

# ICG News

Revista técnica especializada  
Specialized technical magazine

Número 19  
Number 19

## EXPERIENCIAS | EXPERIENCES

Barcelona Reykjavík  
Historia, tradición y modernidad  
History, tradition & modernity

## SOLUCIONES | SOLUTIONS

PortalRest  
La App gratuita de búsqueda y reserva de restaurantes  
The free App to search and book restaurants



El Corte Inglés

La multinacional americana abre su tienda más grande de España  
The American multinational opens its biggest store in Spain



## ICGNews

### Edita | Edit

Iniciatives de Comunicacions Gèminis, SL  
 +34 973 751 533 - Fax +34 973 751 757  
 Pol. Industrial de Torrefarrera, s/n  
 25123 Torrefarrera (Lleida)  
 icg-marketing@icg.es  
 www.icg.es

### Tirada | Print Run

5000 ejemplares / 5000 copies

**Depósito Legal | Legal Deposit**  
 L-1441-2003

ICGNews no comparte necesariamente las opiniones expresadas por sus colaboradores.

Se prohíbe la reproducción total o parcial por ningún medio electrónico o mecánico, incluyendo fotocopias, grabados o cualquier otro sistema, de los artículos aparecidos en este número sin la autorización expresa por escrito del editor de la revista.

ICGNews does not necessary share the opinions made by its partners.

Reproduction in whole or in part by any electronic or mechanical media, including photocopies, engravings, or any other system of the articles appeared in that number without the prior written consent of the editor of the magazine, is prohibited.



**4**  
**BARCELONA REYKJAVÍK**  
 Experiencias  
 Experiences



**12**  
**HIPÓPS CLOUD**  
 Soluciones  
 Solutions



**8**  
**NIKE-EL CORTE INGLÉS**  
 Experiencias  
 Experiences



**14**  
**OWNPACK**  
 Soluciones  
 Solutions



**16**  
**PORTALREST**  
 Soluciones  
 Solutions



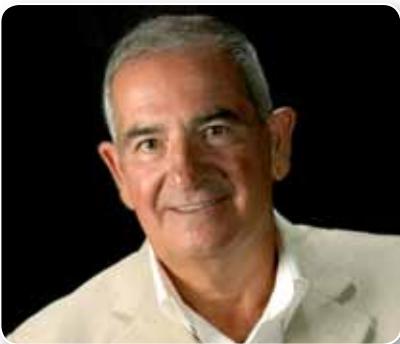
**18**  
**FRONTRTAIL MOBILE**  
 Soluciones  
 Solutions



**19**  
**GRANDES CHEFS**  
 Noticias  
 News



**26**  
**ACTUALIDAD | ACTUALITY**  
 Nuevas instalaciones para la producción de CashDro  
 New facilities to manufacture CashDro



# editorial

**Andreu Pi Pocurull**  
Presidente del Grupo ICG  
President of ICG Group

## La movilidad, nuestro proyecto de futuro

**L**o que hasta hace poco tiempo era una idea o fruto de la imaginación, hoy ya es una realidad. Las nuevas tecnologías basadas en la movilidad están modificando nuestro mundo y nuestras empresas, a todos los niveles, abriendo un abanico de posibilidades.

Nuestro gran éxito ha sido estar siempre al frente de la investigación y el desarrollo de nuevos productos, adaptándonos a las necesidades del mercado. Hoy, en ICG estamos desarrollando soluciones basadas en el cloud y la movilidad que, una vez más, serán el referente del sector porque estoy convencido de que éste es el proyecto que marcará nuestro futuro en los próximos años. Y cuando hablo de movilidad, me refiero a los Puntos de Venta móviles o a recibir cualquier información que se haya generado en todo momento y cualquier lugar del mundo, en tiempo real, a través de un Smartphone o cualquier otro dispositivo.

Cada vez son más las tareas que se llevan a cabo por mediación de dispositivos móviles y el número de usuarios de este tipo de tecnologías va en aumento, así como la cantidad de tiempo que se utilizan. Estamos incorporando cada día más la movilidad a nuestras vidas y al trabajo diario. Esta tecnología da respuesta hoy a una de las necesidades más solicitadas por las empresas, sobre todo a aquellas que entienden la movilidad como uno de sus objetivos para redefinir los modelos de negocio, acercarse más y mejor a sus clientes, y ser más competitivas.

Esta nueva era representa un cambio importante en la forma de procesar la información y gestionarla en un mundo global, ya que las soluciones de movilidad se han convertido en una necesidad estratégica para las organizaciones. La velocidad con la que nos movemos ha de motivar nuestra actuación, por lo que el desarrollo de estas nuevas soluciones nos dará el éxito para todos los que formamos parte de ICG.

## Mobility, our project for the future

**W**hat not too long ago was an idea or fruit of the imagination, now is a reality. New technologies based in mobility are changing our world and companies around us, to all levels, opening a new range of possibilities.

Our biggest success comes from being always on top of research projects and to continuously develop new products. Today, we are working in developing cloud based solutions that allow mobility, these two will be key points in our market and will shape our future in the upcoming years. By mobility I mean all mobile Points of Sale and being able to receive any information at the very moment it happens, no matter where you are, through a Smartphone or any other device.

Tasks done by mobile devices are growing day by day, together with the number of users that use them and the time they spend with it. We are integrating mobility to our daily life and to our work. This technology gives an answer to one of the things modern companies require the most, specially those that understand mobility as their goal to redefine the business models, get a better approach to customers, and at the end be more competitive.

This new era means a big change in the way we process data and the way we globally manage it, this is so since mobile solutions have become a key point for most companies. The pace in which we are moving forward has to motivate our way of action, developing this new solutions will give success to everyone who is part of ICG.

# BARCELONAREYKJAVÍK®

Historia, tradición y modernidad  
*History, tradition and modernity*

**Cliente | Client**  
Barcelona Reykjavík  
[www.barcelonareykjavik.com](http://www.barcelonareykjavik.com)

**Implantador**  
**Implanter**  
ISIBCN

**Software**  
Front verticalizado para  
panaderías e ICGManager  
como ERP y gestión  
centralizada  
Front customized for  
bakeries and ICGManager  
as ERP and centralized  
management

**Hardware**  
TPV's ICG TouchPC2 e ISPOS  
POS ICG TouchPC2 & ISPOS

## Beneficios de la implantación

ICG Software ofrece a  
Barcelona Reykjavík una  
solución global con la que  
controla todos sus negocios  
en el punto de venta y en el  
backoffice

## Benefits of the implementation

ICG Software provides  
Barcelona Reykjavík with a  
global solution to manage  
all the stores at the point of  
sale and at the backoffice

Interior de la Botiga Born, en el local de la calle  
Princesa donde hubo la histórica Librería Almirall,  
convertida ahora en una panadería ecológica  
*Inside the Store Born, in the Princesa street of  
Barcelona, where there was the historical Bookstore  
Almirall, now an ecological bakery*



**Un horno que recupera los orígenes del pan utilizando  
las más avanzadas tecnologías para gestionar el negocio.  
Elabora panes y pasteles ecológicos, siguiendo el método  
tradicional y cuenta con tres tiendas, todas en Barcelona**

**A bakery oven that recovers the origins of bread,  
using the most advanced management technologies. They  
elaborate ecologic bread and cakes following the traditional  
method in three different stores, all of them in Barcelona**

**TIENDAS | STORES:****Botiga Born**(Antigua Librería Almirall /  
Old Almirall Bookstore)C. Princesa, 16  
Barcelona**Botiga Gràcia**C. Asturias, 20  
Barcelona**Botiga Raval**C. Doctor Dou, 12  
Barcelona

Los actuales propietarios han mantenido la fachada antigua del local cuando era una librería.

The current owners have kept the old look of the store when it was a Bookstore.

**L**a antigua Librería Almirall, fundada en 1733, es ahora una panadería de tipo ecológico donde se conjugan historia, tradición y modernidad. La historia de este establecimiento ha vivido de forma paralela a la de la ciudad de Barcelona. En 1733 Joan Almirall fundó una tienda en la que vendía los productos procedentes de la fábrica de papel que tenía la familia en La Torre de Claramunt. Fue el hijo de Joan el que trasladó lo que después sería una librería a la calle Barra de Ferro número 5, donde inicialmente se hallaba la fachada del establecimiento, hasta que en 1853 se urbanizó la calle Princesa y se reubicó aquí la entrada. Especializada en obras religiosas de tradición sagrada oriental y occidental, la Librería Almirall llegó a acumular más de 25.000 tomos. Viéndolo desde fuera aún pudiera parecer que

**En la antigua Librería Almirall, fundada en 1733, hay ahora una panadería de tipo ecológico**

**In the old Almirall Bookstore, founded in 1733, there's now an ecological bakery**

**T**he old Almirall Bookstore, founded in 1733, is now an ecologic bakery where history, tradition and modernity are merged. The history of this store goes together with the history of Barcelona. In 1733 Joan Almirall founded a store where he sold products from the paper mill his family owned at Torre de

Claramunt. Joan's son moved what would later become a Bookstore to the number 5 in Barra de Ferro street, where there was initially the store facade until 1853, when the Princesa street was urbanized and the entrance was moved there. Specialized in religious books of sacred East & West tradition, the Almirall Bookstore once had more than 25.000 books in its shelves.





## La Opinión del Cliente...

### DAVID NELSON

Copropietario de Barcelona Reykjavik

#### *¿Cómo contactaron con ICG?*

Supimos de las Soluciones ICG a través de un informático que conocíamos de otra empresa de nuestro sector y contactamos directamente con ISIBCN (Máster Provider ICG en Barcelona).

#### *¿Qué necesidades tenían?*

Contábamos al principio con una máquina registradora en la primera tienda que abrimos. Pero necesitábamos tener toda nuestra actividad como empresa en un único software y también queríamos conocer el consumo de los clientes. Más tarde, con la apertura de los otros locales, necesitábamos centralizar toda la información.

#### *¿Qué beneficios les han aportado las soluciones ICG?*

Desde el primer momento hemos podido ver los consumos de productos, a través de informes de ICGManager, como por ejemplo ventas de unidades por hora, día, mes y local. Además, también es muy importante, al tratarse de un producto bastante caro, poder obtener costes de la materia prima, así como de su producción. También nos han ayudado las soluciones ICG a poder llevar la contabilidad ligada directamente con la gestión. En definitiva, la gran mejora que hemos experimentado con ICG es que movemos la información de una manera más ágil.

### THE CUSTOMER'S OPINION... DAVID NELSON

Co-owner of Barcelona Reykjavik

#### *How did you contact ICG?*

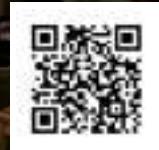
We knew about ICG through a technician we already knew and we went straight to ISIBCN (ICG Master Provider in Barcelona).

#### *What requirements did you have?*

At the beginning we had a cash register in the first store we opened, but we needed to have all the information and data as a company in one single software, and we also wanted to know about the preferences of our customers.

#### *What benefits have ICG provided you with?*

From the beginning we've been able to see what our customers were buying with the ICGManager statistic report, for example we could now get sales by hour, day, month, and store. It's also important, since it's a quite expensive product, to get costs of raw goods, together with production costs. The ICG solutions have also helped us take care of accounting together with the management. Overall, the biggest improvement that ICG brought to us is that we now can move information easily.



Detalle del interior de la Botiga Raval en la calle Doctor Dou  
View from the inside at the Raval Store in Doctor Bou street

en ese establecimiento lleno de estanterías y cajones se vendan libros, pero nada más lejos de la realidad. Desde 2006 lo que se elabora y comercializa allí es pan, pastas, pasteles, pizzas y quiches con ingredientes naturales y ecológicos. Y lo más importante: no usan levadura industrial, sino que trabajan con masas fermentadas de forma natural hechas a base de harina de trigo, de guisante y con levadura de flores. Además, como el proceso de fermentación dura entre 12 y

Seen from the outside it might look like the store is full of shelves and drawers with books but nothing further from the truth. Since 2006 what's produced and sold here is bread, croissants, cakes, pizzas, and quiches with natural and ecological ingredients. And the most important, they don't use industrial yeast, they work with natural fermented doughs, made of wheat flour, pea flour and flower yeast. Furthermore, since the fermentation process takes

**Se han implantado las soluciones ICG en las tres tiendas de la firma**  
**The ICG solutions have been deployed in the three stores of the company**



La Botiga Gràcia en la calle Asturias es un referente en este emblemático barrio de la ciudad condal

The store Gràcia in Asturias street is a reference in this emblematic neighbourhood of Barcelona

15 horas, el resultado es un pan bien hidratado que se mantiene crujiente durante días.

Los socios del negocio y pareja fuera de él son Guðrún Margret Johansdóttir (Reykjavík, 1971) y David Nelson (Barcelona, 1972). Ambos estudiaron diseño industrial y fue Guðrún, que al principio se hacía su pan en casa porque digería mal el que vendían, quien despertó en David la pasión por el pan de antes.

En 2006, tras cinco años de investigación, decidieron abrir en el corazón del barrio del Raval el Barcelona-Reykjavík, una panadería diferente. Guðrún y David reconocen que, igual que si fueran alquimistas, han ido afinando la fórmula que diera a la masa la acidez necesaria para que el pan adquiera el gusto, aroma, olor, color, durabilidad y textura de los panes de antaño. Para conseguirlo, utilizan harina de espelta, un cereal primitivo del que han derivado los trigos actuales, y que en la Península Ibérica sólo se produce en Asturias. [ICG]

between 12 and 15 hours, the result is a well hydrated bread that remains crispy for days.

The partners in business, and couple in life, are Guðrún Margret Johansdóttir (Reykjavík, 1971) and David Nelson (Barcelona, 1972). Both studied industrial design and it was Guðrún, who was making her own bread at home since she didn't digest well the one in the market, who aroused on David the passion for the "old" bread.

In 2006, after five years of research, they decided to open at the heart of the Raval the Barcelona-Reykjavík, a different kind of bakery. Guðrún and David admit that, like alchemists, they have gone thorough several trials before the reached a formula that gives the mass the ideal acidity for the bread to have the flavor, scent, odor, color, durability, and texture of yesteryear's breads. To achieve this they use spelled flour, a primitive cereal from which current grains have derived from, that can only be found in Asturias inside the Iberian Peninsula. [ICG]



**Mercè Barceló y Francesc Vernet** son los responsables de ISIBCN, con una experiencia de más de 30 años, que ofrecen los mejores servicios y las mejores soluciones de software y hardware, analizando cada tipo de negocio y realizando implantaciones de alto nivel tanto en los puntos de venta como en la gestión de oficina y almacén. Tras analizar las necesidades del proyecto se procedió a la implantación de las Soluciones ICG con el Front verticalizado para panaderías e ICGManager. Con esta solución, los propietarios de Barcelona Reykjavík pueden realizar escandallos de producto, controlar las compras, realizar ventas por peso, obtener estadísticas de ventas, fidelizar a los clientes consiguiendo un control de los establecimientos y la centralización de la gestión. "Hacer la implantación de estos establecimientos de la firma Barcelona Reykjavík ha sido posible gracias al interés y profesionalidad de todas las partes. Los resultados son muy satisfactorios y sus propietarios han comprobado que el software ICG es innovador, eficaz yiable, además del buen servicio que les proporcionamos", señalan Mercè Barceló y Francesc Vernet.

**Mercè Barceló and Francesc Vernet** are the two behind ISIBCN, with more than 30 years of experience providing the best services and solutions to the software and hardware market, analyzing each kind of company and implementing at a top level, no matter if it's a point of sale, office management or warehouse. After studying the requirements of the project they started installing the ICG solutions with a Front customized for bakeries and the ICGManager. With this management solution the owners of Barcelona-Reykjavík can breakdown products, manage purchases, sell by weight, get sale reports and statistics, and increase loyalty form their customers, getting a higher control of each store and centralizing all the management. "Doing the implementation of the stores of Barcelona-Reykjavík has been possible thanks to the interest and professionalism of all parts. The result has been highly satisfactory and the owners have proven that the ICG software is innovative, effective and reliable, together with the good service we provide," say Mercè Barceló and Francesc Vernet.



**La multinacional americana  
abre su tienda más grande de España**  
**The American multinational opens  
its biggest store in Spain**

**Cliente | Client**Nike ([www.nike.com](http://www.nike.com))**Implantador****Implanter**

IM Projects

**Software**

FrontRetail, PocketManager, ICGManager, FrontRetail Mobile, ICGDataExchange

**Hardware**

TPV's ICG BeatlePOS para los puntos de venta, tablets para FrontRetail Mobile y terminales de mano para PocketManager

POS ICG BeatlePOS for point of sale, tablets with FrontRetail Mobile and handheld terminals like PocketManager

**Beneficios**

ICG ofrece a Nike una solución global que conecta los puntos de venta con la central en España y las oficinas europeas en Holanda

**Benefits**

ICG provides Nike with a global solution that links the points of sale with the central in Spain and the European headquarters in the Netherlands

Vista de la planta de Nike en El Corte Inglés del Portal del Ángel de Barcelona

Nike store inside El Corte Inglés from Portal del Ángel in Barcelona

## 1500m<sup>2</sup> de tienda ubicada en el centro de Barcelona

## 1500m<sup>2</sup> store at the heart of Barcelona

Nike es una de las principales marcas deportivas que está llevando a cabo un importante proceso de expansión en Europa. De ahí que haya querido instalar en Barcelona el local más grande de España

Nike is one of the world main sports brand and is conducting an important expansion process around Europe. For this reason they installed in Barcelona their biggest store in Spain

**L**a tienda más grande de España de la multinacional americana Nike, ubicada en pleno centro de Barcelona, ha abierto sus puertas recientemente, donde han sido incorporadas las Soluciones ICG para el Retail. El espacio, de 1.500 m<sup>2</sup>, está situado en El Corte Inglés de la avenida del Portal del Ángel y supone convertir a la Ciudad Condal en una referencia para Nike a nivel internacional. La firma, patrocinadora oficial del Barça, ya cuenta con sus oficinas centrales de España al lado del aeropuerto de El Prat.

El acuerdo alcanzado entre la firma norteamericana Nike y El Corte Inglés es único, ya que por primera vez esta gran superficie dedica toda una planta a una sola marca. Además, la firma estadounidense contará con un Córner en la planta baja del centro comercial destinado únicamente a la venta de productos del FC Barcelona.

Este nuevo espacio está gestionado por la firma Esporgal, perteneciente al Grupo Galcerán 2000.

**T**he biggest store in Spain of the American multinational Nike, placed at the heart of Barcelona, has recently opened its doors, using the ICG Solutions for retail. With an area of 1.500 m<sup>2</sup>, it's located inside El Corte Inglés from the Portal del Ángel avenue, making Barcelona a reference for the brand at an international level. Nike, official sponsor of Barça, has its central offices in Spain next to the El Prat airport, Barcelona.

The commercial agreement between Nike and El Corte Inglés is unique since for the first time this huge store dedicates a whole floor to one single brand. Furthermore, the North-American brand will have a corner at the main floor only selling products from the FC Barcelona.

This new space is managed by the company Esporgal, that's part of the Grupo Galcerán 2000.

**ICG SOFTWARE Y SU COLABORACIÓN CON NIKE**  
La utilización de las soluciones ICG por parte de Nike ya viene de lejos. La multinacional gestiona



El Córner instalado en la planta baja del centro comercial está exclusivamente dedicado al FC Barcelona

The corner placed at the mall's main floor is fully dedicated to FC Barcelona



Con la segunda pantalla se muestra publicidad en función de los artículos adquiridos por el cliente

The second screen displays adds according to what the customers purchase

otros establecimientos emblemáticos de la firma como las tiendas del FC Barcelona (entre ellas la del Camp Nou) o la propia tienda de personal en el polígono industrial Mas Blau del Prat de Llobregat. Según los responsables de Esporgal, de quienes depende la gestión de este espacio "ya disponíamos de las soluciones ICG en otros establecimientos de las diferentes marcas que gestionamos como Levis, Nike,... lo que nos permite centralizar la información de todos los puntos de venta y consolidar las ventas en todas nuestras áreas de negocio".

#### SOLUCIONES IMPLANTADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Para la gestión de las ventas se han instalado TPV's BeatlePOS con una segunda pantalla que permite mostrar publicidad en función de los artículos adquiridos por el cliente.

Una de las particularidades de la implantación ha sido la integración del software punto de venta FrontRetail en el sistema de cobro, control y cierre de caja

que utiliza El Corte Inglés en todos sus centros.

Otro aspecto destacado de la implantación es la conexión de ICGManager con la central europea de Nike, en Holanda, mediante la aplicación ICG-DataExchange, lo que permite automatizar la exportación de toda la información que se genera, así como la importación de nuevos catálogos de artículos y precios.

En el establecimiento también se ha instalado la solución de movilidad FrontRetail Mobile, con la que los empleados, mediante tablets o smartphones, pueden obtener información del stock disponible en el almacén, hecho que reverte en una mejor atención al cliente, así como realizar la lectura de los artículos para reducir las colas de espera y aumentar las ventas.

Por lo que respecta al almacén, la solución ICG utilizada ha sido PocketManager, que permite gestionar las ubicaciones de los artículos (sectores, estanterías, etc). [ICG]

## Los puntos de venta están conectados con la central de Nike en Holanda

## The points of sale are connected to Nike's headquarters in the Netherlands

(among them the one in the Camp Nou stadium) and the store for the Nike employees in the Mas Blau industrial park in Prat de Llobregat.

According to the responsible from Esporgal, who were already managing this area, "we have been using ICG solutions in other stores where we manage different brands like Levis, Nike, etc, this allows us to centralize all data from each point of sale and consolidate sales in all our business areas."

#### SOLUTIONS DEPLOYED IN THE STORE

To manage sales we have installed BeatlePOS terminals with a second screen that displays adds according to the items that customers purchase. One of the peculiarities of the implementations has been the integration of the FrontRetail solution with the software El Corte Inglés uses in each store for their cash management.

Another key fact of the implementation is linking



El edificio donde se encuentra la tienda más grande de Nike está en pleno centro de la Ciudad Condal  
The building where the biggest store of Nike in Spain is placed, at the heart of Barcelona

ICGManager with the European headquarters of Nike, in the Netherlands, using the ICGDataExchange that allows the automatic export of all data that's generated, together with the import of new catalogs of items and prices.

In the store there's also our mobile solution called FrontRetail Mobile, used in tablets or smartphones from where employees can obtain information about the stock in the warehouse, and so offer a better service to customers and the feature to read items to reduce queues and increase sales.

Regarding the warehouse management, the ICG solution used is PocketManager, allowing a better location management of items (sectors, shelves, etc). [ICG]

**“Hemos consolidado las ventas en todas las áreas de negocio”**  
**“We have consolidated sales in all business areas”**

Con FrontRetail Mobile los empleados disponen de toda la información del stock  
With FrontRetail Mobile employees have all the information about the available stock



**Ángel Lázaro**, Máster Provider ICG en Barcelona, ha sido el encargado de llevar a cabo la implantación en la tienda Nike más grande de España. Lázaro explica que "el proyecto consistió en dar el máximo soporte al departamento de informática del cliente en el diseño, preparación y testeo de diferentes procesos de exportación e importación en base a los requerimientos establecidos por Nike, por lo que era necesario la dirección del proyecto por parte de ICG para que la actuación fuera un éxito. Tras la valoración del departamento de sistemas, se puso en marcha la automatización de la exportación de ventas, recepción de mercancías, ajustes de inventario... La segunda parte del proyecto consistió en la integración con el sistema de ventas de El Corte Inglés y la puesta en marcha de la solución FrontRetail Mobile. Lázaro describe la implantación como "unas semanas de trabajo intenso pero muy satisfactorio".

**Ángel Lázaro**, Master Provider ICG in Barcelona, has been responsible of the deployment of the biggest store by Nike in Spain. Lázaro explains that "the project consisted in giving high support to the customer's IT department in designing, preparing and testing of different import&export methods according to what was required by Nike; this required ICG to manage the project so it would be a success. After the assessment of the systems department, we started with the automation of sales export, receipt of goods, warehouse adjustments, etc. The second part of the project consisted in integrating our software with the sales system of El Corte Inglés and the deployment of the FrontRetail Mobile. Lázaro describes the deployment as "weeks of intense work but very satisfying".





# Tecnología avanzada en la nube

## Advanced cloud technology

**HioPOS Cloud es una solución punto de venta dirigida a establecimientos de hostelería y retail que se comercializa en régimen de alquiler, pago por uso, en función de los módulos contratados**

HioPOS Cloud is a point of sale solution for hospitality and retail stores that's marketed for lease, pay per use, according to the hired modules

**H**ioPOS Cloud es una aplicación desarrollada para dispositivos con sistema operativo Android dirigida a establecimientos de hostelería y retail, individuales o cadenas. La información está alojada en la nube para garantizar la seguridad e integridad de los datos, y es una solución de alta disponibilidad ya que el Punto de Venta puede continuar trabajando ante una posible falta de conexión a internet.

HioPOS Cloud es una solución de fácil configuración y puesta en marcha. Basta con descargar la App en un dispositivo Android, seleccionar el idioma de trabajo y con tres sencillos pasos empezar a vender. Además incluye una completa galería de artículos y fotos por tipo de negocio para facilitar la usabilidad.

Existen tres versiones de HioPOS Cloud: Básica, Hostelería y Retail, y están disponibles diferentes módulos adicionales para satisfacer las necesidades de cada cliente: Impresoras de cocina, control de presencia, Mix&match, estadísticas, compras y stocks... Se comercializa en régimen de alquiler en la modalidad de pago por uso. La cuota mensual resultante se calcula según el número de establecimientos y puntos de venta, la versión y los módulos contratados. [ICG]

**Solución Cloud de pago por uso para dispositivos Android**  
**Pay per use Cloud solution for Android devices**

**H**ioPOS Cloud is an app designed to work on devices running Android OS, no matter if it's a hospitality or retail business, and a single store or a chain of stores. Data is stored in the cloud to guarantee the security and integrity of it, and it's a solution of high availability since the Point of Sale can keep working even if the Internet goes down.

HioPOS Cloud is an easy to use solution, with a quick start up process. Just download the App in an Android device, choose your language, and in three easy steps you'll be ready to work.

There are three versions of HioPOS Cloud: Basic, Hospitality and Retail. Each version has different extra modules to meet any need users might have: kitchen printers, attendance control, Mix&match, statistics, purchases and stocks, etc. It's marketed for lease as a pay per use service. The monthly fee is calculated according to the number stores, points of sale, version, and hired modules. [ICG]

**De fácil configuración y puesta en marcha**  
**Easy configuration and start up**



HioPOS Cloud está disponible para TPV o tablets Android  
HioPOS Cloud is available for POS or Android tablets

#### TABLET ANDROID

HioPOS Cloud se adapta a la resolución de la pantalla del dispositivo.  
El cliente puede elegir el tablet y conectar dispositivos externos como la impresora de tiquet, el cajón portamonedas o el display vía USB, Wi-fi o Ethernet.

#### ANDROID TABLET

HioPOS Cloud adapts to the resolution of your screen device.  
The user chooses a tablet and links it with external devices like the receipt printer, the cash drawer or the customer display, via USB, Wi-Fi or Ethernet.

#### TPV ALL-IN-ONE

Solución compacta que incluye CPU con S.O. Android, pantalla táctil capacitativa multipunto, impresora de tiquets de 58mm., lector de banda magnética y display de cliente.  
Gracias a la batería interna puede trabajar sin conexión a la red eléctrica, con una autonomía de 4 horas de trabajo.

#### ALL-IN-ONE POS

Compact solution including CPU and Android OS, capacitative touchscreen multi-point, 58mm receipt printer, magnetic stripe reader, and customer display.  
The built-in battery allows working for up to four hours without connection.

#### PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS:

- La información está alojada en la nube.
- Se comercializa en régimen de alquiler (pago por uso).
- El TPV nunca se queda parado ante desconexiones de internet.
- Es modular ya que se pueden añadir módulos en función de las necesidades del cliente.
- Instalación y puesta en marcha rápida.
- No requiere formación ni soporte.

#### MAIN FEATURES:

- Data is stored in the cloud.
- Marketed by lease (pay per use).
- The POS never stops even when the Internet goes down.
- Add new modules or remove the existing ones depending on what you need.
- Quick installation and start up.
- Doesn't require training nor support.

#### Ventajas Advantages

##### Reducción del coste:

Reduce la inversión en hardware, servidores, licencias de software y actualizaciones, y tareas de soporte

COST REDUCTION:

Reduce the investment in hardware, servers, software licenses, updates and support tasks

##### Precio asequible:

Pago por uso de la solución adaptada a cada necesidad y tipo de negocio

LOW PRICE:

Pay per use adapted to each necessity and business type

##### Información en tiempo real y movilidad:

Acceso desde cualquier lugar

DATA IN REAL TIME

AND MOBILITY:

Access from everywhere

##### Última tecnología

Permite tener siempre disponible la última versión

LATEST TECHNOLOGY:

Always have the latest version available



# OwnPack

## Ordena el caos que se genera en la empresa Put in order all the chaos that comes up

Nuevo servicio de gestión documental y almacenamiento en el Cloud totalmente integrado con las Soluciones ICG

New service which manages and store documents in the cloud, fully intergrated with the ICG Solutions

**Con un solo click crea, almacena, visualiza, comparte, modifica e imprime tus documentos en la nube de forma fiable y segura**

With just one click you can store, show, share, change and print your documents in the cloud, always reliable and secure.

1

2

3

### ¿QUÉ ES OWNPACK?

OwnPack es un sistema de gestión documental y almacenamiento en el cloud, de pago por uso e integrado en las soluciones ICG. La sincronización con ICGManager permite organizar la información con los mismos criterios de gestión empresarial existentes en el ERP (artículos, clientes, proveedores, empleados, actividades, documentos...) y haciendo ésta extensible al resto de aplicaciones ICG como Puntos de Venta y soluciones de movilidad.

### CREA Y EDITA DOCUMENTOS

Crea documentos como Word, Excel, PowerPoint, Acces, PDF, TXT, HTML... sin necesidad de instalar ningún programa adicional en el ordenador, ya que OwnPack tiene incorporada una suite de ofimática para facilitar el trabajo al usuario. También permite escanear y archivar documentos existentes, organizándolos en carpetas. Permite elaborar y compartir presentaciones desde cualquier lugar y dispositivo.

### REPRODUCE, VISUALIZA E IMPRIME

Reproduce música y vídeos en alta calidad desde cualquier dispositivo y crea listas de reproducción. Visualiza fotografías y las organiza en galerías. Desde un dispositivo móvil, toma fotos y archívalas en la nube. También desde OwnPack se puede imprimir en cualquier impresora todo el contenido guardado, ya sean documentos de texto, hojas de cálculo, pdfs, presentaciones o fotografías.

### WHAT'S OWNPACK?

OwnPack is a management system for your documents to be stored in the cloud, pay per use and fully integrated with the ICG solutions. The synchronization with ICGManager allows you to organize documents with the same business criteria used in the ERP (items, customers, vendors, employees, activities, documents, etc.), making it available from the other ICG solutions like Points of Sale and mobile devices.

### CREATE AND EDIT DOCUMENTS

Create documents like Word, Excel, PowerPoint, Acces, PDF, TXT, HTML, etc, without need of installing any other software in your PC; OwnPack comes with an office suite to make it easier to work. It also allows to scan documents, archive existing ones, or organize them in folders. Create and share presentations on the go using any device you want.

### REPRODUCE, VISUALIZE AND PRINT

Play HQ music and videos from any device, creating your own play lists. Keep your pictures organized in galleries. From a mobile device take pictures and keep them in the cloud. With OwnPack you can also print from any printer all the content you want, no matter if these are text documents, spreadsheet documents, PDFs, presentations or pictures.



4

**COMPARTE CUALQUIER ARCHIVO**

Con OwnPack pueden compartirse de forma fácil y segura los archivos almacenados mediante links de descarga, al tiempo que se pueden proteger y darles una caducidad. Gracias a los links de descarga, los archivos pueden ser compartidos a través de email y de las redes sociales independientemente del tamaño de los mismos. El destinatario, sin instalar software adicional, puede consultar o descargar el archivo recibido en el link.

5

**MÁXIMA SEGURIDAD**

OwnPack garantiza la seguridad y la integridad de todos los datos que almacenan los usuarios. Cuenta con un sistema de cortafuegos, configurado en alta disponibilidad, que está diseñado para bloquear el acceso no autorizado. Además, OwnPack tiene conectada su plataforma a Internet a través de una infraestructura de red totalmente redundante, que garantiza un ancho de banda sin ningún tipo de limitación.

6

**DISPONIBLE PARA ANDROID E IOS**

OwnPack también está disponible para dispositivos móviles, para consultar, descargar y compartir todos los archivos sincronizados desde las soluciones ICG. La aplicación de OwnPack para Android puede descargarse en la tienda de Aplicaciones de Google Play. Por lo que respecta a la aplicación para iOS, puede descargarse en la tienda de Aplicaciones de App Store. También existe una versión escritorio para ordenadores.

**SHARE ANY FILE**

Use OwnPack to share your files using download links, and at the same time protect those links and set an expiration date, all easy and secure. Thanks to the download links, files can be shared by email or social networks, no matter their size. The receiver, without need of an additional software, can consult or download the files in the link.

**HIGHEST SECURITY**

OwnPack guarantees the security and integrity of all data stored by users. It has a firewall, configured as top availability to keep away unauthorized users. Furthermore, OwnPack has its platform always connected to the Internet as a redundant network infrastructure, guaranteeing a bandwidth without limits.

**AVAILABLE ON ANDROID AND IOS**

OwnPack is also available on mobile devices, to manage, download, and share any file synchronized with the ICG solutions. The OwnPack App for Android can be downloaded from Google Play. The App for iOS devices can be downloaded from the Apple's AppStore. There's also a PC desktop version.



# La forma más sencilla y gratuita de reservar mesa en establecimientos de hostelería

## Now booking a table in your favorite restaurant is easier and free

**P**ortalRest es una App totalmente gratuita de búsqueda y reserva de establecimientos de hostelería disponible para smartphones Android e iOS, que pone en contacto a restaurantes y clientes. Desde App Store y Google Play, los usuarios se descargan PortalRest, accediendo a una completa oferta de establecimientos de hostelería. El usuario busca un restaurante de forma sencilla atendiendo a sus gustos y preferencias, por tipo de cocina, ubicación y presupuesto. Además visualiza la localización de cada restaurante en el mapa y consulta la carta con fotografías, descripción y precio de cada uno de los platos. Finalmente, el usuario puede realizar reservas desde su propio dispositivo a cualquier hora. Los datos se guardan en el Cloud, por lo que están siempre disponibles las 24 horas los 7 días de la semana.

### UNA HERRAMIENTA DE PROMOCIÓN

Los establecimientos hosteleros, por su parte, se registran fácil y rápidamente en [www.portalrest.com](http://www.portalrest.com). Pueden subir fotografías del local, información de los servicios que ofrece y, a diferencia de otras aplicaciones, también la carta con imágenes, descripción en varios idiomas y precios de todos los productos. Otro aspecto destacado es que cuenta con un código QR personalizado para que los usuarios accedan rápidamente a la ficha del restaurante. Con PortalRest, además, el establecimiento dispone de un libro de reservas web y un módulo para enviar comunicados y ofertas vía push a todos sus clientes. Si el restaurante tiene instalado FrontRest se actualiza la carta y los menús desde el propio TPV y, si no, puede hacerse también desde la misma web de PortalRest. [ICG]

Descárgalo en: / Download it from:

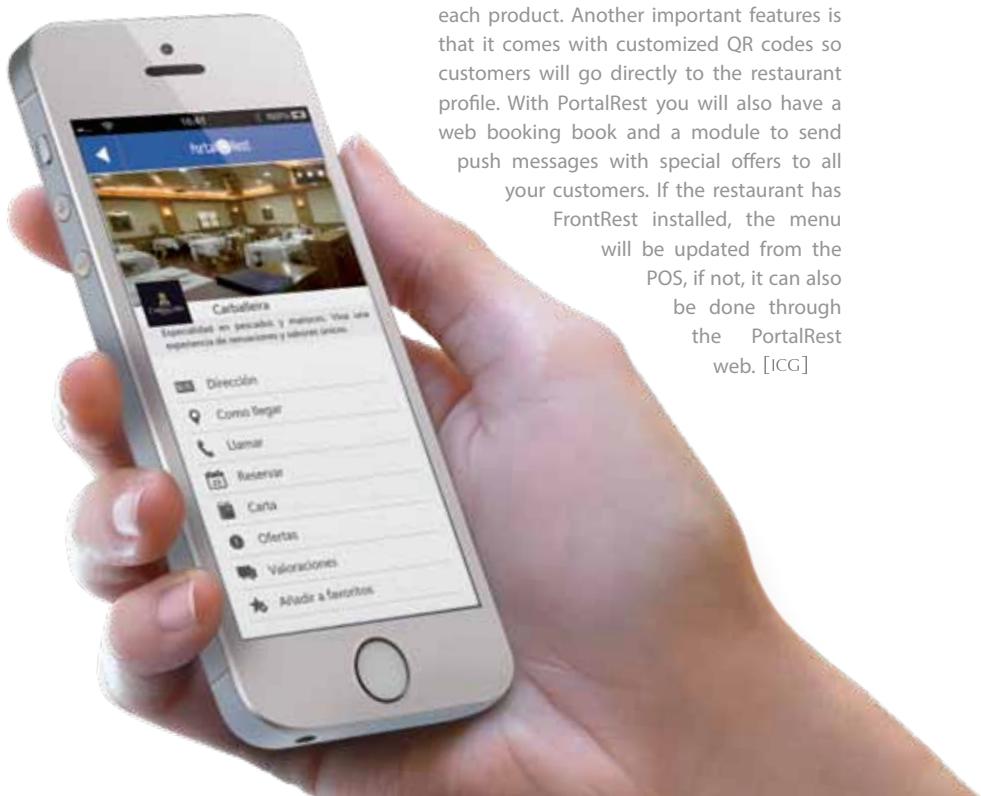


**Para hacer la vida más fácil a restaurantes y clientes**  
**Easier for restaurants and customers**

**P**ortalRest is a free App to search restaurants and book a table, available for Android and iOS smartphones, putting in contact restaurants and customers. From the AppStore and GooglePlay, users will download PortalRest and get access to a full offer of restaurants in the area. The user can easily search between restaurants, filter according to their preferences, by food type, location and price. See each restaurant on the map and check the menu that includes pictures, description and price of each meal. Finally, the user can make the booking of a table from their own device at any time. Data is stored in the Cloud, available 24/7.

### A PROMOTION TOOL

From the other side, Restaurants can be registered easily and quickly at [www.portalrest.com](http://www.portalrest.com). They can upload pictures of the restaurant, info about their services and, something that's not available in other similar softwares, upload pictures of the menu with the description in multiple languages and the price of each product. Another important features is that it comes with customized QR codes so customers will go directly to the restaurant profile. With PortalRest you will also have a web booking book and a module to send push messages with special offers to all your customers. If the restaurant has FrontRest installed, the menu will be updated from the POS, if not, it can also be done through the PortalRest web. [ICG]



## SOLUCIÓN GLOBAL PARA LA HOSTELERÍA

ICG ofrece una solución global para la hostelería que cubre todas las necesidades del sector. Desde el software Punto de Venta FrontRest y el software de backoffice y gestión empresarial ICGManager, la toma de pedidos desde las mesas con TeleComanda y la recepción y control de comandas con pantallas de cocina HioScreen, hasta productos como CashDro para el control y custodia del efectivo. Además, ofrece la solución eRest, la carta interactiva táctil, cerrando el círculo con PortalRest, la App de búsqueda y reserva gratuita de establecimientos de hostelería.

## A GLOBAL SOLUTION FOR HOSPITALITY

ICG provides a global solution for hospitality that covers any market requirement. From the FrontRest Point of Sale software and the backoffice and business management ICGManager, to taking orders from the table using TeleComanda and the reception and orders management using the kitchen screen HioScreen, or products like CashDro to manage and keep safe all your cash. Furthermore, we provide the eRest solution, a interactive and touchscreen e-menu, closing the circle with PortalRest, the free App to search and book restaurants.

### TeleComanda

Para la toma de pedidos desde las mesas  
Take orders from the table



### FrontRest

Software para la gestión del punto de venta  
Software to manage the point of sale



### HioScreen

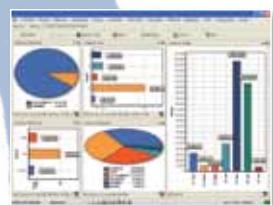
Pantallas táctiles de cocina  
Touchscreens for the kitchen



### PortalRest

La App gratuita de búsqueda y reserva de restaurantes  
The free App to search and book restaurants

Restaurantes, Pizzerías, Cafeterías, Pubs, Fast Foods, Self Service...  
Restaurants, Pizza, Cafes, Pubs, Fast Foods, Self Service...



### ICGManager

El Software de gestión empresarial más completo  
The ideal business management software



### CashDro

Control y gestión del efectivo. La caja que siempre cuadra  
Cash management and control. The cash always balances.

En las mesas del restaurante  
At the restaurant table

En la entrada del negocio  
At the restaurant entrance

### eRest

La Carta Interactiva Multiidioma en pantallas táctiles y tablets  
The multilingual interactive e-menu, in touchscreens and tablets

# FrontRetail

## MOBILE

### Acerca el Punto de Venta al Cliente

**Aumenta las ventas y reduce las colas de espera**

Es un software para dispositivos móviles con SO Android que extiende las funcionalidades de FrontRetail en la tienda. El vendedor puede mejorar la atención a los clientes en todo el establecimiento, aproximándose a ellos y aumentando las ventas por impulso, ya que se elimina la pérdida de ventas por el efecto "cola en las cajas". Desde el propio dispositivo, el vendedor escanea el código de barras de los productos que el cliente quiere comprar y finaliza la venta, cobrando en efectivo o con tarjeta con un pinpad bluetooth. También puede dejar la venta en espera para su posterior totalización en el tpv, descongestionando las cajas en horas punta. FrontRetail Mobile aplica las mismas condiciones de mix&match y fidelización que FrontRetail y permite consultar el stock de otros almacenes. [ICG]

Get the Point of Sale closer to your customers  
Increases sales and reduces queues



Pantalla de venta en FrontRetail Mobile  
FrontRetail Mobile sale screen.

#### OTRAS CARACTERÍSTICAS

- Envío de documentos de venta por email al cliente
- Impresión en cualquier impresora de la tienda (Bluetooth, Wifi, Red...)
- Enlace con pinpad bluetooth para el cobro con tarjeta
- Acceso a OwnPack desde el dispositivo, para la consulta y reproducción de vídeos, fotografías, catálogos, manuales de usuario, etc.
- Envío por email o a través de las redes sociales de cualquier archivo de OwnPack al cliente
- Mix & Match y Fidelización

**Atención personalizada desde cualquier zona del establecimiento**  
**Keep your customers attended anywhere in the store**

FrontRetail Mobile is a software for mobile devices running Android OS that expands the functionalities of the original FrontRetail. The seller can improve the customer experience at the whole store, following them and increasing sales by impulse, avoiding losing sales because of the "counter queue" effect.

From their device sellers scan the item's barcode and finishes the sale, collecting the money in cash or by card using a Bluetooth Pin Pad. You can also leave sales on hold to finish them later on at the POS, relieving queues at rush time. FrontRetail Mobile uses the same Mix&Match and loyalty conditions as FrontRetail, and allows to see stocks of multiple warehouses. [ICG]

#### OTHER FEATURES

- Send sale documents to your customers by email
- Print from any printer in the store (Bluetooth, Wi-Fi, Network, etc.)
- Link with Bluetooth Pin-pads to pay with a card
- Access OwnPack from the device, to watch or play videos, photos, catalogs, user manuals, etc.
- Send by email or social network any file in OwnPack
- Mix & Match and Loyalty

# GRANDES CHEFS (I)

Buena mesa, creatividad e innovación

TE OFRECEMOS LAS MEJORES OPCIONES CON CUATRO DE LOS MÁS PRESTIGIOSOS CHEFS, GALARDONADOS POR LA CÉLEBRE GUÍA MICHELÍN QUE HAN IMPLANTADO LAS SOLUCIONES ICG. Además, visitaremos un restaurante premiado con la mejor carta de postres que también cuenta con dos soles Repsol, y el Basque Culinary Center, la "Universidad" vasca de la gastronomía.



# GREAT CHEFS (I)

Good table, creativity and innovation

HERE YOU HAVE THE BEST OPTIONS FROM FOUR OF THE TOP CHEFS IN SPAIN, HONOURED BY THE CELEBRATED MICHELIN GUIDE, WHO USE ICG SOLUTIONS. WE WILL ALSO VISIT A RESTAURANT HONOURED BY HAVING THE BEST DESSERT MENU AND TWO SUNS BY REPSOL, AND THE BASQUE CULINARY CENTER (THE BASQUE "UNIVERSITY" OF GASTRONOMY)



## Quique Dacosta Restaurante

**3 estrellas Michelin**  
3 Michelin Stars



Urb. El Poblet  
Ctra. Las Marinas, km 3,  
03700 Dénia (Alicante)  
+34 965 784 179  
[www.quiquedacosta.es](http://www.quiquedacosta.es)

**Instalación realizada por el Master Provider ICG en Dénia (Alicante)**  
Installation done by the ICG Master Provider in Dénia (Alacant)



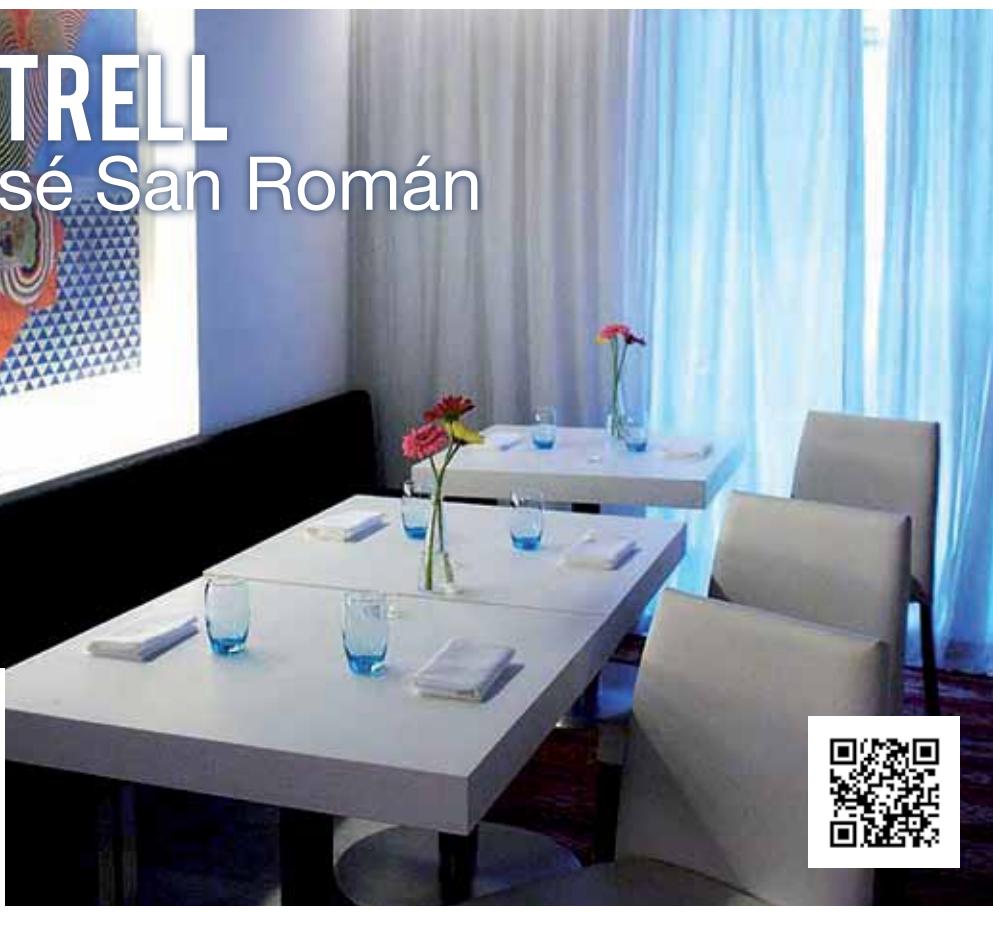
## QUIQUE DACOSTA RESTAURANTE | Quique Dacosta

**E**n Denia (Alicante) se encuentra el tres estrellas Michelin Quique Dacosta Restaurante, donde el Chef Quique Dacosta y todo su equipo desarrollan una de las cocinas más vanguardistas del mundo. Los platos son puro mar Mediterráneo con sabores potentes y texturas increíbles. Hay dos opciones de menú: El Universo Local, donde Quique hace un repaso a sus platos históricos, y el Tomorrowland, donde presenta sus últimas creaciones. Destacan entre los platos del primer menú la Gamba roja de Denia hervida con té de bledas, el cubalibre de foie con escarcha de limón y rúcula, y el arroz de anguila ahumada y cerezas. Entre los del segundo menú hay que citar el Garrofó de conejo, los Berberechos con kefir de apio, eneldo y vodka, y el Moshi de torta de la Serena y trufa negra. Dacosta cuenta con tres locales más: Vuelve Carolina, El Poblet y Mercatbar.

**T**he three stars Michelin restaurant Quique Dacosta is placed in Dénia (Alacant), where the Chef Quique Dacosta and all his team prepare one of the world's most innovative cuisines. Each meal is purely Mediterranean sea, with strong flavors and incredible textures. There are two options in the menu: The Local Universe, where Quique makes a review of his classic meals, and the Tomorrowland, where he presents his latest creations. Among the menu starters there are some dishes that stand alone like the Red Shrimp from Dénia, boiled with Té de Bledas; the cocktail made of foie with lemon frosting and arugula; or the rice of smoked eel and cherries. Among menu's main course you can find Rabbit lima bean; the cockles with celery kefir, dill and codka; or the Moshi Serena cake and black truffle. Dacosta owns three more restaurants; Vuelve Carolina, El Poblet and Mercatbar.

# MONASTRELL

## María José San Román



### Monastrell

1 estrella Michelin  
1 Michelin Star



  
Calle Rafael Altamira, 7  
03002 Alicante  
+34 965 146 575  
[www.monastrell.com](http://www.monastrell.com)

**Instalación realizada por el distribuidor ICG en Torrevieja (Alicante)**  
Installation done by the ICG official distributor in Torrevieja (Alicante)



**E**n Alicante, en el hotel Hospes Amérigo, en pleno centro de la ciudad, descubrimos la cocina del Restaurante Monastrell reconocida por la calidad de sus productos, el uso de ingredientes autóctonos y el buen hacer de su Chef y propietaria María José San Román, que combina la innovación con un toque mediterráneo en sus recetas. Sus productos fetiche son el aceite de oliva virgen extra y el azafrán. Destacan entre sus platos el Guacamole de guisantes con bogavante, el Arroz "Socarrat" con setas de chopo silvestres y gamba roja, y el Cordero lechal con crujiente de pimientos chorizeros y migas al azafrán.

Monastrell forma parte del Grupo Gourmet de Alicante junto a otros restaurantes como: La Taberna del Gourmet, La Vaquería y Tribeca.

In the heart of Alacant, at the Hospes Amérigo hotel, there's the cuisine of the Restaurant Monastrell, known by the quality of its products, the use of local food and the good manners of the Chef and owner María José San Román. She combines innovation with a Mediterranean flair in her recipes, adding her favorite products which are the extra virgin olive oil and the saffron. Among her dishes stand alone the Pea guacamole with lobster; the "Socarrat" rice with poplar wild mushrooms and red shrimp; or the Lamb with crispy sausage and saffron crumbs. Monastrell is part of the Alacant Gourmet Group, together with other restaurants like: La Taberna del Gourmet, La Vaquería and Tribeca.





# AS GARZAS

## Fernando Agrasar

### As Garzas

**1 estrella Michelin**  
1 Michelin Star



Porto Barizo. 15113 Barizo  
Malpica (A Coruña)  
+34 981 721 765  
[www.asgarzas.com](http://www.asgarzas.com)

**Instalación realizada por el Master Provider ICG en A Coruña**

**Installation done by ICG's Master Provider in A Coruña**

**E**n Porto Barizo, Malpica (A Coruña), nos encontramos con As Garzas, un magnífico restaurante que se asoma al furioso Atlántico, rodeado de paisajes inolvidables como el propio pueblo, la ermita de San Adrián, junto a las Sisargas, y el puerto de Barizo. La carta de este excelente restaurante, elaborada por el chef Fernando Agrasar, contiene no solo los consabidos mariscos y platos típicos de la zona, sino también platos que suponen incursiones hacia una cocina más moderna, elaborados con materia prima de las lonjas y mercados cercanos. Destacan entre los platos los mejillones en un escabeche muy suave, unos camarones de generoso porte, un excelente mero con potaje de garbanzos y espinacas, la caldeirada de rape, y de postre un cremoso queso del país acompañado por membrillo con nueces y una suculenta crema dulce de castañas.

In Porto Barizo, Malpica (A Coruña) you can find As Garzas, a beautiful restaurant that peeks to the furious Atlantic ocean, surrounded of unforgettable landscapes like the town, the San Adrián hermitage, next to the Sisargas, and the Barizo port. The menu of this excellent restaurant, designed by the Chef Fernando Agrasar, not only includes the well known seafood or typical local meals, but also dishes that imply incursions towards a more modern cuisine, elaborated with fresh food from the local markets. Among their most celebrated dishes there are the mild pickled mussels; the generous sized shrimp; the excellent grouper with chickpea stew and spinach; the monkfish stew; and as dessert the Spanish creamy cheese topped with quince with walnuts and succulent sweet chestnut cream.



# A ESTACIÓN

## Xoán Crujeiras/Beatriz Sotelo



### A Estación

1 estrella Michelin  
1 Michelin Star



Estrada da Estación, 51  
15660 Cambre (A Coruña)  
+34 981 676 911  
[www.nove.biz](http://www.nove.biz)

**Instalación realizada  
por el Master Provider ICG  
en A Coruña**  
Installation done by  
the ICG Master Provider  
in A Coruña



**E**n la vieja estación de ferrocarril de la localidad coruñesa de Cambre, en la antigua cantina y almacén, se sitúa el restaurante A Estación. Un lugar tranquilo, romántico y acogedor para disfrutar de una cocina seria, actual e independiente, donde se expiden suculentas elaboraciones de mar y de cabaña autóctona. Sus propietarios y chefs, Xoán

Crujeiras y Beatriz Sotelo, ofrecen una cocina de mercado elaborada. Destacan entre sus platos el bombón de foie con reducción de mencía, la crema de maíz con langostino crocante en maíz tostado, las zamburiñas a la plancha con vinagreta de frutos secos, tomate y albahaca, y la carrillera de ternera estofada al vino tinto con patata fondant, entre otros.

In the old railway station from Cambre (A Coruña, Spain), inside the old cantina and warehouse, there's the restaurant A Estación. A quiet, romantic and cozy place to enjoy a serious, modern and independent cuisine, made of seafood and other local food. The owners and chefs, Xoán Crujeiras and Beatriz Sotelo, offer an elaborated market cuisine. Among the menu stands out the bonbon of foie with mencia reduction; the creamed corn with crispy shrimp in roasted corn; the grilled scallops with vinaigrette of dried fruits, tomato and basil; or the beef chinstrap braised in red wine with fondant potatoes, among others.





# CARBALLEIRA

J. Ángel Rodríguez/M. Teresa Manzano

**E**n Lleida, se encuentra el restaurante regentado por José Ángel Rodríguez y María Teresa Manzano, con una carta extensa y bien cuidada. Los pescados y mariscos llegan frescos cada día desde Galicia y la costa de Tarragona. Encontramos el Carpaccio de gambas con vinagreta de trufa, ravioli de txangurro con centollo y salsa romesco o el Rodaballo con morro y oreja de cerdo ibérico. Punto y aparte merecen los postres. Entre sus delicias cabe citar la sopa de queso cremoso con gelatina de fruta de la pasión y helado de mango, Falsas croquetas de chocolate y Ravioli caramelizado de piña y coco con helado de mojito. No en vano recibió el premio a la mejor carta de postres del año, otorgado por la guía gastronómica Gourmetour. Además, el establecimiento fue distinguido con una Estrella Michelin y actualmente cuenta con dos Soles de la Guía Repsol.

In Lleida (Spain) there's the restaurant owned by José Ángel Rodríguez and María Teresa Manzano, with a large and excellent menu. All the seafood comes fresh every day from Galicia and Tarragona. There's the Shrimp carpaccio with truffle vinaigrette; the Crab ravioli with crab and romesco sauce; or the Turbot with nose and ear of Iberian pig. The desserts are worth another paragraph. Among all the delights stands the creamy cheese soup with jelly passion fruit and mango ice cream; the Fake chocolate cakes; or the Ravioli caramelized pineapple and coconut ice cream with mojito. Not in vain they got the prize for the best dessert menu of the year, granted by the Gourmetour restaurant guide. Furthermore, the store was also granted with a Michelin star and nowadays it has two Suns by Guía Repsol.



## Carballeira

Mejor carta de postres  
Best desserts menu



Antigua N-II, km. 457,5  
25194 Lleida  
+34 973 272 728  
[www.carballeira.net](http://www.carballeira.net)

Instalación realizada  
por el Master Provider ICG  
en Lleida  
Installation done by  
by ICG's Master Provider  
in Lleida



# BASQUE CULINARY CENTER



basque culinary center



Vista general del edificio que acoge el Basque Culinary Center  
Overview of the building that houses the Basque Culinary Center

## **Basque Culinary Center**



Paseo J. Avelino Barriola, 101  
20009 Donostia - S. Sebastián  
(Gipuzkoa)  
902 540 866

[www.bculinary.com](http://www.bculinary.com)

**Instalación realizada por el Master Provider ICG en Guipúzcoa**  
**Installation done by the ICG Master Provider in Guipúzcoa**

## La formación, investigación e innovación en Ciencias Gastronómicas Education, research and innovation in the Gastronomy Science

**E**s como si los mejores cirujanos se unieran para crear una facultad de medicina o los más grandes futbolistas del mundo fundasen una academia de fútbol. Así es el Basque Culinary Center, que tiene como

objetivos la formación y la investigación, la innovación y la transferencia de conocimiento y tecnología en las diferentes áreas de las Ciencias Gastronómicas. En marzo de 2009, en colaboración con la Universidad de Mondragón, siete acreditados cocineros vascos (Juan Mari Arzak, Pedro Subijana, Martín Berasategui, Andoni Luis Aduriz, Hilario Arbelaitz, Karlos Arguiñano y Eneko Atxa) idean este proyecto de estudios superiores gastronómicos que, finalmente, vio la luz en octubre de 2011. Todos ellos conforman el consejo asesor junto al rector de la Universidad de Mondragón, Iosu Zubala, presidente del centro.

Además, el Basque Culinary

It's as if the best surgeons come together to create a School of Medicine, or the top football players start a Football Academy. The Basque Culinary Center is an entity that pursues training, research and transfers knowledge and technology related with the different areas of the Gastronomy Science. In May 2009, together with the Mondragón University, seven accredited Basque chefs (Juan Mari Arzak, Pedro Subijana, Martín Berasategui, Andoni Luis Aduriz, Hilario Arbelaitz, Karlos Arguiñano, and Eneko Atxa) came up with this project of gourmet higher education that, finally, sees the light in 2011. All of them form the advisory

**El BCC ofrece un Máster en gestión e innovación de restaurante**  
**The BCC has a Master's degree in management and innovation for the restaurant**



Arriba y abajo, diversos espacios del Basque Culinary Center en los que se han instalado soluciones ICG

Up and down, spaces of the Basque Culinary Center where the ICG solutions have been installed



Los patronos del BCC son siete acreditados chefs vascos.

De izquierda a derecha, Andoni Luis Anduriz, Joxe Maria Aizega (Director del BCC), Pedro Subijana, Eneko Atxa, Karlos Arguiñano, Martín Berasategui, Juan María Arzak e Hilario Arbelaitz

The advisory council are seven distinguished Basque chefs. From left to right, Andoni Luis Anduriz, Joxe Maria Aizega (Manager of the BCC), Pedro Subijana, Eneko Atxa, Karlos Arguiñano, Martín Berasategui, Juan María Arzak, and Hilario Arbelaitz,



Center cuenta con un selecto consejo de asesores internacionales, presidido por Ferran Adrià, en el que figuran grandes chefs de todo el mundo como Michel Bras (Francia), René Redzepi (Dinamarca), Gastón Acurio (Perú), Alex Atala (Brasil), Dan Barber (EEUU), Heston Blumenthal (Reino Unido), Massimo Bottura (Italia) y Yukio Hattori (Japón).

Siguiendo su filosofía de centro innovador, en Basque Culinary Center se utilizan las soluciones ICG Software para la hostelería, y las soluciones CashDro para la gestión y el control de efectivo en el restaurante, donde los alumnos desarrollan los conocimientos adquiridos durante los cursos de formación. CashDro facilita el

## Fue creado por los siete mejores exponentes de la cocina vasca Created by the top chefs of the Basque cuisine

cierra de caja del establecimiento permitiendo así que, tanto estudiantes como la gerencia del centro, lleven a cabo su actividad con la máxima eficiencia. El restaurante cuenta con tres TPV's ICG conectados a un CashDro en cada uno de ellos, integrados en diferentes espacios. [ICG]

council together with the president of the Mondragón University, and Iosu Zabala, president of the BCC.

The Basque Culinary Center also has a distinguished international advisory council, chaired by Ferran Adrià, with other top chefs from around the world,

like Michel Bras (France), René Redzepi (Denmark), Gastón Acurio (Peru), Alex Atala (Brazil), Dan Barber (USA), Heston Blumenthal (UK), Massimo Bottura (Italy), and Yukio Hattori (Japan).

Following the philosophy of a cutting edge center, in the Basque Culinary Center they use the solutions provided by ICG Software for hospitality, and the CashDro solutions to manage all the cash in the restaurant, where students put in practice all the knowledge learned during the training. CashDro makes the cash closing easier, increasing efficiency at all levels, saving time for students and managers as well. [ICG]



# Nuevas instalaciones para la producción de CashDro

## New facilities for CashDro manufacturing

Un producto de éxito en gran proceso de expansión  
A successful product in a great expansion process

**Un nuevo espacio de 1.500 metros<sup>2</sup> y una inversión de 2 millones de euros**  
**New facilities of 1.500 m<sup>2</sup> and an investment of 2 million Euros**

**P**ara reforzar la fabricación de toda la gama de productos para la gestión y el control de efectivo CashDro y CashDroPOS, se inauguraron recientemente las nuevas instalaciones de esta división de negocio, dando respuesta así a las necesidades de seguir creciendo y abastecer a los mercados nacional e internacional.

### CASHDRO

- Ya está disponible en Euros, Dólares, Libras Esterlinas, Coronas Suecas, Rublos, Coronas Danesas, Rand Sudáfricano y Pesos Mexicanos.
- Se comercializa en países como España, Reino Unido, Francia, Bélgica, Suecia, Grecia, Portugal, Rusia, Sudáfrica, México y Estados Unidos.

**T**o reinforce the whole manufacturing of CashDro products for the cash management, and CashDroPOS as well, we have opened the new facilities for this business division. This has been done also to keep growing and to supply the national and international market demands.

### CASHDRO

- Now available in Euros, Dollars, Pound Sterlings, Swedish Crowns, Russian Rubles, Danish Crowns, South African Rands and Mexican Pesos.
- It's being sold in countries like Spain, UK, France, Belgium, Sweden, Greece, Portugal, Russia, South Africa, Mexico, and the USA.

Área técnica de montaje y ensamblaje  
Mounting and assembly area



Vista general del Showroom  
View of the Showroom



En la planta baja del edificio se encuentra el Show Room, un espacio dedicado a la visualización y escenificación de los diferentes productos CashDro en cada tipo de negocio (Supermercados, panaderías, Fast Foods, Self Services...), y una zona para el área comercial. Ocupando una parte de la planta baja y toda la planta inferior se encuentra la zona logística y almacén.

En la planta superior hay una gran área técnica donde se fabrican los diferentes productos de la gama CashDro y se realiza el ensamblaje de componentes. En la misma planta, se encuentra el laboratorio para investigación. [ICG]

At the main floor there's the Show Room, a space to show all the products that form the CashDro solutions for each type of business (Supermarkets, bakeries, Fast Foods, Self Services, etc) and the sales area. In the main floor and in the underground there's the logistic area and warehouse.

At the first floor there's the technical area where CashDro is manufactured and all the components are assembled. In this floor there's also the research lab. [ICG]

**CashDro y CashDroPOS custodian el efectivo de tu negocio**  
**CashDro and CashDroPOS keep your cash always safe**



Burger King-Aeropuerto/Airport, Madrid



Perfumería Internacional, Lleida



Tibidabo - Parque de atracciones/Park, Barcelona



Super Costa - Supermercados/Supermarkets, San Javier Murcia



Vista general de la III Convención Internacional de ICG Software en Fort Lauderdale, Florida, USA

View of the III International ICG Software Convention in Fort Lauderdale, Florida, USA

### Convención ICG en América.

#### Fort Lauderdale, Florida, USA

ICG celebró su III Convención Internacional el pasado mes de marzo dirigida a concesiones y partners del continente americano con el objetivo de presentar el nuevo proyecto de futuro del Grupo. El presidente de ICG, D. Andreu Pi, animó a todos los asistentes a conocer de primera mano los nuevos proyectos basados en el cloud y la movilidad. Pi afirmó estar "seguro de que esta nueva tecnología es la que marcará nuestro futuro en los próximos años". D. Andreu Pi estuvo acompañado por el director general de ICG Software Corp., Fernando Noriega; el gerente de ICG, Ángel Madrona; la directora comercial de ICG, Ana Puertas; y el responsable del área de Hotel, Toni Fontova. Durante la convención se presentaron PortalRest, Ownpack, FrontRetail Mobile y HioPOS Cloud, así como las últimas novedades de la solución para hoteles y cadenas.

### ICG Convention in America.

#### Fort Lauderdale, Florida, USA

ICG celebrated its III International Convention the last March for concessions and partners in the American continent, done with the aim of presenting the Group's project of future. The ICG president, Mr. Andreu Pi, encouraged all the attendees to know in first hand the new mobility and cloud based projects. Pi said to "be sure that this new technology is the one that will shape our future in the upcoming years." Mr. Andreu Pi was accompanied by the CEO of ICG Software Corp., Fernando Noriega; the manager of ICG, Ángel Madrona; the sales manager of ICG, Ana Puertas; and the responsible of the Hotel area, Toni Fontova. During the convention they presented the PortalRest, OwnPack, FrontRetail Mobile, and HioPOS Cloud, together with the newest solutions for hotels and chain stores.

### Presentación de ICG en Ecuador

ICG ha reforzado su presencia en América con la presentación de la nueva Concesión ICG Ecuador ante distribuidores y empresarios. Durante el acto, presidido por el presidente del Grupo D. Andreu Pi, el gerente general de la Concesión, Mauricio Henao, destacó que "gracias al apoyo y compromiso de ICG podemos ofrecer soluciones de alto valor añadido, habiendo obtenido ya la máxima confianza de los clientes". Por su parte, D. Andreu Pi, aseguró que "la nueva Concesión representa un compromiso y una prolongación de nuestra compañía en Ecuador y se suma a las ya existentes en Latinoamérica".



Presentación con gran éxito de participación de distribuidores y empresas  
Presentation with great participation success of distributors and companies



De izquierda a derecha, Mauricio Henao, dir. gral. de ICG Ecuador; Víctor Huerta, dir. gral. de Masterware, distribuidor de ICG; Ana María Fassio, dir. gral. de Gestare, distribuidor de ICG; D. Andreu Pi, presidente del Grupo; Omer Huet, presidente de Gestare

From left to right, Mauricio Henao, CEO of ICG Ecuador; Víctor Huerta, CEO of Masterware, ICG distributor; Ana María Fassio, CEO of Gestare, ICG distributor; Mr. Andreu Pi, president of the Group; Omer Huet, president of Gestare.

### Presentation in ICG Ecuador

ICG has reinforced its presence in America by presenting the new Concession ICG Ecuador in front of dealers and business owners. During the presentation, chaired by the president of the Group Mr. Andreu Pi, the CEO of the Concession, Mauricio Henao, pointed that "thanks to the support and compromise of ICG we can provide solutions of high added value, having obtained already the utmost confidence from our customers." Mr. Andreu Pi assured that "the new Concession represents a compromise and a prolongation of our company in Ecuador, and it adds to the already existing ones in South-America."

## ICG Software premiada por la JCI

La Joven Cámara Internacional hizo entrega, en Lleida, del premio en la categoría Empresa y Territorio al Presidente de ICG, D. Andreu Pi por su trayectoria durante 29 años al frente del Grupo empresarial.

Esta es la tercera edición de los premios que este año han reconocido el trabajo realizado por ICG como un modelo a seguir en los valores empresariales, la internacionalización y la responsabilidad social corporativa.

La Joven Cámara Internacional es una asociación no gubernamental con la que jóvenes de todo el mundo aprenden a asumir responsabilidades y a desarrollar habilidades directivas mediante el trabajo en proyectos para la comunidad.

La Cámara forma parte de la Federación Mundial de Jóvenes Líderes y Emprendedores, con presencia en más de 123 países.

### ICG Software granted by the JCI

The Joven Cámara Internacional granted, in Lleida, the price in the category Business and Territory to the ICG President, Mr. Andreu Pi, for his trajectory during 29 years in front of the business Group.

This is the third edition of the prices that this year have acknowledged the job done by ICG as a model of company values to follow, the internationalization, and the social and corporate responsibility.

The Joven Cámara Internacional is a non-governmental association where young people from all over the world learn how to assume responsibilities and develop leadership abilities by working in community projects.

The Cámara is part of the World Federation of Young Leaders and Entrepreneurs, with presence in more than 123 countries.



## Tecnología ICG en eventos deportivos

ICG Software ha implantado sus soluciones en los establecimientos de venta de productos de merchandising de los principales eventos deportivos de España como las Copas del Rey de baloncesto en Málaga y hockey sobre patines en Lleida, el Campeonato del Mundo de Enduro en Solsona y los Extreme en Barcelona. La implantación ha consistido en la instalación de las soluciones ICG para comercios con las aplicaciones FrontRetail, para la gestión de los Puntos de Venta, e ICGManager, para la centralización de datos. Además se han instalado TPV'S ICG con pantallas táctiles de 15". En concreto, las soluciones ICG se utilizan en las tiendas situadas en los Village de estos eventos. Los responsables de Expolicencias, empresa que gestiona estos Puntos de Venta, afirman que "al tratarse de comercio especializado en la venta temporal de productos durante eventos, es muy importante tener en tiempo real información de stocks, seguimiento de los productos más consumidos y la consulta rápida de ventas por establecimientos para poder llevar a cabo una rápida reposición".

## ICG technology in sportive events

ICG Software has implanted its solutions in the merchandising stores of the main sportive events in Spain, like the Basketball King's Cup in Málaga and the hockey in Lleida, the Enduro World Championship in Solsona, and the Extreme in Barcelona. The deployment consisted in installing the ICG solutions to manage Points of Sale , with FrontRetail, and ICGManager, to centralize all data. Furthermore, the 15" ICG POSs have been installed, all of them with touchscreens. Precisely, the ICG solutions are used in the Villages of these events.

The responsible of Expolicencias, company that manages these Points of Sale, say that "since it's a specialized market in the temporal sale of products during events, it's really important to have all the stocks in real time, a follow up of the most consumed items, and a fast update on sales by stores to do a quick replacement if necessary."



## ICG en las principales ferias internacionales

El Grupo ICG sigue apostando por su presencia en las principales ferias y salones que se celebran en distintos lugares del mundo, como una de sus principales estrategias para dar a conocer sus productos de alta tecnología.

## ICG in the main international trade fairs

The ICG Group is still investing in the main trade fairs and expos that take place around the world, it's one of the main strategies to present our high technology products.

El salon Alimentaria en Barcelona acogió con gran éxito las novedades del Grupo

The Alimentaria fair in Barcelona was a great success for how the public reacted to the new ICG products

<b>Horecava</b>	Hostelería / Hospitality	Enero / January	Amsterdam	Holanda / Holland
<b>NEAA</b>	Comercio / Retail	Enero / January	Vermont	Estados Unidos / USA
<b>EuroShop</b>	Comercio / Retail	Febrero / February	Dusseldorf	Alemania / Germany
<b>Ho.Re.Ca</b>	Hostelería / Hospitality	Febrero / February	Atenas / Athens	Grecia / Greece
<b>CeBIT</b>	TIC	Marzo / March	Hannover	Alemania / Germany
<b>Alimentaria</b>	Alimentación / Food Service	Marzo / March	Barcelona	España / Spain
<b>Horeca</b>	Hostelería / Hospitality	Marzo / March	Beirut	Líbano / Lebanon
<b>SEAA</b>	Comercio / Retail	Marzo / March	Atlanta	Estados Unidos / USA
<b>Europain</b>	Hostelería / Hospitality	Marzo / March	París	Francia / France
<b>Gourmets</b>	Hostelería / Hospitality	Marzo / March	Madrid	Marzo / March
<b>ETA</b>	Comercio / Retail	Abril / April	Las Vegas	Estados Unidos / USA
<b>Superetes</b>	Comercio / Retail	Mayo / May	Bogotá	Colombia / Colombia
<b>GastroCanarias</b>	Hostelería / Hospitality	Mayo / May	Tenerife	España / Spain
<b>Expo Restaurantes</b>	Hostelería / Hospitality	Junio / June	México DF	México / Mexico
<b>Hotel World Exhibition</b>	Hoteles / Hotels	Junio / June	Pailles	Isla Mauricio / Mauritius
<b>Alimentec</b>	Hostelería / Hospitality	Junio / June	Bogotá	Colombia / Colombia
<b>Exphore</b>	Hostelería / Hospitality	Julio / July	San José	Costa Rica / Costa Rica
<b>MWAA</b>	Comercio / Retail	Julio / July	Lombard	Estados Unidos / USA
<b>RASPA</b>	Comercio / Retail	Agosto / August	Orlando	Estados Unidos / USA
<b>Food&amp;Hotel</b>	Hostelería / Hospitality	Septiembre / September	Bangkok	Tailandia / Thailand
<b>Restaurant &amp; Logging Show</b>	Hostelería / Hospitality	Septiembre / September	Orlando	Estados Unidos / USA
<b>Mini Market &amp; Kiosk</b>	Comercio / Retail	Octubre / October	Atenas / Athens	Grecia / Greece
<b>WSAA</b>	Comercio / Retail	Octubre / October	San Diego	Estados Unidos / USA
<b>Horeq</b>	Hostelería / Hospitality	Noviembre / November	Madrid	España / Spain



EuroShop, Dusseldorf - Alemania / Germany



Alimentec, Bogotá - Colombia



Horeq, Madrid - España / Spain



# HOSTELCO

20-23 Octubre/October, 2014

Recinto Gran Vía  
Fira Barcelona

Fira Barcelona

Visítanos / Visit us

Hall02 - Stand D474

Avántate y ven a conocer nuestros nuevos proyectos para el 2015, en nuestra exclusiva sala VIP. Te atenderemos personalmente  
Come to our VIP area and be the first to learn about our new projects for the 2015. You'll be attended by ourselves.

Solicita tu invitación en / Request your invitation at  
[www.icg.es](http://www.icg.es) / [www.icg.eu](http://www.icg.eu)

## Presentaciones Presentations

Horario diario: 11:00 h.

Las soluciones más novedosas a través de tablets o smartphones para hoteles

Gestión de Gobernanta y gestión de servicio técnico

Every day: 11:00 h.

The most advanced solutions for hotels from a tablet or smartphone

Housekeeping and technical service management

Horario diario: 12:15 h.

Las soluciones más novedosas a través de smartphones y tablets para Restaurantes

PortalRest: Reserva de mesas, pedidos y pago por móvil  
eRest: La carta en el tablet para mesas en varios idiomas

Every day: 12:15 h.

The most advanced solutions for Restaurants from a smartphone or tablet

PortalRest: Book a table, make orders and pay from the phone

eRest: The multilingual menu on tablet

Horario diario: 16:00 h.

Ownpack,  
gestión documental en la nube

Organiza y accede a la información con total seguridad allá donde estés

Every day: 16:00 h.

Ownpack,  
documents management from the cloud

Your data organized from everywhere





# ¡Anúnciate gratis! Advertise yourself for free!

La App de búsqueda y reserva de establecimientos de hostelería  
The App to search, book, and promote your Restaurant

**¿Qué te ofrecemos?**  
What does it do for you?

- Tu restaurante accesible desde cualquier smartphone  
Access to your Restaurant from any smartphone
- Tu carta en diferentes idiomas  
Access to your menu in different languages
- Multiplícate en Internet a través de las Redes Sociales  
Link to Social media
- Fidelización a través del código QR  
Loyalty through QR code
- Reservas en tiempo real\*  
Booking in real time\*
- Aumenta los clientes con ofertas y promociones\*  
Gain more customers with special offers and promotions\*

Available on the App Store

Get it on Google play

\* Pago por Uso  
\* Pay-per-use

Regístrate ahora en:

[www.portalrest.es](http://www.portalrest.es)

Get registered now at:

[www.portalrest.com](http://www.portalrest.com)