

RESTAURACIÓN MODERNA ABRE LAS PUERTAS DE SU II EDICIÓN CON NUEVAS SOLUCIONES Y FORMACIÓN ESPECIALIZADA PARA LA HOSTELERÍA

RESTAURACIÓN MODERNA 2012, el Salón de la alimentación urbana, catering, colectividades y equipamiento, se desarrolla estos días (15 y 16 de febrero) en el Pabellón 2 de IFEMA- Feria de Madrid.

En su II edición RESTAURACIÓN MODERNA se consolida como un espacio de negocio efectivo en tiempo y coste; un punto de encuentro con soluciones globales, tendencias y formación especializada y gratuita para profesionales del sector.

Decisores de compra de empresas procedentes de todo el territorio nacional; de pequeño, mediano y gran tamaño; del sector de la restauración organizada, la restauración independiente, el catering, y las colectividades, acogen con gran interés esta cita anual de la restauración. El formato reducido de Salón y de fácil recorrido, unido a la completa oferta expositiva y formativa que ofrece a los profesionales, hacen de RESTAURACIÓN MODERNA el lugar idóneo en el que encontrar en sólo unas horas cientos de ideas frescas y novedosas.

Más de 70 expositores presentan lo último en alimentación IV y V gama, bebidas, congelados y conservas, snacks, salsas, productos delicatessen, equipamiento, servicios para el catering, vajilla, menaje, desechables, software y equipos informáticos. Entre ellas, empresas de la talla de Grupo Panrico, Frucosol, Barry Callebaut, Grupo Kalise Menorquina, Lanterna, Naturfresh – Purnatur, Preparados y Productos Artesanos La Perla, Ibepán, On Trade Cocktail Group, Electrolux, WMF, Effimer, Kellec, Saeco Iberia/Philips, Servibell, Spectank, Scotsman y Atril Digital Tactum.

Además del respaldo de empresas del sector, esta II edición cuenta con un importante apoyo por parte de asociaciones y entidades de referencia como **FEHRCAREM** (Asociación de Cadenas de Restauración Moderna), **CEHAT**

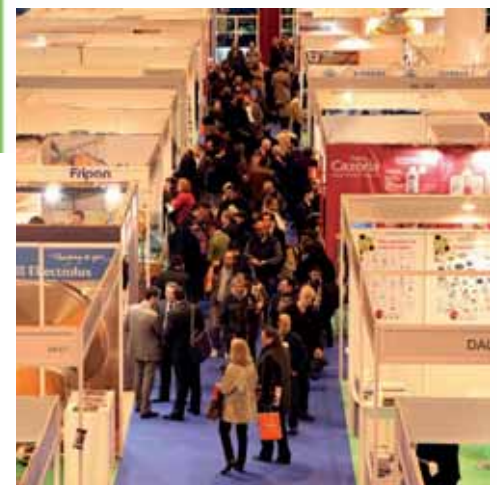
(Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos), **FEADRS** (Federación Española de Asociaciones dedicadas a las Restauración Social), **MERCASA** y **Barbadillo Asociados**.

Junto a ellas, easyFairs ha elaborado contenidos especializados adaptados a las necesidades de cada colectivo, conformando así un doble ciclo de seminarios gratuitos y de alta calidad entre los que se incluyen temáticas como la Gestión de platos en cadena de frío, la adaptación a la crisis del mercado de Restauración en Ruta, ahorro en costes, distribución, soluciones financieras para el sector y nuevas formas de marketing gastronómico.

Prestigiosos profesionales del sector exponen las últimas tendencias y casos de éxito. Entre ellos, José Miguel de Miguel Peña, Director de Marketing de Cafestore, Eloy del Pozo, Director de Marketing de Grupo Rodilla, Joaquín Vendrell, Jefe de Compras de Makro, Manuel Moñino, Director del Comité Técnico científico de 5 al Día, y Erika Silva, Directora de la Escuela de Marketing Gastronómico y creadora del Blog marketinggastronomico.com.

También compradores y vendedores participantes en la fase de lanzamiento del nuevo mercado mayorista virtual (MERCACHEF), expondrán su experiencia de compra y venta virtual.

Por otra parte, en el área Barra de Ideas se desarrollarán actividades prácticas y diversas, entre las que se incluyen clases prácticas de protocolo y coctelería, corte de jamón o teatralización del camarero del S.XXI.



RESTAURACIÓN MODERNA volverá a abrir sus puertas los días 13 y 14 de febrero de 2013, en IFEMA, Feria de Madrid, en la que será su III edición. Con nuevas áreas y actividades.

HAGA NEGOCIOS AL MEJOR PRECIO CON UN PACK TODO INCLUIDO



IFEMA- FERIA DE MADRID

RESTAURACIÓN MODERNA²⁰¹³

13 Y 14 DE FEBRERO

TENDENCIAS EN ALIMENTACIÓN URBANA,
COLECTIVIDADES, CATERING Y EQUIPAMIENTO

RESERVE AHORA
Y OBTENGA EL
MEJOR PRECIO Y
UBICACIÓN

RESTAURACIÓN MODERNA le une en solo 2 días a los decisores de compra de los sectores de restauración, distribución, catering y colectividades

Deguste un completo menú con todo lo que necesita para hacer negocios:

- Stand modular todo incluido
- Visitantes exclusivamente profesionales con decisión de compra
- Alta visibilidad para su empresa los 365 días al año
- Amplia campaña de marketing
- Reserve durante RESTAURACIÓN MODERNA 2012, 15 y 16 de febrero en IFEMA-Feria de Madrid, y obtenga ventajas para primeros expositores

easyFairs

Más información: 91 559 10 37 • iberia@easyFairs.com • www.easyFairs.com/RM