panes y sus calidades pero también con sus ingredientes o modo de elaboración. Y así puede hablarse de presentación de panes de calidad para un bocadillo ordinario (Dani Jordá del Forn de la Trinitat); el uso del pan polar como elemento destacado frente a los ingredientes de un bocadillo, que será elaborado por Pau Pons representando a Ibeban; por contra, el uso de ingredientes novedosos en bocadillos ordinarios, por parte de Alban Vignaud de la firma francesa Spanorac; el uso de pan de molde de calidad para un sándwich moderno: Roger Romeo de Bento, Barcelona; de nuevo, pan de calidad para un bocadillo ordinario: Federico Fritsch, de Entremigas de Madrid y algunas novedades.

La primera novedad la compone un bocadillo congelado presentado por In&Go para competir con las elaboraciones más tradicionales, pero difíciles de servir en breves plazos para su elaboración y consumo por gran multitud de clientes; una nueva aportación de la Escuela de Hostelería de Lleida, que si sigue la línea del pasado año, en que quedó ganadora, sorprenderá por la capacidad creativa, no exenta de la exigida sencilla replicabilidad; y un bocadillo con pan de la categoría "tramezzino", variedad que se está convirtiendo en una auténtica revelación, a cargo del maestro italiano Ostengo Scatanburlo, presentado por Contorni Caoland.

En lo que concierne al nuevo Concurso de Ensaladas, la respuesta frente a la novedad de la iniciativa, ha demostrado el interés por valorar la utilidad de las principales hojas verdes para hacer de un entrante algo tan apetitoso como funcional y nutritivo.

El jurado tendrá que valorar las virtudes de las elaboraciones que presentarán con su nombre propio, los siguientes

profesionales:

Ensalada Mixta.- Carlos Sáenz, chef del Tryp Hotel de Barajas (Madrid).

Ensalada de La Pineda.- Ion García, Hotel Gran Palas, Sallou (Tarragona).

Ensalada Casera.- Abel Sierra, Restaurante La Granja de Elena (Barcelona).

Ensalada Mediterránea.- Alban Vignaud, Spanorac (Francia).

Ensalada de Bacallá.- Chef Castro de Grup Cacheiro de B. Perelló.

Germinados en el Bosque.- Enrique Lezcano, chef Corporativo Tryp Hotel Madrid.

Ensalada Mezclum.- Sergi López, Sergi-fruit, Mercabarna (Barcelona).

Después de la competición, que se realizará en el Aula Cuina-Demo del CETT, y de la deliberación sobre puntuaciones, tanto uno como otro fallo será leído por los secretarios de sendos jurados, dentro del programa de conferencias de Sandwichforum.

La exposición

Una vez más, un grupo de empresas proveedoras de los operadores de restauración y de retailing, que tratan con bocadillos, sándwiches y ensaladas, así como con los productos complementarios, que llegan a diseñar un menú funcional, se dará cita en la sala de expositores para recibir a los equipos multidisciplinares que, como en





anteriores ocasiones, se componen de responsables de marketing (que no pierden una sola de las conferencias) de I+D+I (atentos a los concursos) y de los de compras, que son los que más tiempo se quedan con los titulares de las mesas de exposición, con el fin de que les expliquen las novedades y nuevos desarrollos que exhiben con ocasión de Sandwichforum.

Y así, además de viejos conocidos que repiten, dada la utilidad de esta manifestación comercial para sus objetivos de venta, tales como In&go, Lantmannen, Findus, Bel, Salica, Polarbrod-Ilepan o Florette, se dará la bienvenida a las ofertas de Toscaf, Contorni-Caoland, Sud'n'Sol y a las empresas de equipamiento como Taurus y especialmente Electrolux, por su carácter de patrocinador principal del evento.

Hay que contar con la inestimable colaboración de Mercabarna que, a través de su mercado de la Flor, adornará con creativos centros las mesas de las distintas estancias en las que se celebra Sandwichforum.

En este capítulo de apoyos no hay que olvidar tampoco al CETT y al propio Hotel Alimara sede principal del evento, ya que será su equipo humano quien ayudará en las pausas a que las preparaciones de las mesas de los expositores se conviertan en las consumiciones que, en distintos momentos, degustarán todos los asistentes y que servirá para que un jurado compuesto por miembros de la organización, otorgue la II Copa Restauración News, al equipo de la mesa que mejor ha preparado su intervención en Sandwichforum, como reconocimiento a la aportación individual que efectúan al éxito de la iniciativa y correspondiente convocatoria. Como se recordará el trofeo se lo llevó Bel Restauración el pasado año. ● **RN**



"Descubra el otro surtido."

bagel



Muchos creen que los Bagels nacieron en Nueva York.

Falso, nacieron en la "Vieja Europa"

Ahora ya puede disfrutar de los elaborados por nuestros Maestros Panaderos... incluso en un "Brunch"

Tradicionales, con semillas, con sésamo... ¡Deliciosos!



www.unibake.es

Lantmannen Unibake Spain
Casanova 270 4º 2º 08021 Barcelona
Tel. 932 050 508
Fax 932 525 026
marketing.spain@unibake.com

Lantmannen
Unibake



Más internacional y profesional que nunca

La mañana era ventosa, pero en los jardines del Hotel Alimara todo estaba preparado para el primer acto de Sandwichforum. Con J. Ros (Mercabarna) al frente de un jurado compuesto por X. Ramón (Triticum), X. Barriga (Turrís), B. Cabanes (Silliker), J. Padilla (Via Veneto), J. Conesa (responsable de los bocadillos de la P. Sant Jaume), C. Miralles (Viena), I. Lugo (CETT) y S. Cardona (Pans & Company), los concursantes estaban listos para -a las 9:15- iniciar la competición dentro de El Bocadillo del Año.

EL BOCADILLO DEL AÑO 2009



1. Roli-Bento de Bento Restaurante. 2. A La Bresa, bocadillo ganador. 3. Esférico Crujiente de C. Fernández (H. Condes de Barcelona). 4. Pau Pons elaborando Greta & Garbo, de Ibeipan, segundo clasificado. 5. O. Scatamburgo, Contorni Ceoland. 6. P. Angst presentando su bocadillo congelado. 7. Medianoche de Sud'n'Sol. 8. Miembros del Jurado. 9. Entrega del premio a J. Vidal. 10. Espectacular el humo de A la Bresa. 11. J. Vidal, ganador del Bocadillo del Año.

A sí, pasaron por la mesa de trabajo el jovencísimo R. Romeo, del restaurante Bento, B. Vignerón, representando a Sud'n'Sol, P. Pons, de Ibeipan/Polarbröd, P. Angst de IN&GO, C. Fernández del Hotel

Condes de Barcelona, O. Scatamburgo de Contorni y J. Vidal del tándem Escuela de Hostelería de Lleida y Café & Té.

Uno a uno, fueron elaborando sus bocadillos bajo la atenta mirada de los miembros del jurado

que, no sólo los probaron, sino que sometieron a los concursantes a preguntas sobre los ingredientes, funcionalidad, replicabilidad, economicidad y sabor.

Y mientras eso sucedía, E. Sesé, director de Marketing de Edi-

ciones y Estudios, en nombre de RESTAURACIÓN NEWS, daba por abierto el ciclo de conferencias, así como la exposición compuesta por once empresas proveedoras más Mercabarna, a quien hay que agradecer la ornamenta-

LAS CONFERENCIAS



1. Mesa de la sesión I y II. 2. Mesa de la sesión III. 3. F. Aranda (NPD). 4. G. Quedo (Krunch). 5. M. Siscart (Viena). 6. G. Regás (Serventa). 7. R. Salas (Coniway). 8. Mesa de la Sesión IV. 9. O. Llamas (Autogrill). 10. La sala siguió con atención las conferencias. 11 y 12. Coloquios intensos.

mb
mercadería y el tándem
40 CETT H. Allmara
fueron aliados estratégicos
de Sandwichforum 09.

ción con flores y hojas verdes del salón donde se producirían los contactos comerciales, así como la zona de concursos y conferencias.

Conferencias

Mientras los profesionales se iban acreditando en la exposición, N. Moreno, de TNS y F. Aranda, de NPD/CREST se encargaban de confirmar (a través de sus respectivos observatorios de análisis del comportamiento del consumidor), cómo en los hogares se comen ya más bocadillos y, por ende, sándwiches preparados, aunque les gustaría que fueran más variados y reportaran más placer (gusto),

la primera y, la segunda consultora, que el crecimiento anual de la demanda de este producto ha llegado al 14%, cifra nada desdeñable en los tiempos que vivimos.

En la segunda sesión, un panel de cuatro empresas debatió sobre los productos de base pan: X. Barriga, creador de Turrís (panaderías que se van a convertir en cadena), explicó cómo llegar a la excelencia en esta actividad, mientras que L. M. Almorín, master franquiciado del grupo francés La Mie Caline, describía su modelo de bakery-shop con horno en el local. Por su parte, el *tramezzino* fue presentado por los expertos

italianos Mazzanetto y Marcatto con la ayuda de D. Boada de Contorni, mientras que M. A. Guñales, con la experiencia comunicadora que le caracteriza, recordaba cómo Lord Sandwich's se había hecho con la hegemonía del sector de sándwiches estuchados.

Llegó el momento de la pausa café y el networking empezó a funcionar en las diferentes mesas de los expositores. Mientras tanto, Xavier Ramón, como secretario del jurado, explicaba en el aula demo-cuina del CETT, las vicisitudes que habían pasado para evaluar las aportaciones de los concursantes, quedándose al final con

las de Bento, Ibeban y Café & Té, para finalmente decidirse por "A la Brasa" de J. Vidal de la Escuela de Hostelería de Lleida, con la que Café & Té posee un acuerdo de colaboración. Combinación que parece eficaz ya que repiten por segundo año consecutivo como ganadores del concurso.

La sesión tercera había empezado, moderada por M. A. Guñales, con un panel sobresaliente: los modelos de negocio de El Forno y Krunch se estrenaban en Sandwichforum, mientras Viena y Rodilla volvían al foro después de algunos años de ausencia. Y mientras los primeros, a



NETWORKING EN LA SALA DE EXPOSICIÓN SANDWICHFORUM '09



La sala de exposición registró la visita de numerosos operadores.



Lantmannen con directivos de Repsol.



Electrolux.



Sud'n Sol



Taurus.



El Foodservice.



Florette.



Salica.



Contorni Caolani.



Flindus.



Ibepan.



Toscaf.

través de J. Sala, describían sus características más diferenciadoras: el Fornet inaugurando su local número 31 estilo cafetería, más allá de sus exitosas bakery shop y Krunch (G. Quevedo) asentando su notoriedad en bocadillos que se comen como si en un restaurante se estuviera; los segundos narraban sus experiencias en un acercamiento al *retailing*: Viena (M. Siscart) ha entrado en centros comerciales y Rodilla (J. Romero) posee con El Corte Inglés una alianza estraté-

gica. Por otra parte, completaban la sesión dos experiencias de alto interés para los asistentes: el desarrollo de las *bag-lunch* en el segmento de convenciones y congresos, donde bocadillos y ensaladas son un componente imprescindible, corriendo a cargo de Q. Gener (CCIB) su exposición; y del concepto de restauración de conveniencia de Repsol que presentó J. M. Potenciano para fidelizar a la clientela de las estaciones de servicio más allá del mero carburante.

Concurso de ensaladas

A la sala de exposición seguían llegando operadores de restauración, de los que los productos con base pan y las ensaladas, suponen el *core* de su actividad mientras, de nuevo, en el aula demo-cuina del CETT, otro bloque de concursantes competía por el primer puesto, siendo la protagonista esta vez la ensalada.

Así, B. Vigneron acudía al concurso (la actividad de Sud'n Sol en Sandwichforum fue reconocida con la entrega de la II Copa Res-

tauración News), junto a dos profesionales de la cadena Tryp Hotel: C. Saenz del Tryp Alameda Aeropuerto y E. Lezcano del Tryp Norte de Madrid; los chef corporativos de Hoteles Gran Palas de Salou y del Grupo Cacheiro, Ion García y Juan Castro, respectivamente; más Barthy López de la distribuidora 4GAMA.

El jurado, también presidido por J. Ros de Mercabarna que tenía como componentes a B. Cabanes (Silliker), M. Sánchez (AN Grup), I. Lugo (CETT), M. Tarin

LOS GANADORES DE LOS CONCURSOS

EL BOCADILLO DEL AÑO



J. VIDAL
Escuela de Hostelería de Lleida
y Café & Té

ENSALADAS



C. SÁENZ
Hotel Tryp Alameda Aeropuerto

II TROFEO RESTAURACION NEWS



B. VIGNERON (CHEF) Y A. VRIGNAUD (SUD'N'SOL)

(Fresc Co) y a M. Saralegui (Florette), quedó gratamente sorprendido con el nivel de las ensaladas presentadas, quedando al final las tres de los profesionales representantes de los hoteles y llevándose el premio C. Sáenz, por muy poco, con respecto a la presentada por E. Lezcano y I. García.

Después, durante el almuerzo, el networking se mezcló con la degustación de productos elaborados en las mesas de exposición y servidos por los alumnos del CETT, con el fin de no perder un minuto en el intercambio de contactos comerciales, a la par que se satisfacía el apetito del medio día.

Sesión de tarde

El frenético programa planteaba una cuarta sesión, moderada por Jordi Rigual (Newouput).

Ahora se trataba, de cómo vender más sándwiches. O. Llamas (Autogrill) explicó cómo Picnic en Atocha era una máquina de vender, gracias a un fino marke-

ting de "location", aplicado a su pequeña superficie, mientras que X. Torrents (Areas) volvía a insistir en la necesidad de orientar los equipos del local a la venta más que a la producción pues, como reafirmaría A. Bozzer (Electrolux), existen ya en el mercado soluciones para ofrecer bocadillos rápidos y calientes si así se desean desde el *front-office*. Por su parte, G. Regás (Serventa) explicó los esfuerzos de su compañía por vender más bocadillos y de más calidad, a través de las máquinas de vending, mientras que R. Salas ofrecía la visión de cómo Conway es capaz de sacar rendimiento a superficies no rentables, ofreciendo servicios de merchandising y animación del punto de venta, muy interesantes para los que disponen de espacios poco rentabilizados en tiendas de conveniencia o puntos de restauración.

A las 17:30 se clausuró la reunión. ●

RN

EL CONCURSO DE ENSALADAS. LA GRAN NOVEDAD



Ion García, H. Gran Palas.



C. Sáenz, H. Tryp Alameda Aeropuerto.



Barthyl López IV Gama.



F. Lezcano, Tryp Hotel Norte.



Ensalada de Bacalao, J. Castro, Grupo Cacheiro.



B. Vigneron, Sud'n'Sol.



El conjunto de las seis ensaladas.

ECOS DE SANDWICHFORUM



Las ensaladas también son para el invierno

El concurso de Ensaladas sorprende a la profesión en Sandwichforum

Una de las novedades de la sexta edición de Sandwichforum era la convocatoria, por vez primera, de un concurso de ensaladas entendido, no como una competición de gran altura tipo la que se celebra en Navarra, sino una encaminada a demostrar que este tipo de preparaciones se ha convertido en el entrante preferido, no sólo de los restaurantes de servicio rápido, sino también de los fast casual y de los casual.

A la final de dicho concurso llegaron siete profesionales, de los que uno -y que prometía- era Borja de la Sierra, de la conocida Granja Elena de Barcelona: una casa de comidas, a tope todos los días de la semana. La indisposición de su jefe de cocina, ese día, le obligó a quedarse en su restaurante.

El jurado (presidido por Joaquim Ros, director de Mercados de Mercabarna), compuesto por profesionales pertenecientes a cadenas de restaurantes casual y fast casual, junto a expertos en análisis sensorial y cuarta gama, quedó sorprendido por el nivel competitivo de los concursantes destacando, por un lado, el aspecto creativo de los procedentes de los establecimientos hoteleros; y, por otra parte, el aspecto más asentado en el producto, de los que llegaban de restaurantes y sus proveedores.

La puntuación dejó muy próximos a los dos colegas de la cadena Tryp, quedando el repre-

sentante de la cadena Gran Palas de La Pineda de Salou, también muy cercano a ambos. En la ensalada presentada por Sud'n'sol destacó el uso de las 'tapenades (una especie de pisto de origen galo)', novedad en la zona de exposición de Sandwichforum; y en la presentada por Juan Castro, chef corporativo del Grupo Cacheiro, la altísima calidad del bacalao, procedente de la firma Perelló de Barcelona, recientemente premiada por su tradición de tres generaciones dedicadas a mantener o mejorar la calidad de su producto. Pero quien destacó por su fidelidad a las normas del concurso fue Barthy López de Sergifruit-V Gama, uno de los distribuidores de Mercabarna que tuvo el arrojo de presentarse, sabiendo el valor comercial que para él suponía avanzar sobre las posiciones adquiridas en el mercado de los Cuttings, Guzman, Gurmalia... por permitirle, en un solo día, conocer una serie de operadores de alto interés para referenciar para su cartera de clientes. ●

RN

ENSALADA DE SARDINAS MARINADAS CON TARTAR DE TOMATE, BROTES DE LECHUGAS Y VINAGRETA DE FRAMBUESAS

Ion García, chef Hotel Gran Palas, Salou (Tarragona)

Ingredientes

3 uni. Sardinas
200 gr. Sal gorda
10 dcl. Aceite de oliva
100 gr. Tomate
1 cuch. sopera de aceite de sésamo
10 gr. Pipas
20 gr. Mezclun de brotes
10 gr. Escarola
20 gr. Frambuesas
10 gr. Granos de granada
10 gr. Huevas de salmón
25 gr. Aceite - 5 gr. de vinagre de frambuesa - sal - caramelo de balsámico
10 gr. Olivada



Elaboración:

- Lavar las sardinias y quitarles las escamas. Colocar en un plato cubiertas con la sal gorda durante 30 minutos. Sacar de la sal, filetear e introducir en el aceite de oliva y reservar.
- Poner un cazo con agua al fuego y escaldar el tomate. Una vez escaldado enfriar y pelar. Cortar en gajos y despepitar, cortar todo el tomate en dados y mezclar con las pipas y el aceite de sésamo. En un aro de acero poner las sardinias marinadas, el tártaro de tomate y reservar.
- Poner en un bol el aceite, la sal y el vinagre de frambuesa y montar una vinagreta. Una vez confeccionada añadir las huevas de salmón.

Montaje de la ensalada:

- Poner en una esquina del plato el buque de Mezclun y las hojas de escarola. Al lado opuesto, colocar el tártaro y las sardinias, poner en el buque de Mezclun la frambuesa y los granos de granada, aliñar con la vinagreta y decorar con la olivada y el caramelo de balsámico.

MEZCLUM DULCE SERGIFRUIT

Barthy López

Ingredientes

- 15 Gr. Mezclum Brotes Sergifruit
- 4 Gr. Espinaca Baby
- 4 Gr. Rucula Selvatica
- 75 Gr. Hinojo Cuenco
- 45 Gr. Tomate Kumato Vaciado
- 3 Gr. Cebolla Figueras Juliana
- 5 Gr. Miel
- 3 Ml. Vinagre Modena
- 3 Ml. Aceite Oliva Virgen Extra
- 1 Gr. Sal
- 3 Gr. Comino Molido



Elaboración:

- Descorazonar el tomate Kumato y separar la pulpa.
- Separar una hoja del hinojo con el tallo y limpiar.
- Hacer una juliana con la cebolla de figueras.
- Hacer una vinagreta con la miel, vinagre de Modena.
- Aceite de oliva, sal y comino molido, y emulsionar.

Montaje de la ensalada:

- Preparar una base con el mezclum brotes.
- Colocar encima de la base de mezclum el cuenco de hinojo.
- Montar el tomate encima del hinojo.
- Rellenar el tomate con la cebolla, rucula y espinacas baby.
- Terminar aliñando con la vinagreta de Miel.



ENSALADA DE OTOÑO CON BACALAO EN VINAGRETA DE ESPÁRRAGOS TRIGUEROS Y ROVELLONES

Juan Castro, Restaurantes Cacheiro

Ingredientes

- 300 gr de hojas de ensaladas variadas (de roble, radicchio, lollo rosso, endivia roja, escarola, hoja de acelga roja...)
- 1 manzana roja
- 40 gr. de bacalao horro
- 20 gr. tomates cherry
- 5 gr. zanahoria
- 2 unidades de rabanitos
- 5 gr. de aceitunas negras

VINAGRETA

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharada de vinagre de manzana
- Sal y pimienta recién molida
- 20 gr. de rovellones
- 20 gr. de espárragos trigueros
- 2 gr. de nueces



Elaboración:

- Cortar los troncos de las ensaladas elegidas con agua fría de forma rápida pero minuciosa.
- Lavar la manzana, partir por la mitad, quitar el corazón y laminar.
- Lavar los rabanitos, los tomates, la zanahoria y cortar a láminas.
- Laminar los rovellones y los espárragos y confitar. Unos minutos mas tarde, incorporar el bacalao, una vez confitado, añadir la pimienta, la sal, nueces y el vinagre de manzana.

Montaje de la ensalada:

- Colocar las hojas de ensalada en un vol de cristal transparente y seguidamente incorporar la hortalizas y el bacalao desmenuzado en escamas y añadir la vinagreta de rovellones y espárragos trigueros con las nueces y aceitunas.





ENSALADA MEDITERRANEA

Bruno Vigneron, chef demostrador,
Sud'n'sol

Ingredientes

- 60 gr de mezcla de hoja de roble, acelga roja, romana y lollo rosso
- 1 cuchara de tomate cereza confitado sud'n'sol
- 2 alcachofas a la parillada sud'n'sol
- 1 cuchara de feta
- 1 cuchara de croutons
- 1 cuchara pequeña de aceite verde del pesto sud'n'sol
- 1 hoja de albahaca
- 2 cl. de vinagreta hecha con aceite de oliva, vinagre de Xerez, sal y pimienta



Elaboración:

- Mezclar la verdura con la vinagreta.
- Escurrir las alcachofas y el tomate.
- Poner la verdura sobre el plato, cubrir con las alcachofas, el queso, los croutons, el tomate y por encima del queso, una cucharadita de aceite verde. Terminar por la hoja de albahaca.

ENSALADA MIXXTA

Carlos Sáenz, Hotel Tryp Alameda Aeropuerto

Ingredientes	Preparación
Para el mil hojas de atún y tomate	
150 gr. de toro	1. Cortar láminas de toro en rectángulos de 15x8 cm y marinarlo en soja.
0,3 l. de agua de tomate raff	2. Preparar una gelatina con el agua de tomate, refrigerar y cortar en rectángulo de 15x8 cm.
8 gr. de gelatina	3. Montar en forma de milhojas.
Salsa soja	
Sal	
Para el mix	
10 gr. de rúcula salvaje	1. Realizar el mezclum con las 4 hojas.
10 gr. mostaza roja	2. Reservar en un lugar fresco hasta su utilización.
10 gr. de hoja de roble	
10 gr. de frisse	
5 gr. brotes de espárrago	
5 gr. de germinado de cebolla	
Para la vinagreta	
Salsa de soja	1. En un recipiente de acero inoxidable colocar todos los ingredientes y emulsionar la vinagreta.
Zumo de lima	
Ralladura de lima	
Aceite de oliva virgen extra arbequina	
Para las perlas de huevo	
Claras de huevo	1. Calentar el aceite de girasol a 68° y con ayuda de una jeringuilla ir tirando gotas de claras de huevo para formar las perlas. Escurrirlas en papel absorbente y agregar a la vinagreta.
Aceite de girasol	



Acabado y presentación

1. Aliñar ligeramente las hojas de con la vinagreta
2. Colocar en el mil hojas de atún y tomate
3. Terminar con las perlas de huevo

Séptima edición Barcelona 04.11.10

HOTEL ALIMARA



El Foro de los profesionales del Snacking

SANDWICHFORUM '10

08:30 Acreditación y Recogida Documentación: Participantes Concursos, Expositores y Patrocinadores 09:00 09:30 Acreditación y recogida de documentación asistentes a los Foros. Backoffice y preparativos de los concursantes del Bocadillo del año en Office, tras sala conferencias. 09:30 Apertura de la exposición. Se abre el salón de Conferencias Comienza el Concurso de Bocadillos en sala Concursos CETT 09:45 Apertura del Ciclo de conferencias (Sala 2-3) Sesión I 09:45 Palabras de Bienvenida. Enrique Sesé.-Director de Marketing Ediciones y Estudios 09:50 Los datos del Mercado. Los datos del canal Horeca. Brillos y Mates. Francisco Aranda.-FoodService Key Account Manager, NPD-CREST Las tendencias en el hogar. Los hábitos y su evolución. Nuria Moreno.-Responsable Investigación, KANTAR WORLDPANEL La visión del Retail, la experiencia de Caprabo. 10:55 Coloquio. Mesa redonda Fallo del Concurso de Bocadillos en Salón Conferencias. 11:15 Pausa café (Sala Exposición) 11:15 Comienza el Concurso de Ensaladas (Sala Concursos CETT). Sesión II 12:00 Tendencias Culinarias asentadas en bocadillos y sandwiches EUROPA y sus tendencias	-Europa del Norte: Tania Bojic.-Directora General LUKASTUDIO Lorenzo Robayna.-Director de Expansión El DANES HOTDOG Patrick Pescetto.-Director General de BUENAS MIGAS Victor Xampeny.-Director de Expansión PANS&CO Grupo EAT OUT -Europa del Sur: 12:50 Coloquio - Mesa Redonda Fallo del Concurso de Ensaladas en Salón Conferencias 13:00 Pausa. Visita a la Sala Exposición 13:15 AMÉRICA/ORIENTE y sus tendencias -América del Norte: Subs: José A. Barragán.-Director General de BIGBITE -Centroamérica: Tortillas/Wraps: Jorge Marín.-Director General NO SOMOS SOCIOS. -Suramérica: Pain de Mie: Celina Lozano.-Directora Operaciones SANDWICH LEGER -Oriente Medio: Pitas: Victor Xampeny.-Director de Expansión ADK/EAT OUT 14:15 Coloquio 14:30 Visita a Exposición y degustación almuerzo. Sesión III 16:00 Conceptos de restauración basados en Bocadillos -Gourmet on Wheels: Jaime Solís.-Director General -Moli Vell: Remei Esteban.-Directora de Marketing -Restalia 100 Montaditos: Carlos Pérez Tenorio.-Director General -Cuina Justa.-Fundacio Cassia Just: Alex Pujol.-Dirección General -Catering HUSA: Albert Álvarez.-Director Div.Catering de HUSA 17:15 Coloquio 17:25 Entrega del premio Restauración News a la mejor mesa de Exposición 17:30 Clausura de Sandwichforum 2010
---	---

Organiza:

RESTAURACION
MÁS INFORMACIÓN
WWW.RESTAURACIONNEWS.COM

Patrocinadores:



Expositores



Colaboradores



SANDWICHFORUM 2010



La II edición de Saladforum despierta el interés de los chefs de las cadenas hoteleras

El próximo 4 de noviembre, Sandwichforum abrirá sus puertas una vez más. Como el año anterior, las ensaladas serán unas de las protagonistas del evento, contando con su espacio propio: Saladforum.



Durante la séptima edición de Sandwichforum –la que se celebra este año 2010; concretamente el 4 de noviembre–, se continuará con la iniciativa promocional de complementar el conocido concurso *El Bocadillo del Año* con la segunda convocatoria de *Saladforum*, similar competición a la citada, pero centrada en la creatividad que los profesionales de la hostelería pueden realizar a través de los brotes verdes destinados a elaborar las ensaladas.

En la primera edición de *Saladforum*, el ganador fue un chef de cadena hotelera y, según fuentes de la organización de Sandwichforum, este año es posible que pueda repetirse esa condición, puesto que también van a proliferar concursantes procedentes de la hostelería.

El comité seleccionador de finalistas, ha anunciado a RESTAURACIÓN NEWS que tres de ellos ya han entregado sus fichas técnicas para el dossier del concurso y, con el fin de animar a los lectores de la revista, a que se acerquen al CETT para ser testigos de su elaboración en directo, publicamos sus características.

Las fichas presentadas

Uno de ellos ha sido Marc Hernández del Hotel Tryp Apolo de Barcelona, que titula su creación con el nombre “**ensalada de pan con tomate y jamón**” y que elaborará combinando hojas de rúcula, acelga roja, frisee y lollo rosso con tomates de ensalada, una rebanada de *pan de pages*,

cebolla tierna, jamón ibérico, tomillo, aceite de ajos confitados, aceite de oliva y sal Maldón.

Un segundo concursante que ya ha presentado su ficha es Carlos Fernández, chef del Hotel de Condes de Barcelona y que, bajo el nombre de “**ensalada de brotes verdes con germinados de la huerta y flores comestibles**”, usará aguacates, espinacas, rúcula, berros, germinados de guisantes, brotes de albahaca, zanahoria, espárragos trigueros y brotes de *tatsoi* para su elaboración.

Finalmente, un tercero del total de cinco finalistas, Javier Barrachina, chef del Hotel Tryp Condal Mar, ha titulado su elaboración con el nombre de “**bacalao a la vinagreta dulce de naranja**”, utilizando rúcula selvática, naranja y su zumo, tomillo, perifollo, aceite de oliva y vinagre de módena, azúcar glassé, blanco y moreno, sal fina y de maldón, pimienta blanca y lomo de bacalao.

Con Saladforum los organizadores de Sandwichforum desean aportar al público profesional que participa en el evento, nuevas ideas y soluciones con el fin de complementar la demanda de bocadillos como plato principal en un menú con un entrante tan saludable como es el de una ensalada, donde, además, la armonía de colores y sabores permitan a los comensales de los segmentos de la restauración de servicio rápido y fast-casual gozar con la satisfacción de obtener con dicho pedido resultados positivos en materia de adjetivos calificativos tales como sano, seguro y sabroso. ●

RN



SANDWICHFORUM '10



"Scandi". Pan broché de tres cereales (grasol, lino y copos de centeno), atún fresco, rodajas de tomate, germinados y Pedro Ximénez, creación de Alex Ferrer, de Pastelerías Ferrer.



Laura González, de Pans&Co, componente del jurado.

Ultima reunión del jurado de El Bocadillo del Año

El restaurante del CETT en Barcelona fue sede de la última reunión de trabajo de los miembros del jurado de El Bocadillo del Año, para analizar no sólo los perfiles de los candidatos a finalistas en dicha prueba, sino también los requisitos y métodos de evaluación de los mismos a la hora final de la elaboración en directo.

Las conclusiones de dicha reunión pueden resumirse en el acuerdo unánime de que los bocadillos a reconocer con los galardones deben poseer como comunes características las de que sean replicables, sabrosos, económicos y fáciles de elaborar (menos de cinco minutos), a la par que tengan como producto base pan, no sólo el más armónico, sino el de mejor calidad.

También se ha hecho hincapié en que la relación contenido-continente sea la más precisa con respecto a lo que después puede servirse en un establecimiento de hostelería, pues el concurso ha perseguido, desde su primera convocatoria, el aportar ideas y soluciones en pos de la elaboración de bocadillos de calidad, en bares cafeterías y restaurantes, máxime como sucede en la actualidad, en que han adquirido relevancia como plato principal de un menú. ●



El jurado. De izquierda a derecha: M. Cañizal; Nan Ferreres (CETT), J. Ros (Mercabarna), L. Miralles (Viena E.), Josep Conesa (Conesa) y L. González (Pans&Co).

¡Y también ensaladas!

Saladforum presenta seis candidatos al premio La Ensalada del Año
Ensalada de brotes verdes, hierbas aromáticas, trigueros
y smith con esencia de lima y albahaca



Creación de Carlos Fernández, chef del Hotel Condes de Barcelona.

Modo de elaboración

Lo primero que debemos hacer es preparar un recipiente con agua y hielo para poder lavar las lechugas y brotes dejándolos en textura crujiente. Seleccionar los brotes más pequeños y de mejor aspecto, reservar para el montaje. A continuación cortaremos los tomates en 4 a lo largo, contaremos los espárragos con pelador a lo largo dejando

unas finas láminas, reservamos, con el aguacate haremos el mismo procedimiento, así conseguiremos hacer unos pequeños rulos, la endibia roja desmontaremos las hojas y con las más bonitas las cortaremos por la mitad a lo largo, ya lo tenemos todo para el montaje.

Para el aliño cogemos dos limas y las exprimiremos en un biberón, le añadimos una cuchara rasa de azúcar, sal y

un poco de aceite, lo batimos para emulsionar, y a la hora del finalizar la ensalada aliñamos con la esencia de lima. Por otro lado, en un vaso de thourmix ponemos diez hojas de albahaca, aceite y un poco de parmesano rallado, y elaboramos un aceite verde de albahaca.

Montar como en la foto.

Ingredientes para 1 ensalada

producto	gramaje
aguacate	0,02
brotes de berros	0,02
endibias rojas	0,015
escarola frisse	0,08
espárrago triguero	0,06
flor del pensamiento	0,02
lollo rosso	0,08
rucula selvática	0,02
brotes de tatsoi	0,04
tomate cherry pera	0,025
manzana verde	0,05
brotes de albahaca	0,04

ingredientes aliño esencia lima

producto	gramaje
aceite oliva	0,05
lima	
azúcar	0,03
sal maldon	0,02

ingredientes aliño albahaca

producto	gramaje
aceite oliva	0,05
albahaca fresca	0,015
parmeseano	0,04



Un evento de eventos

De nuevo gracias al CETT, el Hotel Alimara y Mercabarna, Restauración News ha logrado realizar una nueva edición de Sandwichforum, la séptima que, como evento de eventos, desarrolló un vasto programa consistente en ciclo de conferencias, exposición comercial y competiciones de bocadillos y ensaladas.



Nuria Tobía.



Francisco Aranda.

Las conferencias: auténtica encrucijda de alternativas culinarias



Mesa de la Sesión I.

Como se había señalado en el material promocional de convocatoria, las conferencias se estructuraron en torno al producto base pan y su importancia en el modelo de negocio desarrollado, destacando la importancia de la cultura gastronómica de donde partía. De este modo, se seleccionaron para esta ocasión dos continentes Europa y América y en ambos casos distinguiendo entre el norte y el sur.

Así, después de las habituales presentaciones de los profesionales designados por Kantar y NPD-Crest para describir el comportamiento de la demanda de los productos base pan en los mercados hogar y fuera del hogar, respectivamente: Nuria Tobía y Francisco Aranda, que destacaron la evolución del consumo de bocadillos en sus respectivos mercados, se pasó a sendas mesas de trabajo en las que directivos de empresas representantes de sus corrientes gastronómicas en materia de bocadillos, tales

como Lorenzo Robayna de El Danés Hot Dog, o Tania Bojic de Luka Sandwich Studio, desarrollaron sus intervenciones en torno a los habituales bocadillos del Norte de Europa; mientras que Patrick Pescetto de Buenas Migas y Sonia Gasa de Pans&Co hacían lo mismo con relación a focaccias, baguettes... propias del sur del Viejo Continente. El coloquio fue muy animado, rico en preguntas y respuestas y siempre bien moderado por Lluís Roca, quien no se ha perdido una edición de Sandwichforum desde su creación.

En este orden de consideraciones, el dibujo americano se quedó limitado a los subs y las tortillas ya que, por causas ajenas a la organización, causó baja la representante del pan de miga argentino de larga duración. De este modo, Jorge Marín al que le gusta que le conozcan como "El Greñas" defendió la identidad de la tortilla mexicana como base indiscutible de sus negocios en el grupo empresarial No Somosocios, mientras que Jose A. Barragán titular en España del negocio de la conocida cadena Big Bite, hacía lo mismo con los bocadillos a base de la variedad de "sub".

Quedaba una tercera jornada, tras la pausa para el almuerzo, ya tradicional, entre las mesas de los expositores, con el fin de contribuir al ya interesante networking que genera este evento y que trató de los soportes en los que se basan negocios de futuro.

Uno de los protagonistas era el sector de los carritos móviles. Manuel López Braña, de Gourmet on Wheels procedió a disertar sobre el desarrollo de su inédita actividad en España; mientras que Ignacio Martínez, de la Fundació Cassià Just, daba cuenta de la oportunidad de contar con las políticas sociales y de sostenibilidad, en la elaboración y distribución de sandwiches, siendo moderados en el coloquio por Javier Rodríguez, otro de los hijos de Sandwichforum y adalid de los ansiados sandwiches tipo "Premium". ●



Patrick Pescetto.



Jorge Marín y José A. Barragán.



Manuel López Braña.



Mesa de la Sesión III.



Espanorac.



Belisidá.



BelFoodservice.



Fripan.

Los expositores: una buena muestra de hacia donde va el sector

En Sandwichforum no se busca alojar expositores que no crean en el segmento de los productos base pan. De este modo las nueve empresas representaban a tres importantes marcas de pan; tres a ingredientes de todo tipo, una a envases de una funcionalidad incontestable y a un distribuidor de zumos y bebidas idóneas para los sandwiches-bar, los bakery-shop y toda la filosofía del *grab&go* y el *take away*.

Sus mesas de exposición repletas de bocadillos variados, elaborados en el momento, fueron la mejor exhibición que un público profesional atraído por la convocatoria conoció entre los concursos y las conferencias y que se componía de importantes operadores de restauración, cadenas hoteleras, grupos vinculados al ocio e independientes especializados en bocadillos.



Sállica.

Resumen 2010



Enrique Sesé entrega el diploma Restauración News al mejor expositor -Bellsolá- representado por Gemma Montoya en presencia de Manel Vila.

En esta ocasión la celebración de Hostelco al día siguiente ayudó a que algunos jefes de compras de conocidas cadenas y primerizos en la visita a Sandwichforum aprovecharan para, en un mismo viaje, rentabilizar su tiempo, constando a la organización que ni lo perdieron ni se fueron con las manos vacías.

Finalizar en este capítulo de los expositores señalando que no sólo se llevan premios los operadores que participan en los concursos de bocadillos y ensaladas. También los titulares de las mesas en función de su grado de preparación de su presencia en el evento. En esta ocasión el diploma de reconocimiento de RESTAURACIÓN NEWS de tal peculiaridad fue a parar a Bellsolá, que inscribe su nombre en la lista de empresas galardonadas y que parece que últimamente se hacen presentes de forma repetitiva en Sandwichforum: como es el caso de Bel o Espanorac.



Aspecto de la sala de concursos.



Duni.



Latmamen.



Bangor.



Snock.



Juan Jiménez
(H. Condes de Barcelona). Primer clasificado.



Xavier Puigdemont
(König). Segundo clasificado.



Alex Ferrer
(Ferrer Pastissers).



Tania Bojic
(Luka Sandwich Studio).



Bruno Vigneron
(Espanorac).



Claudi Gelonch
(El Clatell d'en Claudi).



David Susagna
(E. D'Hoteleria de Lleida).

Concursantes muy preparados ante un jurado muy exigente

EL BOCADILLO DEL AÑO

La suerte de poseer un jurado cuya composición se repite, en su mayoría, hace cuatro ediciones, ha permitido ir puliendo las bases del campeonato a la misma o mayor velocidad que el grado o interés que los participantes ponen en superarse.

De hecho se había pasado a última hora una nota avisando de que se pondría especial énfasis en los escándalos de los productos y la importancia del pan utilizado. Los concursantes respondieron con la pasión de los mejores profesionales: prueba de ello es que el presidente del jurado, ante el fallo comunicado sobre el ganador, tuvo que informar a los concursantes que se creían con méritos para vencer acerca de las peculiaridades que les han supuesto no alcanzar la puntuación del vencedor.

Y éste fue un novel pero con pedigree. Avallado, por no decir preparado por su colega Carlos Fernandez, que ya había concurrido el año anterior, Juan Jiménez Gallego se alzó con el premio "El Bocado del Año" 2010, gracias a la elaboración de un panecillo con semillas de wasabi que sorprendió a los miembros del jurado y le permitió distanciarse, con diferencia, de los otros concursantes, algunos de los cuales tuvieron brillantes presentaciones mientras otros, cuál competición que se precie perdieron puntos en temas que se supone que a estas alturas no pueden bajarse los brazos: temperatura de los ingredientes, emplatado del producto final, incoherencia de los gramajes utilizados o simplemente talante del concursante.



Enrique Sesé entrega el diploma de ganador de El Bocado del Año 2010.

La octava edición promete pues ser más dura en cuanto a los requisitos a exigir a los concursantes, debidos a la seriedad con que se toma el certamen por la organización y el jurado, soberano en sus planteamientos, dado el alto nivel profesional de sus componentes, que hacen que la profesión vinculada al bocado de calidad comience a considerar la convocatoria como de inexcusable y garantizada presencia.

	Concursante	Procedencia	Nombre del Bocado
1	Alex Ferrer	Pastelería Ferrer (Badalona)	SCANDIC
2	Tania Bojic	Luka Sandwich Studio (Sitges)	Nahui Olin (CHILLI BUN)
3	Xavier Puigdemont	König (Girona)	FOCACCIA 32
4	Bruno Vigneron	Espanorac (Madrid)	BRICK de Champignones y pavo
5	Juan Jimenez Gallego	Hotel Condes de Barcelona	Pan negro con semillas de Wasabi,
6	Claudi Gelonch	"El Clatell de n Claudi" Argentona (Barcelona)	"Els Tres Tombs"
7	David Susagna	Escola d'Hoteleria Lleida	Secreta

Conjunto de bocadillos que concursaron.





Los dos ganadores.

Jordi Vidal
(E. D'Hoteleria de Lleida).

Nuria Botarques
(E. D'Hoteleria de Lleida).

Marc Hernández
(H. Tryp Apolo).

Carlos Fernández
(H. Condes de Barcelona).

Bruno Vigneron
(Espanorac).

Javier Barrachina
(H. Tryp Condal Mar).

LA ENSALADA DEL AÑO

El jurado llegaba más beligerante a esta convocatoria dado que era su segunda edición. Ello supuso que los criterios de evaluación tuvieran distinto grado que en el concurso de bocadillos y que, en consecuencia, la igualdad entre los concursantes llevara a que entre el primero y el segundo sólo mediara un punto de diferencia.

Después de varias deliberaciones y más de una votación se nombró vencedor a Jordi Vidal

de la Escola d'Hoteleria de Lleida, volviendo de nuevo este centro a hacerse con un galardón el cual hace el tercero, pues en materia de bocadillos ya se habían llevado sus alumnos y profesionales salientes de dicha Escola, dos primeros puestos, y desempatao con los presentados por los profesionales que seleccionados por Lluís Roca desde Lantmännen se alzaron en las primeras ediciones también con dos más.

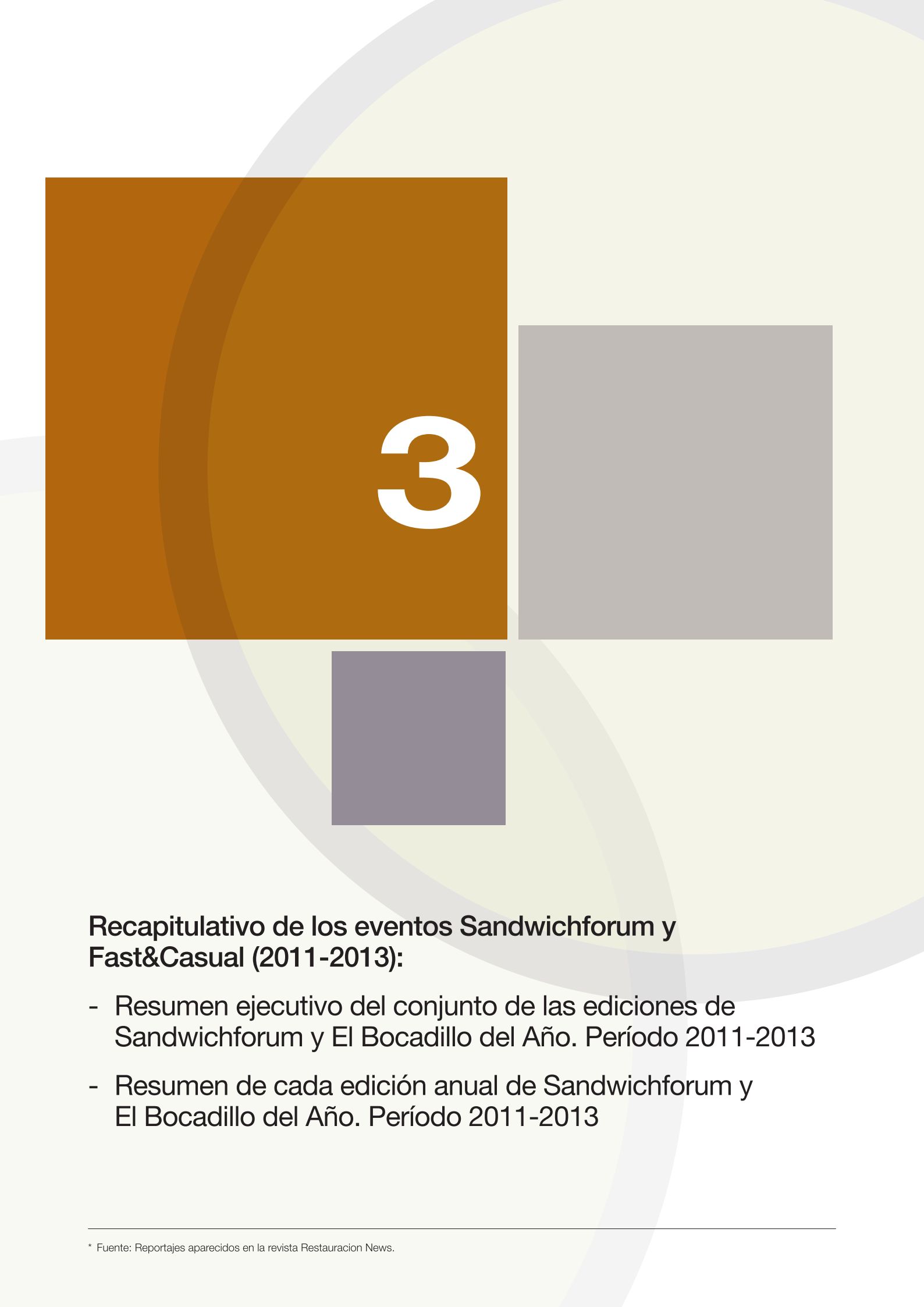
Enrique Sesé entrega a Jordi Vidal el diploma de ganador del Concurso La Ensalada del Año.



Concursante	Procedencia	Nombre de la Ensalada
Nuria Botarques del Pino	Escola d'Hoteleria Lleida	Cítricos
Marc Hernández Salinas	Hotel TRYP Apolo (Barcelona)	Bacalao a la vinagreta dulce de naranja
Bruno Vigneron	Espanorac	Ensalada de tartar de atún rojo y tomates confitados
Javier Barrachina	Hotel TRYP Condal Mar (Barcelona)	Ensalada de pan con tomate y jamón
Jordi Vidal Turmo	Escola d'Hoteleria Lleida	Dulces de atún
Carlos Fernández	H. Condes de Barcelona	Ensalada de brotes verdes con germinados de la huerta y flores comestibles.



Conjunto de ensaladas que concursaron.



3

Recapitulativo de los eventos Sandwichforum y Fast&Casual (2011-2013):

- Resumen ejecutivo del conjunto de las ediciones de Sandwichforum y El Bocado del Año. Período 2011-2013
- Resumen de cada edición anual de Sandwichforum y El Bocado del Año. Período 2011-2013

Resumen ejecutivo (2011-2013)

2011: Se estrenan los postres

La primera edición de Fast&Casual Forum, se esperaba con interés en Madrid, ante las favorables expectativas que había creado Sandwichforum en Barcelona, en cuanto a capacidad de convocatoria, representatividad sectorial y networking.

Expectativas ahora dotadas de mayor fundamento, por asumir la organización del evento EYE, editora Restauración News, capaz de llegar a nuevos targets y alcanzar nuevas ambiciones, como era incluir a los postres en el contenido de las actividades, además de tratar con bocadillos y ensaladas.

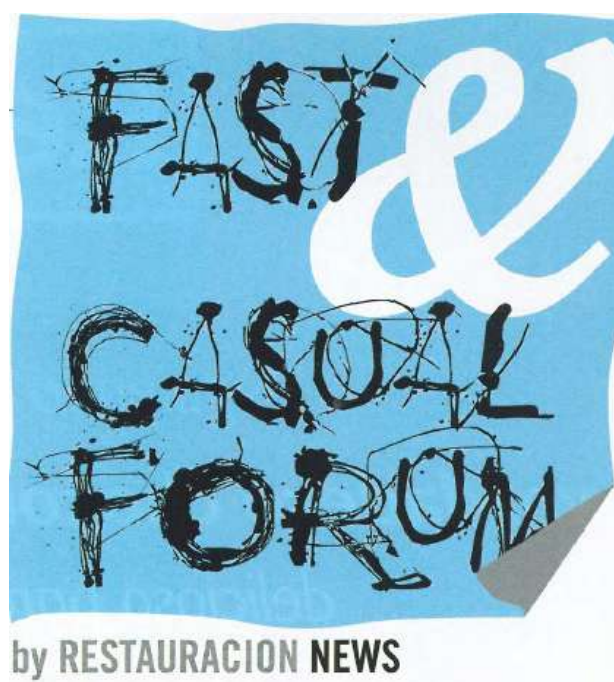
Actuando como maestro de ceremonias Miguel de Haro, la inauguración no pudo tener mejor rango, al hacerlo Jose M^a Rubio, presidente de la patronal FEHR y Patricia Abril, presidenta de McDonald's España, los cuales dieron el pistoletazo de salida a un evento Fast&Casual Forum, con tridente de actividades: conferencias, exposición de proveedores de foodservice y concursos de las tres categorías de productos relacionados.

Las conferencias dejaron de manifiesto los avances de las empresas que, en el ámbito del snacking, consagraban esta actividad como una más de la oferta de la restauración moderna.

Y así lo pusieron de manifiesto intervenciones de empresas como Grupo Mallorca, Autogrill o Vips, presentando mejoras y nuevos desarrollos en sus conceptos de restauración, fuera en fast o en casual, como en el caso de Moli Vell, que presentaría Santa Gloria, como nueva enseña o SSP recordando su histórica Upper Crust.

En cuanto a los concursos, los respectivos Jurados, tras sus deliberaciones, fallaron a favor de Claudio Aguirre (Prats Fatjó/Husa) en bocadillos, Francisco Orgaz (Hotel Tryp Alameda/Meliá) en ensaladas y David Salvador (Grupo Cercadillo) en postres.

Conferenciantes y concursantes dejaron de manifiesto que una nueva comida llegaba para quedarse, compuesta por creaciones como las narradas o elaboradas en directo.



Resumen ejecutivo (2011-2013)

2012: Listo para consumir, listo para Llevar

Tras la edición del año anterior y consultada la profesión, los organizadores abandonaron la idea de seguir convocando concursos, para centrarse en el análisis de la problemática de la restauración moderna, versión fast y versión casual, sin dejar de alejarse de los proveedores, mediante el mantenimiento de la exposición.

Y de este modo, el programa dio pie a que veteranas marcas como KFC, The Eat Out Group o Starbucks, explicaran a los profesionales asistentes, cómo iban necesitando crear nuevas experiencias para el cliente, con el fin de satisfacer su nueva demanda y además fidelizarlo.

Iniciativas que se complementaron con las de “nuevos en la plaza” como las expuestas por los representantes de marcas como Taco Bell, Pizzettaro o Qué Pasta, lejos de bocadillos y ensaladas, pero cerca de las nuevas apetencias de quien desea practicar el “listo para consumir y listo para llevar”.

Tendencia ésta que fue corroborada por las presentaciones de empresas muy versadas con el street food tales como los corners de Sushita, la oferta de Parada 901, la nueva creación de Cuttings o los food truck del grupo Crepería del Mar.



Resumen ejecutivo (2011-2013)

2013: Bautizo del Travel Hub

En su tercera edición, Fast & Casual Forum apostó fuertemente por rendir homenaje a instituciones y empresas que habían elevado la restauración en ruta, a una nueva categoría, nacida de la tendencia de seguir el restaurante al viajero, hasta el punto de crear un hub donde la restauración de marca, ubicada en calles de alta densidad de tráfico o centros comerciales, convergiera en los centros de viajeros.

Estaba naciendo el travel hub dentro de la restauración moderna, en España.

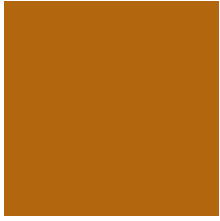
Y así lo demostraron los directivos de Adif, Aena y Abertis (concedente en autopistas) que narraron al público profesional asistente, las estrategias de desarrollo de sus respectivos venues, ante los cambios profundos que se están observando, con la llegada de los TAV, las líneas low cost y el cambio de conducta del viajero por carretera, al disponer de autos con mayor autonomía y confort.

Los escenarios descritos fueron complementados con los de los principales operadores, que utilizan esos venues para rendir servicio a los viajeros. Así, Areas, Airfoods, The Eat Out Group y SSP detallaron sus planes de expansión y desarrollo y la eficaz cooperación que encuentran en las entidades concedentes de los espacios.

La reunión se cerró con el recordatorio de que travel hub es pseudo-sinónimo de restauración de marca y que operadores como los citados anteriormente, siempre están atentos a la aparición de conceptos que encajen en el portfolio que precisan, para aspirar a ganar una licitación o concurso.

Y por eso, se convocó a franquicias cuyos conceptos podían responder a las necesidades de ellos. Como por ejemplo Dunkin's Coffee, Kurtz&Gut, Nostrum o Subway, siempre interesados en acudir a alianzas con operadores especializados en rendir servicio a viajeros en los flamantes travel-hub.





Resumen de cada edición anual de FAST&CASUAL Forum (2011-2013)



En un evento dirigido a la restauración de servicio rápido

Sandwichforum 2011 se celebrará en Madrid

Tras siete ediciones consecutivas en Barcelona, sus organizadores han decidido trasladar este año la celebración de *Sandwichforum* a Madrid, como consecuencia de la convocatoria de un foro de rango superior *Fast&Casual Forum*, dirigido a la restauración de servicio rápido. El motivo es obvio: el crecimiento que este segmento de mercado ha experimentado en el sector del consumo fuera del hogar durante los últimos años y, en especial, en los que dura la actual recesión económica.

Los postres que faltaban en el menú

Sandwichforum como formato no desaparece. Todo lo contrario: sirvió para que naciera en su seno *Saladforum* (dirigido a los primeros platos basados en brotes verdes, ahora independiente) y se complementará en esta edición con el nacimiento y presentación de *Dessertforum*, que planteará, como los eventos citados anteriormente, iniciativas en materia de exposición profesional, conferencias, concursos y, por vez primera, demostraciones de fabricantes y distribuidores de productos como postres dulces, derivados lácteos (incluidos helados y yogures), así como materias primas, ingredientes y semielaborados para su confección. Progresivamente asomarán al evento otros subsectores de la restauración de servicio rápido, como la pasta y la pizza.

Pese a la focalización de la convocatoria en esos tres ámbitos, *Fast&Casual Forum* recogerá una amplia oferta de soluciones de los principales proveedores de la restauración de servicio rápido y de la de tipo casual, pues también se ha evidenciado que una parte del sector está abrazando gamas de productos, sistemas operativos y procedimientos que han caracterizado al fast food y al fast-casual.

La fecha elegida es el 3 de noviembre, con duración de un solo día para todo el programa de actividades que será intenso y dirigido tanto a jefes de compras como responsables de marketing, calidad, I+D+I y, como novedad, a los chefs corporativos y sus equipos de profesionales ávidos de reunirse en foros donde adquieran conocimiento y sean protagonistas de networking.



Lantmännen



Bangor.



Espanorac.



Aspecto de la sala de concursos.

**La cita:
Madrid
3 de noviembre**



Conjunto de bocadillos que concursaron en la edición anterior.



Conjunto de ensaladas que concursaron en 2010.



Concursos de Fast & Casual, listos para que se abra el telón

La primera edición de Fast & Casual Forum, tiene un reto en el desarrollo de los concursos convocados. El más importante, superar el listón que se había logrado en Barcelona después de tantas convocatorias de EL BOCADILLO DEL AÑO y de la lograda consolidación de la iniciativa, en materia de ensaladas.



También el cambio de escenario, ya que se sustituye el buen hacer de un hotel experto en eventos (por el excepcional cuadro conjunto del Hotel Alimara y el CETT, una escuela de hostelería, cuyos directivos han sabido leer lo que da de sí acercar los alumnos a las empresas). Finalmente, vertebrar el alto nivel de las conferencias con el de las piezas y obras seleccionadas para concursar. Por ejemplo, hablar del fomento de los *salads bars*, entraña presentar buenas elaboraciones en el concurso de ensaladas.

El bocadillo como estrella

De los quince concursantes en las tres pruebas, el bocadillo se lleva la palma con siete finalistas, mientras que ensaladas y postres aportan cuatro profesionales cada uno. Como decano de los concursos (ésta es la octava edición) EL BOCADILLO DEL AÑO había llegado a que, en el seno del jurado, hubiera auténtica pasión en la defensa de las puntuaciones, otorgadas a cada candidato y la prueba era que, entre los tres primeros, la jerarquía la imponía décimas de punto.

En esta ocasión, el mix de profesionales finalistas no puede ser más idóneo: proceden de dos *sandwich bar*, una cadena de bocadillerías, dos panaderías, un catering de banquetes y una cadena hotelera. Panes e ingredientes vuelven a ser la gran incógnita para los

1. Bocadillo de chorizo.
2. Vineta de cecina con queso.
3. Ensalada de brotes verdes.
4. Tamar de chocolate y pistacho.
5. Hamburguesa de ciervo.



asistentes, que buscan ideas y soluciones a la mejora de las cartas de bocadillos de sus establecimientos.

Brotes verdes, siempre

Poco a poco las ensaladas de brotes verdes, están adquiriendo carta de naturaleza en los menús de los restaurantes tipo fast y fast casual. Su aportación a los menús equilibrados, nutricionalmente hablando, permite augurar que pronto los *salads bar* ya no serán la excepción que confirma la regla.

Los cuatro profesionales que llegan a la final de la tercera edición de ENSALADA DEL AÑO, proceden en este caso de escuelas de hostelería, distribución de frutas y verduras y una cadena hotelera.

Vuelven los postres

El perfil actual del consumidor fuera del hogar, de alimentos snacks, ha permitido que la oferta de productos salados haya sido completada por la familia de snacks dulces, que permiten componer una familia en la que cabe desde la *viennoiserie* más fina, a los helados de alta gama, conforme existe un producto para todos y cada uno de los momentos y motivos de consumo con el que aquel se encuentra.

Los finalistas, en esta primera edición del concurso EL POSTRE DEL AÑO tienen a la escuela de hostelería (dos), a una cadena hotelera y a una pastelería, los titulares de una serie de elaboraciones que tratarán de marcar la senda del desarrollo de esta nueva iniciativa concurrentia. ● RN

El cuadro de honor de los concursos convocados en el marco de FAST&CASUAL

EL BOCADILLO DEL AÑO. Nombre/autor	LA ENSALADA DEL AÑO. Nombre/autor
"Rodríguez" Burger de ciervo, foie.../ Eva González	"Mimosa"/ Francisco González
"Roger" Bun de pavo, lechuga, pesto, y.../ Marcello Gianotti	"Huevo de oro con gazpacho bicolor"/ Franz Orgaz
"Barrita de pan ahumado con anguila y algas"/ A. Nunes	"New word"/ Francisco Ramírez
"Bocadillo de chorizo de Rueda..."/ Antonio Mozo	"La dulce"/ Jordi Martos
"Bocadillo de Bacalao con manitas de cerdo"/ Javier E. Molina	EL POSTRE DEL AÑO. Nombre/autor
"Bocadillo de sardinas marinadas"/ Manuel Flecha	"Brownie de queso de cabra"/ Franz Orgaz
"Bocadillo de virutas de cecina de León con queso de Arzúa"/ Sara Rita Cepeda	"Tharsis"/ Antonio E. González
	"Edenia"/ Chavdar Sivev
	"Tamar de chocolate y pistacho"/ David Cristóbal Sánchez

FAST & CASUAL FORUM

La evolución llega con Fast & Casual Forum

La semilla la puso Sandwichforum en Barcelona, que a lo largo de sus pasadas ediciones establecía las bases para dar un paso más. El paso ha llegado este año, con la I edición de Fast & Casual Forum, que significa el reconocimiento a los últimos cambios en el panorama del foodservice.



by RESTAURACION NEWS



Miguel de Haro presenta a Patricia Abril.



Patricia Abril, presidenta de McDonald's España.



José Mª Rubio, presidente de FEHR.

Inauguración

Tras la presentación realizada por Miguel de Haro, presidente de Ediciones y Estudios, empresa editorial responsable de Restauración News, tomaba la palabra Patricia Abril, presidenta y directora general de McDonald's España, quien destacaba la importancia de que Fast & Casual Forum se convierta en el principal foro de reflexión sobre innovación en un sector tan dinámico. Una innovación que llega de la necesidad de adaptarse a un consumidor cambiante, más consien-

te del valor de las cosas "que espera más por lo que gasta y se da cuenta de que puede pedirlo todo". La directiva destacó asimismo la importancia de pensar en positivo en lugar de lamentarse e ilustró su charla con el mejor ejemplo que podía dar: la forma en que McDonald's se había transformado dejando atrás el concepto de fast food, para acercarse al fast casual, abordando ese cambio desde una triple perspectiva: la experiencia en el restaurante; el producto; y la responsabilidad social corporativa.

Después de Patricia Abril, tomó la palabra José Mª



McDonald's se ha transformado dejando atrás el concepto de fast food, para acercarse al fast casual, abordando ese cambio desde una triple perspectiva: la experiencia en el restaurante; el producto; y la responsabilidad social corporativa.

Rubio, presidente de la Federación Española de Hostelería y Restauración (FEHR), que manifestó que la idea de que en el servicio rápido no hay crisis, sólo es una verdad a medias. Rubio no se mostró muy optimista al hablar del próximo ejercicio 2012, porque las cifras son claras: "Este año está resultando mejor para el alojamiento, explicó, pero no para la restauración, que ya acumula unos 18.000 millones de euros de pérdidas por la crisis", aseguró. Un sector tradicionalmente inflacionista, que en la actualidad está relajando sus márgenes, absorbiendo gran parte de la subida de los costes, de materia prima, de personal, etc.

Fresco y verde

Después de las intervenciones de Patricia Abril y José M^a Rubio, tuvo lugar la primera sesión de la mañana, bajo la denominación de 'Fresco y Verde'. En ella, ejerció de moderadora Sonia Gasa, del Grupo Eat Out, que introdujo a los ponentes tras afirmar que el concepto 'fresco y verde' es una tendencia muy actual que el grupo al que representa cubre con el concepto de Fresco Co.

Miguel Moreno, responsable del concepto Sándwich Club Café, de Grupo Mallorca, fue el primero en abordar qué se entiende por 'fresco y verde' en su compañía. Así, afirmó que el 80% de las ventas de su concepto las componen, en la actualidad, las ensaladas. Moreno explicó también que la filosofía de Sándwich Club de Mallorca pasa por distintos puntos, tales como elaborarlo casi todo en las tiendas, sólo con productos de temporada ("cuando no hay algo, no hay"), etc. Así, en lo que a ensaladas se refiere, la firma pone a disposición de los usuarios varios tipos: algunas ya preparadas y otras que pueden personalizarse con diversos toppings. Estas últimas, las más vendidas, sobre todo aquellas que aportan algún toque étnico. Moreno también señaló que las ensaladas se venden sobre todo por las tardes y, cada vez más, adquieren protagonismo los ingredientes vegetales.

Además de las ensaladas, el concepto 'verde y fresco' de Mallorca está complementado por la oferta de sopas -las más vendidas, las de verduras- y las ensaladas de frutas, más vendidas que otros tipos de postres y donde la tendencia actual es que se consuman a media mañana.

Después de Miguel Moreno, tomó la palabra Jaime Ponds, jefe de I+D+I de Autogrill. Ponds comenzó su ponencia con una introducción basada en cómo ha evolucionado el concepto de 'ensalada' en nuestros días, para posteriormente exponer cómo se intenta desde Autogrill potenciar este tipo de platos. Así, primero Ponds habló de la ensalada como base de la pizza, para después referirse al concepto "practica el ensalatone" de Autogrill.



Sonia Gasa, de Eat Out.



Miguel Moreno, de Grupo Mallorca.



Jaime Ponds, de Autogrill.

La ensalada, expuso Ponds, forma en la actualidad el 50% de la demanda de primeros platos en aeropuertos y estaciones de ferrocarril -en carretera se piden más los platos de cuchara- y para la elaboración de éstas, la marca confía en las firmas de IV y V gama. Por razones operativas (homogeneidad del producto, ahorro en espacio de almacenaje, reducción de mano de obra, rendimiento del 100%, estabilidad de precios); y cualitativas (garantías sanitarias, trazabilidad, ausencia de aditivos, variedad de mezclas e innovación).

FAST & CASUAL FORUM



“Del BLT a la Burgernomía”

“Evolución, revolución y necesidad de cambio”, así comenzó la presentación de la sesión II de “Fast & Casual Forum” por parte de Carlos Pérez Tenorio, director general del grupo Restalia y moderador de la conferencia, donde diferentes representantes de varias empresas expondrían posteriormente sus ideas respecto a una nueva forma de restauración.

Guillermo Moreno, adjunto a la presidencia de Vips, comenzó su intervención explicando el porqué de esta nueva tendencia, los fast food crecían mientras la comida en mesa decrecía, y ante esta situación se necesitaba un cambio. Surgía entonces la idea del fast casual, entre el fast food y el servicio completo.

VipSmart, la adaptación de Vips a esta novedosa corriente, ofrece a sus clientes la opción de seleccionar su menú de una forma rápida y sencilla, pero con la comodidad del restaurante tradicional; comida de calidad gourmet pero sin precios altos.

El ejemplo de que funciona se encuentra en la cadena portuguesa H3. Su carta revolucionaria a base de hamburguesas sin pan, ha creado tendencia.

SSP, una de las principales cadenas de restauración en aeropuertos y estaciones de tren, expuso sus nuevas ideas en boca de su directora general, Blanca Ripoll. SSP está presente en más de 400 aeropuertos y estaciones, y basa su credencial en el producto recién hecho. En estos lugares, donde el viajero pasa una gran cantidad de tiempo, la cadena SSP quiere dar comodidad y calidad. Como manifestó Blanca Ripoll: “Nos sentimos responsables del último gusto del viajero en el país” y para satisfacerle cuentan con la colaboración del prestigioso chef, Dani García.

En las diferentes franquicias de SSP, como Upper Crust, Panopolis u O'Learys, “el cliente puede disfrutar de comida de calidad, a un precio razonable y en un ambiente distinto que evade del aburrimiento de la espera”.

En esta nueva tendencia no puede faltar un producto de toda la vida, el pan. Cristian Pascual, director general de la división de El Moli Vell, del grupo Europastry, nos habló del trabajo de su empresa en la elaboración del pan artesano y de calidad. La vuelta al principio, con productos en base harina, bocadillos sencillos, y panes y pastelería artesanal, son las bases de esta cadena que surgió en 1975 y hoy en día sigue funcionando pese al momento económico actual: “el producto si es bueno se paga hasta en crisis” manifestó Cristian Pascual.



Guillermo Moreno, de Grupo VIPS.



Blanca Ripoll, de SSP



Tania Bojic, de Luka Sandwich.



Carlos Pérez-Tenorio de Restalia, modera el encuentro.

Tres tipos de establecimientos forman hoy la cadena: L'Obrador, auténtica elaboración de alta calidad; Santa Gloria, con una perspectiva retro y tendencias internacionales, y Moli Vell, la panadería tradicional.

Para finalizar la conferencia, los nuevos productos de Luka Sandwich Studio, “basados en la comida sana, asequible y responsable” como explicó su directora general, Tania Bojic. Menú vegetariano y vegano, servidos en restaurantes sostenibles, conectando con Eating City y participando en nombre de ANTA, que promueven la nueva corriente de la comida ecológica. ●



“Del cupcake al helado de yogur”



Quim Muns, de Áreas.

Los postres suponen aproximadamente el 10% de las ventas de restauración del grupo de servicios al viajero Áreas, y a pesar de no tratarse de productos críticos, sí se impulsan “como forma de elevar el ticket medio”, asegura Quim Muns, director de hostelería técnica de Grupo Áreas. En este sentido, la innovación es un factor fundamental de competitividad y en el tema de postres se trabaja desde distintos puntos de vista: exposición, nuevas gamas, puntos de smoothies, estamos haciendo guiños al tema de mercado, nuevas tecnologías, etc. También en alianzas con proveedores, a los que se intenta implicar al máximo. Así, comenta Muns, que con Unilever se trabaja en el desarrollo de postres en vaso; en yogures, con Danone y sus yogurterías en aeropuertos; con Cutting's en postres con fruta; con Fripan, en productos de obrador...

Mirando al futuro, explica que tienen amplio desarrollo los productos relacionados con la salud, como el yogur; los productos con identidad propia y aquellos relacionados con la alta cocina. Áreas trabaja con cocineros como Quique Dacosta, Adriá o el repostero Paco Torreblanca, quienes han creado postres que quizá no lleguen a un público masivo, aunque tampoco es descartable, según el representante de la compañía.

De fabricantes a sólo hosteleros

La primera cafetería Nebraska se abrió en Madrid en 1955. Ahora el grupo cuenta con seis y ha evolucionado mucho. Uno de los últimos hitos, destacados por su director general, Francisco Iturbe, ha sido el cierre a finales del pasado año del obrador donde el grupo fabricaba repostería, panadería y heladería para el autoabastecimiento. “Con seis locales, no era rentable. Los costes, ahogan y lleva mucho trabajo. Además, estudiamos si el cliente elegía nuestros locales porque nosotros seamos fabricantes. Llegamos a la conclusión de que no lo apreciaban, así que decidimos que ‘zapatero a tus zapatos’; nosotros somos hosteleros”. Asegura que ya habían pensado en ello tiempo atrás, pero la decisión del cierre, se fue perfilando a medida que los proveedores iban mejorando su calidad. Pero en los últimos tiempos, han sucedido más cambios en Nebraska, que han llevado a la empresa a tener varias líneas abiertas de negocio: cafetería-restaurante, take away, catering (especializado en coffe breaks y cócteles de empresa) y servicio a domicilio (actualmente, unos mil pedidos semanales). Asimismo se han desarrollado nuevos canales, como la web www.gruponebraska.com, la plataforma online para el servicio a domicilio – en colaboración con la empresa Sin Delantal – redes sociales: Facebook, Twitter, Foursquare, etc.

Por su parte, Ignacio Barbadillo, director regional de operaciones de Haagen Dazs – propiedad del grupo Gene-



Aspecto de la sala de conferencias.



Francisco Iturbe, de Nebraska.

ral Mills -, se centró especialmente en exponer la estrategia de desestacionalización de la marca.

Como logros, destacó el ser la marca de helados con menos consumo estacional de todas las que operan en España, país que presenta un consumo per cápita muy por debajo de otros como Nueva Zelanda, EEUU o los del norte de Europa, ya que “el consumidor español no percibe el helado como un alimento, sino como una golosina asociada además al verano”. Los esfuerzos de diversificación en cuanto a momentos de consumo, a canales de venta, etc... según Barbadillo, “han contribuido a desestacionalizar la marca”. De hecho, resalta, “fuimos los primeros en hacer una campaña televisiva de Navidad”. De cara al punto de venta, hay dos colecciones: otoño-invierno y primavera-verano. “Lo desarrollamos y fabricamos prácticamente todo nosotros”, explica el representante de la marca. Y como receta final, asegura: “Tenemos que cuidar la experiencia en el punto de venta, si no, las alternativas de consumo en el hogar nos va a quitar mercado a la hostelería”. ● **RN**



Ignacio Barbadillo, de Haagen Dazs.



Miguel Moreno modera la mesa de ponentes.

FAST & CASUAL FORUM

Los concursos



Avalados por la experiencia de una década de convocatorias en el marco de Sandwichforum, los concursos de ensaladas y bocadillos más, por vez primera, el de postres poseían el hándicap de no disponer de unas instalaciones y un equipo humano como el que el CETT de Barcelona había proporcionado para su correcta logística y puesta en escena, en ediciones anteriores.

Sin embargo, las carencias previstas y constatadas en usar la sala de un hotel para unos concursos, donde es imprescindible un office dotado de pequeños equipos de emplatado, fue paliada no sólo por el celo del equipo téc-

Jurado del Concurso de Ensaladas

Presidente

Tania Bojic.- Gerente de Luka Sandwich Studio

Secretario:

Miguel A. Salanueva.- Director de Brands Broker Consulting

Vocales:

Braulí Muñoz.- Profesor de Cocina del CETT

Alex Patullé.- Delegado de Tríticum en Madrid

Oscar Vallés.- Chef Corporativo de Eat Out Group

Jose Roldán.- Gerente de Pastelería Roldán

Asesor del Jurado

Carles Miralles.- Director de I+D+I de Viena Establiments



Jordi Martos.



Ensalada Dulce



Francisco González.



Ensalada Mimosa (2).



Franz Orgaz.



Ensalada de Huevo de Oro.



He de ensalada.



Evaluando.



Francisco Ramírez.



New World.



Jurado.



Jurado.

nico de la organización de Fast & Casual Forum y el del Hotel Holiday Inn, sino también por la ilusión y profesionalidad de los concursantes que, siempre con la habilidad y paciencia que les caracteriza, salieron airoso de la fase previa a la de ponerse ante el jurado y someterse a una evaluación posterior. Se constata, que cada vez, sus miembros son más incisivos, tanto en cuestiones de organolepsia como en capacidad de comunicación y *expertise* del concursante.

Y así hasta quince profesionales pasaron por los tres concursos. En dos, en ambos grupos de cuatro, siendo el de bocadillos el más plural al



Los 7 bocadillos.

Jurado del Concurso de Bocadillos

Presidente

Alex Patuillé. Delegado de Tritium en Madrid

Secretario:

Mary Carmen Camacho. Secretaria del Club Richemont

Vocales:

Braulí Muñoz. - Profesor de Cocina del CETT

Silvia Cardona. - Dpto de I+D+I de EatOut

Jose Roldán. - Gerente de Pastelería Roldán

Asesores del Jurado:

Carlos Miralles. - Director de I+D+I de Viena Establiments.

Tania Bojic. - Gerente de Luka Sandwich Studio



El jurado de bocadillos deliberando.



Manuel Flecha.



Bocadillo de sardinas marinadas.



Marcello Gianotti.



Bocadillo Roger.



Eva Gonzalez.



Burger de carne de ciervo.



Rita Sara Cepeda e Ismael Ardido.



Bocadillo de chorizo de Rueda.



Antonio Mozo.



Virutas de cecina.



Claudio Aguirre y Enric Flo.



Bocadillo de anguilla y algas.



Javier Molina.



Mar y montaña.

FAST & CASUAL FORUM



llegar a siete. En ellos se encontraron, como viene siendo habitual, panaderos y pasteleros con chefs de cadenas de hoteles y restaurantes pasando por independientes. Capítulo especial merecerían los procedentes de la Escuela de Hostelería de Lleida que, en esta ocasión, no se han llevado premio alguno aunque una vez más, demostraron el alto grado de preparación profesional que poseen.

La novedad este año fue doble: por un lado el concurso de bocadillos vuela hacia la internacionalidad, situando a su ganador en las competiciones que se celebrarán en el conocido Sandwich & Snack Show de París, en febrero del 2012. Por otro, el de los postres contó con la colaboración del internacional Club Richemont, cuyo presidente y el secretario de la delegación española, fueron testigos directos del nivel de los concursantes, al formar parte del jurado correspondiente.

Y si hablamos del jurado, hay que destacar que, sin poder reunir al que en las tres últimas ediciones de Sandwichforum se había cohesionado plenamente, los profesionales que han tomado su relevo han estado a su nivel; bien fueran los que repetían procedentes por ejemplo de Eat Out, Triticum, o el CETT, o los que por vez primera (hubo quien había sido premiado en anteriores concursos) se asomó a tal tarea, no siempre agradable, al tener que elegir a un solo ganador entre profesionales que suelen quedar separados por décimas de punto. ●



Jurado.



Los cuatro postres.



Francisco Orgaz.



Brownie de queso de cabra con espuma de tandoori y sorbete green.



Silver Chavdar.



Edenia.



Antonio Ernesto González.



Thariss.



David Cristóbal Sánchez.



Tamar de chocolate y pistacho.

Jurado del Concurso de Postres y Helados

Presidente

Juan F. Navarro.- Presidente del Club Richemont en España

Secretario

M. Carmen Camacho.- Secretario del Club Richemont en España

Vocales

Brauli Muñoz.- Profesor de cocina del CETT

Tania Bojic.- Gerente de Luka Sandwich Studio

Alex Patullé.- Delegado de Triticum en Madrid

Oscar Vallés.- Chef Corporativo de Eat Out Group

FAST & CASUAL FORUM



La exposición

Las ocho empresas participantes respondieron conformando una oferta integral para los visitantes profesionales que, procedentes de los sectores de la restauración de servicio rápido y del casual restaurant, se acercaron hasta el evento: todo tipo de panes y productos de pastelería, rellenos como el atún, loncheados y untables para bocadillos y sándwiches, salsas y toppings para ensaladas, postres lácteos, a base de frutas y bebidas dentro de las cuales figuraban los smoothies. No podían faltar, por supuesto, los elementos imprescindibles del *grab&go* en materia de packaging y servicio de mesa de un solo uso.

Bajo la perspectiva de la funcionalidad, la sala de exposición fue sede de numerosos encuentros, no solamente entre los operadores de restauración y estos proveedores, sino también entre los propios operadores entre sí, pues es tiempo de alianzas entre marcas, con el fin de abordar nuevos target y especialmente los que atiende el emergente sector del fast casual.

El hecho de que las pausas café y el almuerzo pivotaran sobre la oferta elaborada en las mesas de los expositores, fue también una iniciativa de índole comercial que aprovechó el tiempo disponible de los participantes en el evento, con la necesidad de un ineludible "tasting" de novedades y nuevos desarrollo de producto.

Cabe alabar por otra parte esa decisión del grupo de los ocho de ser los auténticos pioneros de la aparición de Fast & Casual Forum como evento que pone el foco en tan nuevo y emergente sector de la restauración moderna.

La preparación del evento, por parte de las citadas empresas, como ya viene siendo habitual, fue reconocida por la organización que, a través de un jurado profesional valoró el de cada uno de los participantes, otorgando el trofeo Restauración News a la empresa BEL Foodservice, la cual repetía ya que lo había logrado en la edición de Sandwichforum celebrada en Barcelona en el 2008. ●



- 1 Duni.
- 2 Bangor.
- 3 Bel.
- 4 Naturfresh.
- 5 Fripan.
- 6 Salica.
- 7 Naturgreen.
- 8 Fresh Gourmet.
- 9 Networking sala.
- 10 Networking.

FAST & CASUAL FORUM



by RESTAURACION NEWS

Los premios

Los jurados de los respectivos concursos, dieron como ganadores, en primer lugar a Francisco Orgaz, chef del Hotel Tryp Alameda Aeropuerto, que elaboró una "Ensalada de Huevo de Oro con gazpacho bicolor" que montó y presentó partiendo de un plato de cristal, en el que colocó sendos gazpachos de fresa y menta (bicolor) así como hojas y brotes en forma de nido, que coronó con el huevo de oro, cuya característica consistió en elaborarlo con queso de cabra, aceite de oliva virgen y nata, formateándolo mediante un molde y añadiéndole un baño de oro.

En lo que se refiere a la más concurrida competición, la de bocadillos, el ganador Claudio Aguirre, de la empresa de catering de banquetes, Prats Fatjó (grupo HUSA), partió de una ficha técnica en la que el pan estaba ahumado y cubierto con polvo de kikos, mientras que, como relleno, usó anguila ahumada, mix de algas frescas, caviar de trucha y mayonesa de wasabi, titulándolo "Barrita de pan ahumado con anguila y algas".

Finalmente, el concurso de postres y helados que fue ganado por David Salvador, maestro pastelero del grupo Cercadillo, con la obra "Tamar de Chocolate y Pistacho" haciendo alarde de lo que las bases de la competición marcaban como filosofía: que la cocina denominada gourmet no está reñida con la comida rápida; que se pueden elaborar auténticas *delicatessen* como postres, con pocos ingredientes y en poco tiempo. Eso sí, utilizando métodos sofisticados e ingredientes poco comunes, con una presentación moderna y precios asequibles.

En el postre ganador, se combina el dulce natural del dátil con un pequeño toque salado de la crema de pistacho y el amargor del chocolate, todo ello equilibrado por el moscatel que aumenta las cualidades organolépticas del postre. Además en el mismo postre, el que lo prueba y consume, disfruta de cuatro texturas diferentes: La untuosa del dátil, la crujiente del chocolate, la cremosa del pistacho y la líquida del moscatel. ●



Francisco Orgaz, vencedor del Concurso de Ensaladas.



Claudio Aguirre, primer puesto en el Concurso de Bocadillos.



David Cristóbal Sánchez, ganador en el apartado de Postres y Helados.



Responsables de la empresa Bel recogiendo el premio al expositor.

Listo para consumir,
listo para llevar



by RESTAURACION NEWS

2012

FAST & CASUAL FORUM ■

FORO DE LA RESTAURACIÓN DE SERVICIO RÁPIDO

Madrid, 6 de noviembre de 2012



Hotel Husa Princesa
Princesa, 40 - Madrid



Fast Casual Forum celebró su segunda edición



El pasado día 6 tuvo lugar la segunda edición de Fast Casual Forum en el hotel Holiday Inn de Madrid. El evento, patrocinado por las firmas Duni y Fripan, estuvo dividido en dos zonas bien diferenciadas: de exposición y conferencias.

Dentro de estas últimas, la jornada comenzó abordando el cómo han cambiado los hábitos del consumidor de comida fuera del hogar, mediante la presentación de un estudio elaborado para Restauración News por el Instituto Dym. El encargado de exponer las conclusiones de dicho estudio, fue Carlos Rello, director del instituto. Durante su intervención, Rello desta-

có que la restauración había comenzado a moverse a niveles parecidos a los del año 2003, en cuanto a porcentaje de la población activa que come fuera de casa, poniendo de manifiesto que un 67% de ese porcentaje se desplaza fuera de la empresa, moviéndose la mayoría en tickets medios que oscilan entre los 8 y 12 euros. Los hábitos del comensal han cambiado, afirmó Rello, puesto que el precio es el primer factor que se juzga a la hora de decantarse por un local, seguido por la comodidad que le brinde y, en tercer lugar, la búsqueda de cosas nuevas.

A continuación tomó la palabra José Ángel Álvarez, de Micros Fidelio, que expuso la visión de su compañía sobre cómo pueden las nuevas tecnologías beneficiar a un negocio de restauración. Después de abordar el tema de las redes sociales, Álvarez expuso el punto de vista de Micros Fidelio acerca de las tendencias que se seguirán en cuanto a TPVs, de los que afirmó que "dentro de algunos años prácticamente no habrá". Tal y como defendió el representante de Micros, el mundo de la tecnología en la restauración se encamina a hacer posible que el cliente pueda interactuar más con el restaurante, desde el uso de cartas digitales, teléfonos móviles, iPads... se añaden propiedades al punto de venta que dan al usuario el control sobre el pedido.

Vencedores de la crisis

Después de la pausa café realizada en la zona de exposición, donde los asistentes pudieron degustar los productos de las marcas allí presentes, los protagonistas fueron los representantes de algunas empresas que han sido calificadas como "vencedoras de la crisis". En una primera sesión, intervinieron Manuel Zamudio, director general de KFC; Sonia Gasa, directora corporativa de marketing de The Eat Out; y Laura Puente, del departamento de marketing de Starbucks Coffee en España. A pesar de las diferencias existen-



Carlos Rello.



José Ángel Álvarez.



José Ángel Álvarez, Mario Cañizal y Carlos Rello.

tes entre sus respectivos negocios, todos ellos confluyeron en el mismo punto: la importancia para un negocio de food-service de transformarse en una buena 'experiencia' dentro de la vida del comensal. El consumidor ha cambiado, es indudable, y las cadenas deben adaptarse a su evolución. El ahorro se convierte en un gran valor pero, además, cuando se desplaza a un establecimiento de restauración, busca una 'experiencia': disfrutar. Esta sesión estuvo moderada por Octavio Llamas, director general de Autogrill Iberia.

En una segunda parte, tomaron el protagonismo los representantes de nuevas ideas que comienzan a tomar relevancia dentro del panorama del foodservice nacional: Luis Comas, director general de Taco Bell; Akira Taniguchi, socio fundador de Qué Pasta!; y Manuel Borrega, propietario de

la enseña Pizzettaro. Entre los tres, pusieron de manifiesto que las épocas de crisis son también tiempo de oportunidades donde conceptos tales como el fast food de calidad e inspiración en la cocina mexicana; la pasta servida en caja, ideal para llevar; o la pizza al corte, poseen un futuro prometedor ya que se adaptan a esa evolución por parte del comensal. Esta segunda sesión de 'vencedores de la crisis', estuvo moderada por Javier Hernani, director de marketing y expansión de SSP.

Hacia el 'street food'

En la sesión de la tarde de la jornada Fast & Casual, las conferencias giraron en torno a cómo la restauración busca

AHORA ES EL MOMENTO DE FRANQUICIAR SU NEGOCIO DE RESTAURACIÓN

Tormo Asociados pone a su disposición toda una organización al servicio de la franquicia

La Restauración es el sector más dinámico en la franquicia.

Son las empresas que más crecen, las que más facturan y las que se expanden más rápidamente. Por otro lado, las tendencias del consumo demandan la presencia de nuevos operadores con más ofertas diferenciadas a las actuales.

Tormo Asociados ha contribuido al desarrollo de un amplio número de proyectos empresariales en el sector restauración, creando las bases para su lanzamiento en franquicia y consolidando su posterior desarrollo.



Para más información contacte con:
Beatriz Villanueva en el teléfono 91 383 41 40
o en el email: bvillanueva@tormo-asociados.es

TORMOASOCIADOS

Una organización al servicio de la franquicia.

ACTIVIDADES RN



Manuel Zamudio, Sonia Gasa, Octavio Llamas y Laura Puente.



Luis Comas, Akira Taniguchi, Javier Hernani y Manuel Borgea.



Jeronime Gavin, Javier Arqueros, Xavier Boil, Natacha Apolinario, Sandra Segimon, Igonne Larrea y José Pérez.

estar cada vez más cerca físicamente del consumidor dando así alas a la tendencia del *street food*.

De ahí que Igonne Larrea, directora de expansión de Food Market Café (del Grupo Crepería del Mar) explicase a los asistentes al evento cómo la firma quiere llevar su negocio a

FAST & CASUAL FORUM 2012
by RESTAURACION NEWS
FORD DE LA RESTAURACIÓN DE SERVICIO RÁPIDO
Madrid, 6 de noviembre de 2012

Hotel Holiday Inn
Plaza Carlos Trias Bertrán 4, Madrid

www.fastcasualforum.es

Organiza: **RESTAURACION**

Patrocina: **Duni**

Expositores: **CSM**, **JEALSA RIANKEIRA**, **SALICA**, **NATURfresh**, **La vida tiene unida**, **Lantimón**, **bol**, **El Corte Inglés**

locales de alto tránsito. Razón de ser de su última apuesta: el *food truck*. Según sus palabras, se trata de un camión autónomo -adaptado para funcionar como crepería, con una oferta válida para todos los públicos- e instalarse en sitios de gran afluencia de personas como estaciones de tren o aeropuertos, además de la calle. Aunque el corazón del negocio de ese camión es el crêpe, Larrea indicó que los gofres y los zumos de fruta fresca -adaptados a las distintas estaciones del año- también tienen cabida en la variedad gastronómica del *food truck* de la firma.

Por su parte, Sandra Segimon y Natacha Apolinario, de Sushita -empresa creada en 1999-, explicaron que esta marca especializada en la cocina japonesa también ha decidido acercarse al consumidor mediante la implantación de *córnors* de su negocio dentro de superficies comerciales, como las de El Corte Inglés de Pozuelo, Serrano y Castellana, en Madrid.

Mientras, Xavier Boil, director de Grupo Cutting's, aprovechó su intervención para anunciar a los asistentes que la compañía, especializada en la comercialización de fruta fresca, ha decidido en 2012 acercarse al cliente volviendo a sus orígenes (que se remontan al Mercado de la Boquería de Barcelona en 1939) para lo que ha abierto una primera tienda propia, llamada Parada 901, en el centro comercial Gran Vía de la Ciudad Condal.

Resumen 2012

Vending

El capítulo del vending estuvo cubierto con la intervención de Xavier Arquerons, director general de Alliance Vending y presidente de la Asociación Nacional de las Empresas de Vending, quién sostuvo que la filosofía del consumidor español es la de “aquí y ahora”. Una exigencia que cumplen a la perfección las máquinas de vending. Máquinas que expenden productos de primeras marcas, cuya gama podría ampliarse dado que esas marcas están desarrollando nuevos formatos de productos para que también tengan cabida en el vending. Un negocio que está resistiendo a la crisis y con el que, según Arquerons, el consumidor puede componerse un menú. “Hay aperitivos, platos principales como sándwiches, ensaladas o comida preparada de cuarta gama, bebidas y postres”, explicó el ejecutivo que también recordó que Alliance Vending ya está presente en 60 centros hospitalarios en España.

Por último, Jerome Gavin, director general de Just Eat en España, afirmó que, pese a la crisis, la comida a domicilio se está imponiendo en nuestro mercado y que sólo dos años después de su desembarco en nuestro país la compañía, a la que equipara con el Google, el Appel o el Amazon de la comida por Internet, ha pasado de 2 a 40 empleados y de 23 a 45.000 pedidos. Una cifra que, comparada a la de otros países vecinos como Reino Unido, es todavía muy baja. Y eso que Just Eat estará a finales de este año, según los cálculos de Gavin, en todas las ciudades españolas de más de 200.000 habitantes



**Cuando
el restaurante
sigue al
viajero**



2013
FAST & CASUAL FORUM
FORO DE LA RESTAURACIÓN DE VIAJEROS

Madrid, 20 de noviembre de 2013

HOREQ - PABELLÓN 7 IFEMA

www.fastcasualforum.es

**BOLSA DE
FRANQUICIAS**

FAST&CASUAL FORUM 2013

CUANDO LA RESTAURACIÓN SIGUE AL VIAJERO: EL NACIMIENTO DEL SECTOR TRAVEL.HUB*

I. VENUES:

Los aeropuertos y las estaciones ferroviarias y de servicio segmentan sus ofertas de restauración.



La heterogeneidad de gustos, edades y nacionalidades del público de los aeropuertos y las estaciones de trenes y de servicio, junto a la cada vez mayor exigencia de los consumidores debido a la actual crisis económica, ha cambiado la forma en que estas infraestructuras ofrecen servicios de restauración a sus clientes.

Ésta es una de las conclusiones que se han extraído de la sesión infraestructuras y servicios en centros de viajeros, celebrada en el marco de la última edición del Fast & Casual Forum. Una cita, organizada por Restauración News, y a la que acudieron los primeros espadas de la restauración para viajeros en España.

En concreto, en el ámbito de los aeropuertos, estaciones ferroviarias y de servicios, este foro ha contado con la participación de María José Cuenda, jefa de la división de servicios comerciales y gestión inmobiliaria de Aena; Carlos Ventura, director de estaciones de viajeros en la dirección general de servicios a clientes y patrimonio de Adif; y José Bové, director de desarrollo y gestión de negocios de Abertis.



Aunque con particularidades propias al terreno en el que desempeñan sus operaciones, los tres directivos han señalado que la restauración para viajeros ha tenido y tiene que segmentarse para adaptarse a las demandas particulares así como a los bolsillos de todos sus potenciales clientes.

Una adaptación que en el caso de Aena pasa, según explicó María José Cuenda, por seguir integrando negocios de retail y restauración y por adaptar estos últimos a los distintos perfiles de pasajeros, teniendo en cuenta variables como la edad, la nacionalidad o las posibilidades económicas de los viajeros.

“Uno de nuestros retos es mejorar la percepción del pasajero ante los precios que paga por los servicios de restauración en nuestros aeropuertos”, explica Cuenda, quién también confirma que Aena está incorporando restaurantes de chefs con estrellas Michelin en sus aeropuertos, como Dani García, en el de Málaga, y Paco Roncero, próximamente en el de Madrid.

Por su parte, Carlos Ventura, de Adif, subraya que “hay que ver las estaciones como un elemento para todos los ciudadanos”, ya que, a diferencia de un aeropuerto, sus clientes “no son cautivos, porque en cuanto salen de la estación está la ciudad con sus bares y sus AÚN así, destaca que las estaciones ferroviarias son “una



oportunidad de negocio por su ubicación, por el tránsito diario de ciudadanos y por los distintos perfiles de viajeros que pasan por ellas”. Perfiles entre los que están desde ejecutivos hasta trabajadores que usan los trenes de cercanías para llegar hasta sus puestos de trabajo pasando por turistas y estudiantes.

Por último, José Bové, de Abertis, sostiene que para poder segmentar la oferta de restauración y dar servicio a todos los ciudadanos que paran para consumir en los puntos que la firma gestiona “hay que reinventar el servicio de las áreas de servicio. Queremos que la cara de Abertis esté en el área de servicio y no en el área de peaje”.

Consciente de que las autopistas tienen una competencia real en los aeropuertos con las compañías aéreas low cost y con los trenes de alta velocidad, Bové asegura que Abertis ha decidido “adaptar la oferta de restauración de sus áreas de servicio a la estacionalidad, en función del lugar en que se ubiquen, y

Resumen 2013

a la heterogeneidad de sus clientes (turismos, vehículos pesados...). “Tenemos que apostar por servicios distintos en las distintas áreas de servicio para evitar la canibalización entre ellas”, continúa.

De ahí que Abertis haya diseñado en un plan de acción con el que pretende adaptar sus áreas de servicio a tres niveles: bajo, medio y premium. Las de nivel bajo sólo contarían con tienda de conveniencia; las del medio con locales fast food; y las de premium con restaurantes sin comida rápida y por tanto con un ticket medio más elevado.

Relaciones de Éxito con las Marcas que operamos

Nuestra Propuesta de Valor	Beneficios para la Franquicia/Marca
Protección de la Marca	• Excelente ejecución de los estándares • Aseguramiento de la calidad • Gestión conjunta del negocio
Desarrollo/Expansión de la Marca	• Acceso a centros “Prime”. Internacionalización. • Larga y amplia experiencia franquiciando. • Experiencia desarrollando nuevos conceptos. • Adaptación al sector “en ruta”.
Excelencia operacional	• Marketing y operativa según localización. • Expertise, velocidad de servicio, y flexibilidad requeridos en un entorno de viaje. (VIPSmart) • Infraestructura y equipo de gestión local.
Relación a largo plazo	• Amplio historial exitoso franquiciando • Compartimos la pasión por la comida, el servicio, el diseño. • Gestión local/nacional e internacional de la relación

II.-OPERADORES TITULARES:

La restauración para viajeros deja de ser generalista para ser especialista

Las empresas especializadas en los servicios de restauración para viajeros asisten actualmente a un cambio de patrón, derivado de una transformación de los hábitos de los consumidores, que les está obligando a modificar sus modelos de negocio. Unas modificaciones que están dejando atrás los negocios más generalistas en beneficio de los especialistas.

Así lo han concluido los profesionales del sector reunidos en torno al panel presente y futuro de las empresas especializadas en servicios de restauración a viajeros, celebrado en el marco de la última edición del Fast & Casual Forum.

Una cita, a la que han acudido Octavio Llamas, presidente y director general de Autogrill; Mathieu Herrero, director comercial y de marketing en España de Áreas; Javier Hernani, director de marketing de SSP; César Pérez Dongil, director de operaciones de Airfoods; y Víctor Xampeny, vicepresidente corporativo de The Eat Out Group.

Todos ellos, sin excepción, sostienen que los servicios de la restauración para viajeros han de segmentarse y especializarse, con el fin de llegar a los distintos perfiles de consumidores. “De generalistas hemos pasado a ser especialistas con marcas referenciales y nuevos conceptos”, asegura Mathieu Herrero, director comercial y de marketing en España de Áreas.



Mathieu Herrero, AREAS.

Una afirmación que va en la línea de las palabras de Javier Hernani, quién sostiene que SSP “ha tirado de experiencia y especialización, porque es en esta última donde actualmente reside la clave del éxito”.

Asimismo, César Pérez también asegura que Airfoods está tratando de adaptar su oferta al cliente final y lo está haciendo trabajando con primeras marcas, implantadas dentro y fuera de España. “No podemos imponer a nuestros pasajeros nuestro perfil, hay que darles lo que les motiva a gastar cuando están en un aeropuerto”.

Mientras, Víctor Xampeny afirma que la principal apuesta de The Eat Out Group pasa por dedicar más esfuerzos al fine dining (comida en mesa) y centrarse menos en el fast food.



Por último, Octavio Llamas, presidente y director general de Autogrill, destaca que en la multinacional italiana “la innovación y el trato con el cliente son factores determinantes. Una innovación permanente nos hace más grandes, y un buen trato con el cliente nos hace rentables y productivos”.

III.- RESTAURACION DE MARCA:

Tiempo de franquicias

La jornada estuvo dedicada a cadenas de franquicias y cómo se adecuan éstas a emplazamientos de tránsito

Resumen 2013

de viajeros: estaciones de tren, aeropuertos, etc. Se contó para la mesa redonda con representantes de las marcas, Dunkin' Coffee, Kurtz & Gut, Revive Juice Bar, Subway, Nostrum, Saboreaté y Café y Nooi-Wazawok.



El primero en tomar la palabra fue Jesús Muñoz, representante de Dunkin' Coffee, que después de exponer a grandes rasgos los puntos fuertes de la cadena de coffee shops, manifestó que en restauración para viajeros la fórmula abordada por su empresa radicaba en “estar presentes de forma directa, flexible y basada en la simplicidad”.

Muñoz aseguró que en Dunkin' Coffee “Nos adaptamos a todo y todos nuestros puntos de venta son súper reconocibles”. Además, el directivo expuso que la clave para lograr el éxito en un enclave de tránsito de viajeros estaba en “Ser capaces de dar el mismo servicio que en cualquier otro punto de venta, con flexibilidad, adaptándose al canal, al consumidor de dicho canal y a los operadores del mismo”.



- **1.625 Dunkin' en estaciones de servicio.**
- **104 de ellos en self service.**
- **88 Dunkin' en aeropuertos.**
- **103 en estaciones de tren / autobús.**

Desde la marca Kurtz & Gut, tomó la palabra Juan Luis Casco, director general, que expuso que las principales bazas con las que juega este concepto de inspiración alemana son el trato humano, la originalidad de la marca, el amplio target al que se dirige o su ticket medio muy asequible. Todo el personal de la marca, manifestó el directivo garantiza el “trato personal y servicio al

cliente. Un servicio rápido y ágil, que no está reñido con la atención personal”.

La estrategia de Revive Juice Bar pasa por ser “más baratos que los demás, muy asequibles, con raciones copiosas y saludables”, exponía Raúl Martí, responsable de la cadena en España, llegado su turno. El concepto, que desembarcó en nuestro país a finales del año pasado, basa su imagen corporativa en el “valor de sus productos y en ser una franquicia de coste reducido”, encuadrada dentro del fenómeno de los juice bars, en pleno auge de expansión, con un crecimiento anual del 50% aproximadamente.

Ricardo Vallavanti habló por Subway y resaltó la “flexibilidad y capacidad para estar donde queramos” de la multinacional, que en estos momentos cuenta con cinco restaurantes en aeropuertos. Estas capacidades no eran fruto de la casualidad, dijo Vallavanti, sino que habían sido gracias a un sistema de operación simple, un producto siempre fresco, reconocimiento de la marca por parte del consumidor y una gran experiencia en el sector.

“En un periodo complicado, el ultra low cost de Nostrum permite crecer a un ritmo inigualable”, aseguraba Ricard Cabré, director de Desarrollo de Negocio de dicha cadena. Para demostrarlo, la facturación de la marca se ha incrementado un 40% en el último ejercicio, terminando 2013 con aproximadamente 85 locales. En 2014, las nuevas aperturas, manifestó el responsable de la firma, contemplarán cuatro nuevos locales en estaciones de ferrocarril.

“El consumidor actual busca salud, cultura y bienestar”. Así comenzó su exposición Mario Rubio, alma Mater de la enseña Saboreaté y Café, que añadía que desde su empresa se pretendía ser un elemento habitual de la vida de ese cliente. Para ello, la oferta de la firma se asienta sobre una gama de unas 90 infusiones para un cliente muy “propagandista”, que suele visitar los establecimientos cada quince días.

El último en tomar la palabra fue Santiago Martínez Sanz, director de Servicio de Expansión y Franquicias España y América Latina de Nooi y Wazawok, que también destacó la amplitud del target al que van dirigidos estos negocios como punto fuerte de los mismos. Martínez Sanz calificó Nooi de “atractivo e impactante” amén de ofrecer al usuario una buena calidad cantidad/precio.

A continuación tuvo lugar un coloquio, moderado por Mario Cañizal, editor asociado de Restauración News, que giró en torno a varios temas, como la capacidad de los negocios más pequeños para competir con las grandes concesionarias, o la introducción de dichos negocios en los emplazamientos para viajeros a través del formato “carrito”.



Epílogo

El bocadillo, un 'must' también en restauración organizada

Por Ana I. García*

El bocadillo es mucho más que un simple alimento; podría decirse que en España es un ícono cultural que ha evolucionado significativamente en el sector de la hostelería. Desde los clásicos bocatas que encontramos en bares tradicionales y áreas de servicio, hasta su incorporación en cartas de restaurantes organizados, el bocadillo se ha reinventado constantemente para adaptarse a los gustos y tendencias del consumidor contemporáneo.

A nivel internacional, cadenas especializadas como Subway (1965) han demostrado que el bocadillo puede ser el centro de conceptos exitosos, consolidándose como gigantes multinacionales. Es curioso, sin embargo, que, en este país, la marca no haya logrado arraigar de la misma forma. Quizá la explicación se encuentre en las preferencias locales, la amplia competencia o la percepción del bocadillo como un producto con identidad propia y más artesanal.

Pero también en el ámbito nacional han surgido marcas especializadas en bocadillos: por ejemplo, Pans & Company, creada a principios de los 90, protagonizó un auge durante estos años, cuando las marcas de restauración organizada apenas comenzaban a despegar en España. No obstante, su modelo monoproducción ha enfrentado el desafío de mantenerse relevante frente a un mercado cada vez más diverso. A pesar de esto, su papel fue crucial en la profesionalización y modernización del bocadillo como producto de restauración rápida.

Actualmente, el bocadillo se posiciona como un elemento imprescindible en los conceptos organizados, aunque generalmente acompañado de una oferta más amplia. VIPS, por ejemplo, ha apostado por revitalizarlo en su carta con una vuelta a los clásicos, mientras que Lizarran lo incorporaba como un componente esencial en su oferta para áreas de servicio junto a Repsol.

Pero, en mi opinión, el verdadero éxito del bocadillo llega en la actualidad desde el ámbito de las panaderías modernas. Nombres como Panaria, Bom Bom Boss o Santagloria, por citar algunos, han logrado destacar al convertir al bocadillo en un pilar de su propuesta, priorizando la calidad del pan y un enfoque gourmet que conecta con las demandas actuales de los consumidores.

Así, a modo de conclusión, diría que, el bocadillo no solo mantiene su lugar como un "must" en la hostelería, sino que sigue evolucionando para responder a las necesidades de un mercado exigente y diverso. Aunque los conceptos monoproducción como Subway enfrentan limitaciones en España, el bocadillo reafirma su relevancia como un pilar clave dentro de la restauración, ya sea en formato tradicional o como parte de propuestas innovadoras que celebran su versatilidad y valor cultural**.

* Redactora jefa del área de Restauración & Hostelería en Peldano Media Group (www.peldano.com), editora entre otras de las revistas Restauración News y Mab Hostelería.

**No va desencaminada. Lean en la página siguiente sobre "Stuffed Bread".

Stuffed Bread new category came into being

Durante la celebración de la edición número 25 de la EFSS (European Food Service Summit), celebrada en Amsterdam (octubre 2024) y que reunió a las principales empresas europeas de restauración de marca, Katrin Wissmann, Executive Editor de la European Foodservice Media, entidad organizadora de tan importante evento internacional*, presentó los resultados de un trabajo, sobre el ranking de cadenas de restaurantes en Europa denominado TOP111, identificando que, el principal producto que servían algunas de ellas, tenía como base una masa panaria, normalmente horneada y un relleno tan variable, según países y conceptos, que no le permitía clasificarlos en la tradicional modalidad de sandwiches o bocadillos.

Para este grupo de empresas y productos creó una nueva categoría que los englobara y que denominó: Stuffed Bread; para lo cual, ante los asistentes al evento argumentó:

This is a category I created when I looked at the results of the Top 111 ranking. There were so many concepts from different countries that did not fit with any of the existing categories.



Katrin Wissmann durante su intervención en el evento IMAGINE, organizado por MARCAS DE RESTAURACIÓN durante la edición 2024 de la feria ALIMENTARIA de Barcelona.

They are not burgers nor traditional sandwiches; however, they all have in common that they have a base made of dough (= bread) and they are stuffed with various fillings. Every culture seems to have a traditional solution for bread + fillings, and they are all very different from each other.

This is how the new category came into being.



* La próxima edición de la EFSS que será la número 26 se celebrará de nuevo en Amsterdam entre los días 17 a 19 de septiembre de 2025. Para más información e inscripciones clicar en: Ticket Shop, <https://dfvcg-events.de> | European Foodservice Summit

Anexo





Presenta / Introduce to / Present



Bakery Café & Coffee Bar
European Meeting

Una feria profesional como Intersicop (Madrid, Abril 13-16) es un buen lugar para conocer la conducta de panes, pasteles, bocadillos, café e infusiones en la nueva generación de panaderías y pastelerías, bakery café y coffee bar, a través de sus principales protagonistas y marcas.

A professional exhibition as Intersicop (Madrid, April 13th to 16th) is a good marketplace to know about the behavior of bread, pastries, sandwiches, coffee and herbal teas at the new generation of bakery and pastry shops, bakery café and coffee bar, through their main leaders and brands in Europe.

Un salon professionnel comme Intersicop (Madrid, Avril 13 au 16) est l'endroit idéal pour connaître le comportement de pains, pâtisseries, sandwiches, cafés et tisanes, dans la nouvelle génération de boulangeries et pâtisseries, bakery café et coffee bar, à travers ses principaux protagonistes et marques.

Información e Inscripciones

La asistencia es gratuita pero es necesario registrarse en:

Information and Registration

Attendance is free but you must register in advance at:

Information et inscription

La participation est gratuite, mais vous devez vous préinscrire à:



www.provea.info

provea@grupobonmacor.com

34 932072516

Solicite entrada gratuita a la feria y descuentos en viajes a:
www.intersicop.es

Request free admission to the exhibition and travel discounts to: www.intersicop.es

Demandez entrée gratuite au salon et des réductions du prix sur les voyages à:
www.intersicop.es

Entrada gratuita:
hasta
9 Abril



Con la colaboración de:



all about food.
magazine

Madrid, 14 Abril / April / Avril Programa / Program / Programme

Lugar / Venue / Lieu: Ifema (Parque Ferial Juan Carlos I) - Hall 9
(Puerta Norte / North Access / Porte Norte)

10,00 - 10,15h.

Acreditación de asistentes y entrega de documentación.
Registration of attendants and delivery of documentation.
Inscription des participants et livraison de documents.

Presenta / Introduce / Present

Berta del Barrio, Directora de ALL ABOUT FOOD

10,15 - 10,30h.

SESIÓN I, apertura a cargo de / Opening / Ouverture



Xavier Ramon



Alain Courmont

10,30 - 11,30h.

SESIÓN II, empresas internacionales / International companies / Entreprises internationales



Marco Tronzi



Giulia Billi

Moderador / Moderator / Moderateur

Lluís Roca, Manager de Luis Roca & Partners, S.L.

11,30 - 11,45h.

Pausa / Break / Pause

11,45 - 13,30h.

SESIÓN III, empresas españolas / National companies / Entreprises nationales



Marta Aragón



Ignasi Miras



Carmen Baudín



Jorge Pastor



Antonio Lence

Moderador / Moderator / Moderateur

Mario Cañizal, Vocal del C.O. de Intersicop 2015

13,30h.

SESIÓN IV, entrega del trofeo Best Design BC&B.

"Best Design BC&B" trophy delivery to awarded.

Livraison du trophée "Best Design BC&B" lauréates.



14,00h.

Clausura del seminario / Closing of the seminar / Clôture du séminaire.



Anexo

Bakery Café & Coffee Bar European Meeting en Madrid.

Con BCCB, el bocadillo regresó a Intersicop 2015 donde su promoción nació en el 2000.

Después de la desvinculación de Ficop, de la directa organización de Intersicop, a partir de 2007, Ifema solicitó a Provea, una de los miembros de dicha interprofesional, que organizara un acto de exaltación del bocadillo en el sector OOH, en la edición 2015.

Como miembro de la Junta de Provea, tuve la oportunidad de diseñar el contenido del evento Bakery Café & Coffee Bar European Meeting que nos permitió invitar a celebrities como Alain Coumont, fundador de Le Pain Quotidien y a un Xavier Ramón que desde que ganó el concurso El Bocadillo del Año en 2004, había tenido una meteórica carrera como empresario, fundando Triticum para abastecer de pan artesano a la alta hostelería.

Le acompañaron en el panel de oradores, en las conferencias, empresas como Costa Coffee, en plena expansión en España, y otras con tradición ya en el mercado español como El Fornet, Panishop o la decana Viena Capellanes; que compartieron mesa con Harina, uno de los conceptos que en Madrid hizo nacer el boom de las nuevas panaderías con degustación y Boldú, un revolucionario concepto que con raíces panaderas, de barriada, arrancaba muy fuerte, pleno de marketing, en Barcelona.



Alain Coumont creador de LPQ



Xavier Ramón, fundador de Triticum.

Anexo



Viejas y nuevas generaciones detrás de Boldú.

Conferencias que se complementaron con un concurso que, esta vez, abandonaba el producto para ensalzar el concepto. De ahí su nombre Best Design, para premiar los nuevos coffee-bar, las nuevas pastelerías e incluso las nuevas teterías, recayendo los premios respectivamente en Sandwiches, Mamá Framboise y Vailina.

Un esfuerzo por hacer regresar a su origen un movimiento en torno al bocadillo que ahí se quedó, puesto en que las siguientes ediciones de Interscop, ni se convocaría BCCB ni iniciativa similar.

Menos mal que el sector ya se había consolidado y sus jugadores formados, para competir en cualquier "summit" en materia de bocadillos.



Xavier Sánchez creador de Sandwiches recibiendo el trofeo Best Design.



El autor

Más de 50 cincuenta años, trabajando de forma permanente e intensa en el sector alimentario, tras cursar estudios en las facultades de Económicas y Derecho de la UB, y un postgrado en Cornell NY, están teniendo como colofón dejar sentadas las bases de cómo la memoria histórica del sector de la alimentación fuera del hogar, ha de impregnar la cotidiana labor de las empresas de hostelería.

Medio siglo que tiene en 1992 su punto de inflexión. Hasta esa fecha, estuvo cimentando nuevas estructuras en el *food retail* con el apoyo del IRESCO: desde implantar un lineal y practicar *merchandising*, en las bisoñas cadenas de supermercados, a posicionar ALIMENTARIA, entre las tres ferias más grandes del mundo; fomentando desde ella, las relaciones comerciales entre España, Latam y Oriente Medio, a través de proyectos de cooperación agroindustrial apoyados por el Gobierno de España (éste y el de Venezuela, le galardonarían por su trabajo), dirigiendo misiones comerciales de exportadores españoles o realizando estudios sobre *joint-ventures* para Onudi o la FAO.

Labor que corrió pareja a iniciativas en el mercado español, como la creación de AECOC (fue su primer Secretario General), del primer despacho (JMT) de M&A, o aportando su conocimiento a la gestión de asociaciones de fabricantes marquisitas (Grupo Bonmacor), en especial relacionadas con el sector que, actualmente, se denomina bakery-café.

La ausencia de alianzas estratégicas entre los proveedores de alimentación y la neo-restauración, incipiente en aquellos momentos, con motivo de los cambios en los hábitos de consumo, del hogar a fuera del hogar y la respuesta a ofrecer a la celebración de eventos, como los JJOO de Barcelona y la Expo de Sevilla propició que, junto a otros reconocidos profesionales, creara la sociedad CATERDATA que, con sus publicaciones, estudios y eventos, le permitió conocer en profundidad las raíces del cambio de la hostelería tradicional hacia la restauración moderna.

Tarea que desarrolló contribuyendo a crear soportes de acciones colectivas, tales como ANTA para el fomento del uso de nuevas tecnologías de producción (*cook chill* y *sous vide*) o gamas de producto (IV y V) ; SANDWICHFORUM para la introducción del bocadillo como plato principal en los menús; el GRECO, para coordinar las estrategias de las divisiones de *food service* de fabricantes marquisitas o la creación de la asociación de cadenas de restaurantes, la actual MARCAS DE RESTAURACION, siendo su primer gerente, sin menoscabo de colaborar estrechamente, en materia de alimentación colectiva, con FEADRS (FOODSERVICE ESPAÑA) y la propia patronal del sector, hoy, HOSTELERIA DE ESPAÑA.

Tal cúmulo de conocimientos y experiencias, las ha querido verter al sector, a través de sus servicios de consultoría y de escribir tres libros sobre *food service* y varios e-book sobre sostenibilidad en restaurantes y el origen de las cadenas de restaurantes, dictar conferencias y charlas en escuelas de negocios como el INSTITUTO DE EMPRESA, el INSTITUTO SAN TELMO o ESADE, facultades gastronómicas como el BASQUE CULINARY CENTER o el CETT y ser editor y redactor de revistas profesionales españolas (en su primera etapa escribió, y mucho, en ARAL y DISTRIBUCION ACTUALIDAD) tales como CATERNEWS, RRR y RESTAURACION NEWS, la francesa NEORESTAURATION MAGAZINE, o la alemana FOOD SERVICE EUROPE.

En los años, 2016-2020, con el apoyo del Ajuntament de Barcelona, asumió, el reto de materializar su inacabado proyecto: instaurar la sostenibilidad en los restaurantes. Para ello, desarrolló un proyecto que constará de, desde reuniones internacionales a módulos formativos, pasando por estudios para su implantación y la creación de una red de asociaciones de restaurantes sostenibles, cuya actividad dará lugar a la creación de la FUNDACION RESTAURANTES SOSTENIBLES.

Entre 2021 y 2024 su labor profesional obtendrá el reconocimiento de entidades tales como MARCAS DE RESTAURACION, FUNDACION DIETA MEDITERRANEA, FOOD SERVICE INSTITUTE o ALIMENTARIA (con un Hostelco-Awards), a través de premios y galardones.

En la actualidad prosigue su labor de recopilar su actividad profesional, desde 1975, a través de trabajos monográficos, estando pendiente de publicar la Parte II de "La Restauración Colectiva TAMBIEN EXISTE"

Todos ellos son accesibles solicitándolos a través de news@foodstory.es

Agradecimientos

Esta compilación de documentos y comentarios deben su realización a la cooperación de profesionales que, desde entidades, organizaciones y empresas, durante la etapa 2000-2013, han permitido que vea la luz la historia reciente de los flamantes bakery-café.

De ahí que, a riesgo de olvidar a alguno de ellos se cite a

Vinyet Capdet
CETT

Carles Miralles
Consulting

Amando Andradas
Creatividad y Maquetación

Miguel de Haro
Ediciones y Estudios

Miguel A. López
Escuela de Hostelería Lleida

Joaquim Ros
Mercabarna

Vicente Montesinos
NPD-CREST

Emilio Pascual
Rodilla

Josep Mestres
Silliker

Xavier Ramón
Triticum

Y también a las empresas editoras, en su correspondiente etapa, de:

RRR Revista de Restauración Rápida

Restauración News

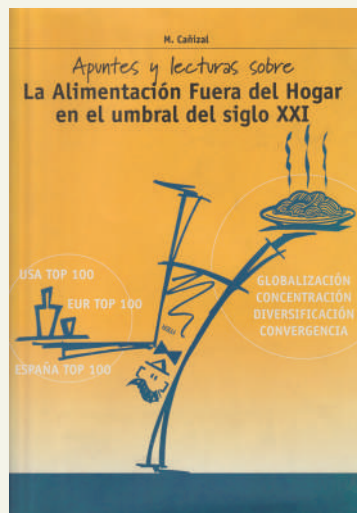
Publicaciones sobre el sector de Food Service de Mario Cañizal

1996



AGOTADO

2000



AGOTADO

2005



AGOTADO

2022



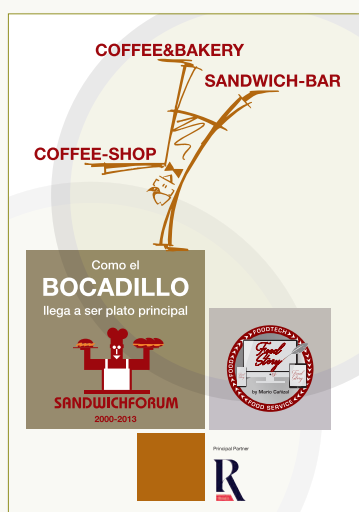
2024



2024



2024



Los e-book pueden solicitarse dirigiéndose los interesados a news@foodstory.es