

1

FORO HOSTELERO DE NAVARRA



SOLO PARA PROFESIONALES



HALL DE BALUARTE

19-21
marzo 2013

EXPOSICIÓN · ACTIVIDADES · SEMINARIOS · TALLERES



ASOCIACION
HOSTELERIA
NAVARRA



cooperativa
hostelería
navarra



1

FORO HOSTELERO DE NAVARRA

El presente Foro Hostelero viene a dar continuidad a aquel Salón Profesional de Hostelería de Navarra que se ha venido desarrollando a lo largo de más de veinte años. Aquel Salón incorporó en sus últimas ediciones talleres de trabajo, seminarios o ponencias que tenían mucha aceptación.

Al hilo de esta demanda, la Asociación de Hostelería ha elaborado para el presente año una propuesta que viene a ajustarse a los nuevos tiempos. Un Foro Hostelero que aúne exposición, actividades, talleres y seminarios.

PRO

Exposición, en la que las empresas proveedoras presenten sus productos y novedades; actividades por los concursos y certámenes que se van a organizar, y talleres y seminarios, versados sobre temas de interés y actualidad.

Para dar mayor fuerza al carácter de encuentro del I Foro Hostelero de Navarra, hemos organizado en torno a él, el institucionalizado Día del Socio de la Asociación de Hostelería, con su proyección de encuentro anual, en el que se va a rendir homenaje a aquellos hosteleros asociados que acaban de cumplir más de cuarenta años en la profesión.

El Foro Hostelero es una propuesta de continuidad, con más y nuevas acciones de actualización.

GRAMA

Martes, 19 de marzo

11,30h. Taller "Reputación Online"

Lo que los demás piensan y dicen de nosotros. Imparte: Rufino Lasasa. Sala de Prensa.

13,00h. Inauguración del I Foro Hostelero de Navarra

A cargo de los máximos representantes de la Asociación de Hostelería y Cooperativa.

13,00h. Innovadores para el impulso a la gastronomía

Imparte Kizkitza Insausti y Cristina Arroqui E.T.S. de Ingenieros Agrónomos Universidad Pública de Navarra. Sala Gola.

14,30h. Almuerzo del Día del Socio

De la Asociación de Hostelería en el Restaurante de Baluarte.

16,30h. Homenaje a los nuevos socios con más de 40 años en activo en la hostelería.

Restaurante Baluarte.

17,00h. Taller "Dos Quesos Reyno Gourmet"

Dos Denominaciones de Origen sin igual: Queso Idiazábal, el origen de nuestro patrimonio y Queso Roncal, el sabor de un valle. Sala Boulevard.

17,00h. Taller "Geoposiciona" tu negocio y obtén visibilidad.

Imparte Rufino Lasasa. Sala de Prensa.

Miércoles, 20 de marzo

11,00h. Seminario "Empresa y Familia, Problemas y Soluciones"

Imparte: Domènec Biosca. Sala Gola

16,00h. Celebración de la Final III Concurso de Bocadillos Panasa

En el Hall de Baluarte.

17,00h. Seminario "Cómo mejorar los beneficios en la hostelería".

Imparte: Domènec Biosca. Sala Gola

17,00h. Taller "Acércate al aceite de oliva virgen".

Conoce la DOP "Aceite de Navarra". Sala Boulevard.

Jueves, 21 de marzo

11,00h. Taller "Central de reservas online para restaurantes"

Imparte: Piluka Unzu. Sala de Prensa.

11,30h. "Presentación de Saborea España y de su destino Pamplona"

Primera plataforma nacional con vocación internacional para potenciar el turismo y gastronomía. Ponentes: Lluís Pujol, gerente de destinos, y David Izquierdo, gerente de empresas. Sala Gola.

12,00h. Reunión de la Comisión de Desarrollo Asociativo de la Federación Española de Hostelería y Restauración.

17,00h. Taller "Cómo vender más vino en hostelería"

Vinos DO Navarra. Sala Gola.

17,30h. Presentación "El Pacharán tiene su punto"

De la mano de la Asociación de Bar-mans, Indicación Geográfica Pacharán Navarro y la Asociación de Hostelería. Hall de Baluarte.

ACTIVIDADES

DÍA DEL SOCIO

martes, 19 de marzo

Es una jornada de encuentro dirigido a aquellos profesionales que integran nuestra entidad.

Tras la inauguración del Foro de Exposiciones tendrá lugar a las 14,30h un aperitivo y comida en el restaurante de Baluarte, perteneciente al Grupo Maher, que se encuentra en la tercera planta.

El menú es un ejemplo de la mejor cocina navarra que empieza con un cortador de jamón de Capanegra de Jabugo

MENÚ

Aperitivo: Jamón de
Capanegra de Jabugo



Vieira gratinada

Todas las verduras de la huerta
con alcachofas con patata de sar-
tén y huevo cuajado a 63°

Ragout de ternera glaseada y
crema de boniato

Partafit de mandarina y cítricos
con crocanti de avellanas



Todo ello maridado con cava Frei-
xenet, Bodegas Gran Feudo - Julián
Chivite y licores La Navarra.



gentileza de Pirineos Exdim. Todo ello, estará acompañado de cava Freixenet Trepát Millesimé, vinos Rosado, Blanco Chardonnay y Crianza Edición Selección Especial de Gran Feudo, de Bodegas Chivite y licores La Navarra.

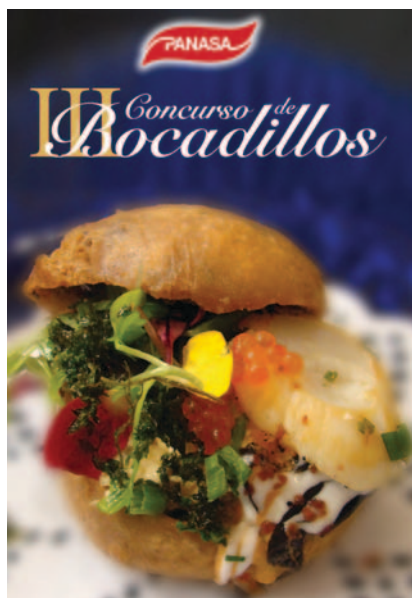
Homenaje

Tras el almuerzo se va a proceder al homenaje de reconocimiento de aquellos asociados que lleven más de 40 años en activo en esta profesión. A continuación se entregará el premio Puchero del Reino de Navarra.

Numerosos sorteos

Concluirá la fiesta con el sorteo de numerosos obsequios (tablets, mantas, lotes de vino y de aceite de Navarra...), aportados por Banco Popular, Cooperativa de Hostelería, Freixenet, Bodegas Ochoa, Bodegas Tandem, Bodegas Chivite, Trujal La Maja, etc.

¡Inscríbete! Tienes de plazo hasta el 18 de marzo. T. 948 268 412



III CONCURSO DE BOCADILLOS

Miércoles, 20 de marzo a las 16h
Hall de Baluarte

Panasa junto a la Asociación de Hostelería organizan el III Concurso de Bocadillos en el que participan profesionales de la restauración.

La final estará compuesta por un Jurado multidisciplinar que valorará la originalidad de la receta, composición, sabor, presentación y equilibrio dietético nutricional.

Una vez degustados y valorados el jurado emitirá el ganador. A continuación, se procederá a la entrega de premios. El ganador recibirá como premio un diploma, un cheque de 1.000 euros y 1 mes de pan gratis proveído por Panasa o Taberna.

EL PACHARÁN TIENE SU PUNTO

Jueves, 21 de marzo a las 17,30h
Hall de Baluarte

La Indicación Geográfica Pacharán Navarro, la Asociación de Barmans y la Asociación de Hostelería presentarán "El Pacharán tiene su punto", actividad en la que participan más de una veintena de establecimientos de Navarra.

Los bares y restaurantes ofrecerán a sus clientes sorprendentes cócteles elaborados con Pacharán Navarro a un precio muy atractivo.



TALLERES Y SEMINARIOS

Formación

TALLER REPUTACIÓN ON LINE

Martes, 19 de marzo de 11,30 a 13h

Sala de Prensa

Imparte: Rufino Lasaosa.

Lo que los demás piensan y dicen de nosotros. Con la facilidad que aporta internet para volcar comentarios y críticas sobre una empresa o marca, no es necesario, sino imprescindible, conocer lo que se habla de uno para poder gestionar la reputación y resolver las posibles crisis que surjan.

Una sesión en la que se desarrollarán los siguientes puntos.

- ¿Qué es la reputación online?
- ¿Qué y por qué medir?
- ¿Cómo gestionar la monitorización online?
- Herramientas de monitorización
- Gestión de críticas y crisis de reputación

INNOVADORES PARA EL IMPULSO DE LA GASTRONOMÍA

Martes, 19 de marzo DE 13,00 A 14,00h

Sala Boulevard

Imparte: Kizkitza Insausti y Cristina Arroqui. ETS Ingenieros Agrónomos Universidad Pública de Navarra.

Presentación del grado en Innovación de Productos y Procesos Alimentarios de la Universidad Pública de Navarra.

- La industria alimentaria al servicio de la hostelería
- La innovación en alimentos: sí o sí

TALLER DOS QUESOS REYNO GOURMET

Martes, 19 de marzo de 17 a 19h

Sala Boulevard

Dos Denominaciones de Origen sin igual: Queso IDIAZÁBAL, el origen de nuestro patrimonio y Queso RONCAL, el sabor de un valle.

· ¿Qué es una DOP? Características de la DOP Queso Roncal y DOP Idiazabal: tipo de leche, elaboración, maduración, identificación en mercado, formas de presentación, marcas que nos podemos encontrar en el mercado, certificación e identificación.

· Cómo aprender a catarlos.

TALLER GEOPOSICIONA A TU NEGOCIO

Martes, 19 de marzo de 17 a 19h

Sala de Prensa

Imparte: Rufino Lasaosa

Obtén visibilidad. Una parte importante de todas las búsquedas que se hacen en los buscadores se refieren a negocios locales. Buscamos hoteles, restaurantes, tiendas, servicios... constantemente. Y con el uso masivo de smartphones esta tendencia se está incrementando de forma exponencial.

Aparecer en esas búsquedas locales, en los mapas que nos ofrecen los principales buscadores, es un importante factor de éxito para cualquier negocio en la actualidad.

SEMINARIO EMPRESA Y FAMILIA, PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Miércoles, 20 de marzo de 11 a 13h

Sala Gola

Imparte: Domènec Biosca

Los 22 errores más habituales en las empresas familiares y sus soluciones.

- El consejo de familia y el protocolo familiar.
- Las 24 características del perfil ideal del sucesor en la empresa familiar.
- El proceso de sucesión en la empresa familiar.

SEMINARIO CÓMO MEJORAR LOS BENEFICIOS EN LA HOSTELERÍA

Miércoles, 20 de marzo de 17 a 19h

Sala Gola

Imparte: Domènec Biosca

- ¿Cómo ilusionar a los empleados como verdaderos vendedores anfitriones-Proactivos-polivalentes?
 - ¿Cómo doblar las ventas internas, a sabiendas de que cuando se doblan las ventas, se multiplica por tres la aportación al margen?
 - ¿Cómo atraer clientes a un hotel, restaurante, cafetería-bar y camping?
- ¿Cómo recoger la opinión de los clientes a tiempo real y convertirlas en oportunidades?

TALLER ACÉRCATE AL ACEITE DE OLIVA VIRGEN

Miércoles, 20 de marzo de 17 a 19h

Sala Boulevard

Conoce la DOP "Aceite de Navarra". Diferencias entre un virgen extra, un virgen, aceite de oliva y aceite de orujo de oliva, seguramente nos podría en un aprieto. Reconocer la categoría del aceite virgen extra a tenor de los precios. Conocer éstas diferencias no es sólo

una cuestión de cultura, sino una cuestión práctica que nos permitirá, entre otras cosas, contestar a la inevitable pregunta: ¿el virgen extra es sólo para tomar en crudo o también para cocinar?

TALLER CENTRAL DE RESERVAS

Jueves, 21 de marzo de 11 a 13h

Sala de Prensa

Imparte: Piluka Unzu

Central de Reservas Online para Restaurantes.

Un novedoso e innovador servicio para la reserva de mesa para los clientes de los restaurantes. Se tratarán los siguientes puntos:

Datos del restaurantes, tipos de cocina, características, unidades de venta online (comidas, cenas, abrir y cerrar fechas de comidas y cenas), plazas máximas, reservas, detalles de ocupación, diagnóstico.

Inscríbete

**INSCRIPCIONES
ASOCIACIÓN DE
HOSTELERÍA DE NAVARRA**

T. 948 268 412

candi@hostelerianavarra.com

SOCIOS: Forma gratuita.

Para acceder a los talleres es imprescindible el presentar el pase.

NO SOCIOS: 15 euros por cada taller y 20 euros si se inscriben en uno de los seminarios de Domènec Biosca; en caso de que se apunte a los dos, el precio se reduce a 30 euros.

PRESENTACIÓN DE SABOREA ESPAÑA Y DE SU DESTINO PAMPLONA

Jueves, 21 de marzo de 11,30 a 12,30h

Sala Gola

Imparte: Lluís Pujol y David Izquierdo de Saborea España.

Presentación ante los empresarios hosteleros de Navarra. Conoceremos qué es, qué acciones plantean para este año, y cómo Pamplona se puede aprovechar de pertenecer a Saborea España.

- ¿Qué es Saborea España?
- Creación del colectivo Saborea Pamplona.
- Creación de producto turístico gastronómico y plataforma de comercialización.
- Plan de promoción nacional.
- Plan de promoción internacional.
- Grandes eventos gastronómicos.

TALLER CÓMO VENDER MÁS VINO EN HOSTELERÍA

Jueves, 21 de marzo de 17 a 19h

Sala Gola

Introducción teórica:

- La oferta de vinos en el establecimiento.
- La conservación del vino.
- La cristalería.
- La temperatura de servicio.
- Reglas básicas del servicio del vino.
- La vida del vino.

Prácticas:

- La importancia de la copa: Cata en distintos tipos de copas.
- Temperaturas de servicio: Vinos tintos a distintas temperaturas.
- Conservación del vino: Vinos rosados y tintos oxidados/buen estado.
- Actualización de cosechas: Vinos rosados y tintos pasados /actuales.

EXPO

SITORES

Hall de
Baluarte

ASOCIACIÓN DE HOSTELERÍA DE NAVARRA

Contacto: Ana Irurita T. 948 268 412
Pedro I, nº 1- 1º PAMPLONA
www.hostelerianavarra.com

Actividad: Asociación de Empresarios de Hostelería de Navarra. La Asociación de Empresarios de Hostelería de Navarra que organiza, junto con Cooperativa, el Foro Hostelero de Navarra, está presente con un stand propio para dar testimonio de las actividades y servicios dirigidos a sus asociados. En el espacio expositor de la Asociación se podrán recoger Guías de Hoteles, de Restaurantes, Bares (Pinchos) y Campings, así como material divulgativo que ha editado la Asociación a lo largo del presente año. En el mismo espacio expositor están representadas también las asociaciones acogidas e integradas que desarrollan sus actividades en el seno de AEHN.



COOPERATIVA DE HOSTELERÍA DE NAVARRA

Contacto: Javier Arístegui T. 948 136 090
Avda. San Jorge, nº 65-67 PAMPLONA
www.coope.com

Actividad: Cooperativa de Consumo. Cooperativa acude al I Foro Hostelero de Navarra en calidad de organizador, junto con la Asociación de Hostelería, y como expositor. Cooperativa quiere colaborar y estar presente en este evento como lo hace en todos aquellos otros que suponen una buena proyección de imagen y una promoción de nuestro sector hostelero. En sus stands los miembros de la Junta Rectora y personal de Cooperativa tendrán ocasión de recibir y atender a los numerosos socios y clientes que acudan a visitarles, pudiendo disfrutar de algunas degustaciones con remate de un nuevo café propio que va a sorprender.



BANCO POPULAR

Contacto: Jesús Garlarza T. 948 206 900
Plza. del Castillo nº39. PAMPLONA
www.bancopopular.es



Actividad: Entidad bancaria colaboradora.

Desde 1991, Banco Popular ha apoyado la actividad de los hosteleros navarros, a través de un acuerdo de colaboración por el que tienen acceso a productos y servicios preferentes. El acuerdo suscrito entre la Asociación de Empresarios de Hostelería de Navarra con Banco de Vasconia (hoy Banco Popular) hace más de veinte años, contempla una serie de ventajas que van desde seguros a créditos, primando a los asociados de la Asociación de Hostelería sus cuotas y participaciones en cursos, etc. Banco Popular contará nuevamente con un stand en el Salón de Hostelería de Navarra, donde se pondrá en contacto con los hosteleros asociados para dar todo tipo de información referente a las ventajas del acuerdo con la Asociación de Hostelería, que incluye un amplio abanico de productos financieros (hipotecarios, leasing, crédito permanente...) en condiciones prioritarias.

NEKEAS

Contacto: José Manuel Urricelqui
T. 948 35 02 96 Las Huertas s/n. ANORBE
www.nekeas.com



Actividad: Empresa dedicada a la elaboración y comercialización de vinos D.O. Navarra y aceite de oliva virgen extra. NEKEAS es un proyecto que surge en el año 1989 con la plantación de 200 hectá-

reas de viñedo por parte de ocho familias de Añorbe y la construcción, tres años más tarde, de la bodega para la elaboración y comercialización de sus vinos. En estos veinte años de historia, la marca Nekeas se ha consolidado en el mercado nacional e internacional con vinos de calidad. En el año 2007 Nekeas, con la idea de expansión y diversificación, decide comenzar con un nuevo proyecto: una plantación de 180 hectáreas de olivos y la construcción de una almazara para la elaboración de aceite de oliva virgen extra. En la actualidad Nekeas sigue trabajando para que año tras año sus clientes tengan la máxima calidad tanto en sus vinos como en sus aceites.

SKARE

Contacto: Raúl Guillen Oliva T. 93 263 10 33
Longitudinal 6 nº60 despacho 8-10
BARCELONA www.skare.es



Actividad: Venta de producto cárnico. El grupo Skare, de origen danés que se fundó en 1972, se dedica exclusivamente al corte y transformación de carne de buey y de añejo de primera calidad. Estos productos se comercializan tanto en fresco como en congelado además de subproductos como hamburguesas y carnes picadas de gran calidad. El objetivo de Skare es el desarrollo, la producción y entrega de carne de buey y de añejo de alta calidad homogénea manteniendo un gran estándar de higiene y seguridad alimentaria. Entre los productos que sirve se encuentran lomos y chuletas infiltrados envasados al vacío. Los pedidos mínimos son de 25 kilos y se envían por transporte refrigerado para que no se pierda ninguna cualidad.

DISTRIBUCIONES BELAGUA S.L.

Contacto: Jesús y Ainhoa T. 948 131 111
Pol. Areta Sur C/ Badostáin, 50
HUARTE PAMPLONA



Actividad: Distribución y venta de alimentación y bebidas. Distribuciones Belagua, S.L., es una empresa familiar, fundada en 1989, trabajando la distribución de alimentación tanto en seco como en frío positivo. En los últimos años han dedicado los esfuerzos a introducirse de lleno en el mundo de la hostelería. En este Salón presentan: La gama Zanuy en nachos y tortillas de trigo y salsas para acompañarlos. La nueva línea de infusiones de Pompadour en Cápsulas. Los Caprichos de Yogourt de Pastoret que son una deliciosa combinación de yogur griego con mermeladas, salsas, trozos de frutas y toppings elaborados para ofrecer un postre totalmente original.

CFP SERVICIO DE PREVENCIÓN

Contacto: Muskilda García Ventura
T. 948 281 200 · Labiano 45, C-1
Edificio tecnológico. MUTILVA ALTA
www.cenforpre.net



Servicio de Prevención

Actividad: Prevención de Riesgos Laborales. CFP Servicio de Prevención es una empresa de ámbito nacional que ejerce su actividad como entidad especializada de Servicio de Prevención Ajeno, desarrollando sus funciones en las especialidades de la Seguridad y Salud en el Trabajo,

Higiene Industrial, Ergonomía y Psicología Aplicada y Medicina del Trabajo. Además oferta servicios como planes de autoprotección en el sector hostelero, coordinación de actividades empresariales, implantación o mantenimiento de OHSAS 18.001, simulacros, etc. CFP Servicio de prevención cuenta con una amplia experiencia como entidad organizadora de cursos bonificados y especialistas en asesoramiento formativo según las necesidades preventivas en la empresa hostelera.

GRUPO LA NAVARRA

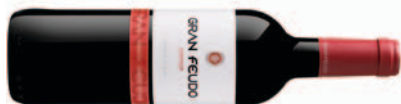
Contacto: Anabel Hernández T. 948 645 008
Pol. La Alberguería, s/n. VIANA
www.familiabelasco.com
www.clubfamiliabelasco.com

Actividad: Grupo dedicado a la elaboración de licores y vinos con las D.O. Navarra, D.O. Toro, D.O. Rueda y Argentina. Grupo La Navarra comenzó su andadura en el mundo de los destilados hace más de 175 años, en 1831. Fue en ese año cuando nacía Destilerías Viana, hoy en día Destilerías La Navarra, el primer packarán artesanal que se conoce en la historia. En 1976, Juan Ignacio Belasco Baquedano perpetuó la tradición de elaboración de este packarán. Además reivindicó su carácter emprendedor al irrumpir en el mundo del vino al adquirir las Bodegas Marco Real en Olite. GRUPO LA NAVARRA se estructura en dos divisiones de negocio: La división de licores "Destilerías La Navarra", que comercializa las marcas La Navarra, Etxeko, Altavilla y Blanca de Navarra; y la división de vinos "Familia Belasco", en proyecto de expansión y diversificación. Actualmente lo integran 5 bodegas en 4 Denominaciones de Origen, dos de ellas de Navarra: Bodegas Marco Real y Señorío de Andión de Olite.



BODEGAS CHIVITE

Contacto: Iñaki Oñatevía T. 639 381 747
Ribera, 34 CINTRUÉNIGO
www.chivite.es



Actividad: Elaboración y comercialización de vinos y champagne. El Grupo Chivite está integrado por cuatro bodegas: Bodegas Gran Feudo, J Chivite Family Estates, Propiedad de Arínzano y Viña Salceda, además comercializa en exclusiva para España el champagne Taittinger. Cada una de ellas ofrece lo mejor de las zonas donde se encuentran ubicadas y cada una de las gamas que elaboran son el reflejo de la singularidad de cada zona y de las variedades que se cultivan. Bodegas Gran Feudo tiene sus raíces en Cintruénigo y elabora vinos con números reconocimientos por su relación excelente calidad-precio. J Chivite Family Status aglutina a vinos de finca y con firma de reconocido prestigio: Chivite Finca de Villa-tuerta y Chivite Colección 125. Propiedad Arínzano elabora vinos de máxima calidad y singulares en como el Gran Vino y Arínzano La Casona. Viña Salceda ubicada en El Ciego produce vinos tintos situados en el corazón de Rioja Alta y Rioja Alavesa.

AXIS ASESORES EN NUEVAS TECNOLOGÍAS

Contacto: Andrés Rubio T. 636 375 803
Plaza San Miguel, 1. NOAIN
www.axis-nt.com

Actividad: Asesoría Informática. Venta de ordenadores, periféricos y programas. Instalación de redes locales e Internet. Seguridad Informática. Sistemas de control de presencia. Factura electrónica y servicio



técnico post-venta. AXIS ofrece un asesoramiento integral en Nuevas Tecnologías. En su stand, el hostelero encontrará productos y servicios capaces de solucionar cualquier necesidad de su empresa en informática y Nuevas Tecnologías. Su amplia experiencia ofrece soluciones específicas para hoteles, restaurantes, cafeterías, bares o campings, como los Sistemas Punto de Venta Táctiles, los cajones inteligentes, los comanderos, o los programas de gestión de alojamientos con planning de reservas y ocupación de habitaciones. Además ofrece un servicio de mantenimiento y la atención post-venta.

EL CASERÍO

Contacto: Joseba Ibarrola
T. 649 853 549 / 948 700 778 TAFALLA
www.elcaserio.es



Actividad: Fabricación de Caramelos. EL CASERÍO, de Tafalla, lleva desde los años cuarenta elaborando sus famosos y conocidos caramelos con piñones. A lo largo de estos años se mantiene el estilo y elaboración artesanal. Además se han innovado y ampliado abanico de caramelos atendiendo a las demandas de los consumidores, tanto blandos, de sabores y tamaños variados, e incluso sin azúcares añadidos. Además, todos ellos aptos para celíacos, elaborados con ingredientes naturales y con leche fresca de vaca. Se presentan en el Foro Hostelero para mostrarles la posibilidad de contar con sus deliciosos caramelos DULCE DE LECHE y BOLITAS CON PIÑONES, para que puedan agasajar y fidelizar a sus clientes. Les esperan en su stand para que testen su calidad y cremoso sabor.

TRUJALES D.O.P. ACEITE DE NAVARRA

Contacto: Chelo Dolado T. 948 013 045
Serapio Huici 22 VILLAVA
www.aceitenavarra.es

Actividad: Elaboración y comercialización de aceites virgen extra con D.O.P. "Aceite de Navarra". Las almazaras integradas en la Denominación de Origen Protegida Aceite de Navarra son:

TRUJAL ARTAJO: Elaboran aceites virgen extra con las marcas Artajo, Albador y Ginestar. T. 948 826 394 · www.artajo.es · info@artajo.es

AGRÍCOLA LA MAJA: Elaboran aceites virgen extra con las marcas Alfar la Maja, y La Maja. T. 948 685 846 · www.aceiteslamaja.com · lamaja@lamaja.net



TRUJAL MENDIA: Elaboran aceites virgen extra con las marcas Mendía, Trujal de Arróniz y Villa de las Musas. T. 948 537 651 · www.trujalmendia.com · info@trujalmendia.com

LA CASA DEL ACEITE: Elaboran aceites virgen extra con las marcas La Casa del Aceite, el Trujal de Cascante. T. 948 850 902 · www.lacasadelaceite.com · comercial@lacasadelaceite.com

HACIENDA QUEILES: Elaboran aceite virgen extra con las marcas Abbae de Queiles y Alhema de Queiles. T. 948 877 495 · www.haciendaqueiles.com · info@haciendaqueiles.com



ALMAZARA DEL EBRO: Elaboran aceite virgen extra con las marcas Dantza y Palatino. T. 948 815 501 · info@almazara-delebro.com

TRUJAL DE LA RIBERA: Elaboran aceite virgen extra con la marca Olivar de la Ribera. T. 948 850 237 · www.urzante.com · urzante@urzante.com

NEKEAS: Elaboran aceite virgen extra con la marca Nekeas. T. 948 350 296 · www.nekeas.com · nekeas@nekeas.com

TOLARE DISTRIBUCIONES

Contacto: Jokin Solbes T. 948 292 777/
639 954917 Bergamín 53 PAMPLONA
www.solbes.com



Actividad: Distribución de alimentación y bebidas. TOLARE Distribuciones es una empresa dedicada al servicio de la Hostelería y Alimentación con productos de primeras marcas, que pertenece a la empresa guipuzcoana Solbes Gourmet. Se presenta en Navarra y se da a conocer al sector hostelero con su participación como expositor del I Foro Hostelero donde mostrará los productos de primera calidad incorporados a su portafolio. Comercializa vinos de todas las Denominaciones de Origen y es el representante para toda España del prestigioso vino de Oporto Ferreira. Entre los productos específicamente de alimentación que comercializa destaca la casa Corpa de conservas de pescado, que incluye el mejillón francés y la ostra proveniente de Normandía. Además disponen de productos de importación italianos como pastas, pizzas y acetos.

PANASA

T. 948 235 150
Avenida Pamplona, 59
MUTILVA BAJA



Actividad: Fabricación y distribución de productos panadería, bollería y pastelería. Con más de 40 años de experiencia en el sector, Panasa fabrica productos de panadería, bollería y pastelería, ofreciendo 365 días al año un servicio puntual, seguro y personalizado a cada cliente y garantizando la disposición de producto en todo momento. Son muchísimos los establecimientos hosteleros que apuestan por los productos de Panasa y su grado de satisfacción les convierte en fieles a esta empresa. Panasa está presente de forma fija en el Foro Hostelero de Navarra con doble stand de diseño propio, ofreciendo todo tipo de atención a cuantas personas formulan sus consultas. En la presente edición ha querido que el III Concurso Navarro de Bocadillos, organizado por Panasa, en colaboración con la Asociación de Hostelería, celebre la final en este marco, suponiendo ello un gran atractivo para concursantes y visitantes.



LA CASA DEL CERDO IBÉRICO EXTREMEÑO

Contacto: Alejandro Bayon T. 93 63 09 188
Providencia 29 BARCELONA
lacasadelperdoiberico@hotmail.es



Actividad: Productos elaborados de cerdo ibérico extremeño y carnes. La Casa del Cerdo Ibérico Extremeño comercializa cerdo ibérico tanto curado como en fresco que proviene de fincas de Extremadura y Huelva. Acuden al I Foro Hostelero para presentar al hostelero una amplia gama de productos ibéricos de primera calidad con D.O. Extremadura que se ajustan al consumo de los más entendidos. Su amplia gama de curados artesanales incluye: jamón y paleta ibérica de cebo, cebo campo, bellota y Denominación de Origen, chorizo y salchichón ibérico de bellota en formato cular y en herradura chorizo, salchichón y morcilla. Además ofrecen jamón y paleta deshuesada y loncheada de cebo, bellota y Denominación Origen. En productos frescos ofrece: presa ibérica, secreto ibérico, pluma, solomillo y carrillera. Todos ellos guardan una excelente calidad-precio. Disponen de cochinillo ibérico fresco de 4 a 6 kilos y se sirve semanalmente.

SERVIIHELLO

Contacto: Juan Carlos Suescun
T. 608 677 786 · Pol. Aloa 9
PUENTE LA REINA www.servihielo.es

Actividad: Fabricación y distribución de cubitos de hielo. Servihielo es empresa consolidada en el sector de la hostelería por el servicio de hielos de distintos tamaños y formatos. Los objetivos de la empresa son: calidad de producto, al partir de la base de



agua descalcificada y de gran pureza; envases variados, tanto de formato grande para la hostelería, como bolsas para uso doméstico. Además, Servihielo comercializa el hielo cocktail, que junto con los cubitos macizos Scotsman de 60 y 40 gramos y el hielo picado, amplían el abanico de productos que ofrece esta empresa. Otra de sus prioridades es la seriedad en el servicio, atendiendo toda Navarra y provincias limítrofes.

HELADOS NESTLE

Contacto: Jose I. Andrés Rodríguez
T. 948 301 567 - 902 112 113
Instalaciones Slam. P.I. Agustinos C/ E 4
BERRIOPLANO
www.helados.nestle.es



Actividad: Fabricación y comercialización de Helados, postres y productos congelados. NESTLÉ, líder mundial de la industria de alimentación y bebidas, con 107 años de actividad en España, dispone desde hace más de 40 años de un área de negocio especializada en el canal de la alimentación dirigida a la hostelería. Así da respuesta a las necesidades de sus clientes que buscan un alto nivel de calidad, servicio e innovación. La constante apuesta por la innovación, aportando nuevos sabores, texturas e ingredientes, y su compromiso con la calidad y la alimentación saludable, han llevado a Nestlé a liderar el mercado español de helados.

IRAONA DISTRIBUCIONES GSE INTERNACIONAL

Contacto: Iñaki Goñi - Juan Aísa
T. 948 186 262
Pol. Agustinos c/G. PAMPLONA
www.iraonadistribuciones.com
www.gseinternacional.com



Actividad: Distribución de Vinos, Cervezas de Importación, Aguas Minerales, Zumos, Cafés, Licores y productos de alimentación especializados en hostelería. Se presenta en el I Foro Hostelero el grupo formado por Iraona Distribuciones y GSE Internacional en este año que celebran su décimo aniversario. La actividad se centra en continuar dando un servicio integral y de calidad al sector de la hostelería navarra. Con el fin de conseguirlo, cuentan con el apoyo de importantes casas en cada uno de sus sectores: en vinos: Bodegas Artajona y Bodegas Olimpia. Esta bodega familiar, ubicada en Cáseda, elabora sus vinos con la variedad autóctona garnacha. En cervezas: Coronita, Grupo Inbev, Bittburger, Bavaria... en zumos: Zumos Pago, en aguas: Aguas de Belascoain, Sierra de Cazorla, en cafés: Baqué y una amplia representación de marcas punteras como Aceites Ortigosa, Sidras Saizar, Conservas Arroyabe.



facebook.com/asociacionhostelerianavarra
twitter.com/hostnavarra
pinterest.com/hostnavarra
flickr.com/photos/hostelerianavarra
<http://hostelerianavarra.tumblr.com>
#forohostelero



Descárgate gratis la
APP móvil de
Hostelería Navarra

www.hostelerianavarra.com

Organizan



Colaboran



www.turismo.navarra.es
