

ICG News

Revista técnica especializada
Specialized technical magazine

Número
Number 20

EXPERIENCIAS | EXPERIENCES

El Nacional

El multiespacio gastronómico referente en Barcelona
The gastronomical multi-space,
a reference in Barcelona

SOLUCIONES | SOLUTIONS

CashDro

Nuevos dispositivos con más seguridad y funcionalidades
New devices, increased security
and more functionalities

ACTUALIDAD | ACTUALITY

ICG University

La tecnología ICG entra en las aulas
ICG technology arrives at the schools



ICG celebró su 30 aniversario con clientes de Lleida,
lugar donde nació el Grupo en 1985

30 años innovando

ICG celebrated its 30th anniversary with clients from Lleida,
where the Company was born in 1985

30 years innovating



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

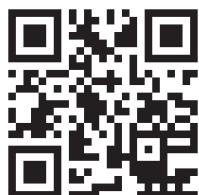
Depósito Legal | Legal Deposit
 L-1441-2003

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.



EL NACIONAL

Experiencias
Experiences



LONJA DEL BARRANCO

Experiencias
Experiences



ICG UNIVERSITY

Actualidad
Actuality



30 AÑOS INNOVANDO

Actualidad
Actuality



ICGROOMSERVICE MOBILE

Soluciones
Solutions



OWNPACK

Soluciones
Solutions



NUEVOS DISPOSITIVOS CASHDRO

Soluciones
Solutions



RUTAS ICG | ICG ROUTES

País Vasco
Basque Country

editorial

Andreu Pi Pocurull
Presidente del Grupo ICG
President of ICG Group



La formación como apuesta de futuro

Después de 30 años de historia, en los que hemos tenido un proyecto empresarial claro, nunca hemos dejado de innovar y marcar constantemente nuevos objetivos para dar respuesta a las necesidades del mercado. Hemos conseguido el máximo reconocimiento a nuestra aportación al desarrollo tecnológico, liderar nuestro sector y sentar las bases de nuestro futuro.

Hoy seguimos con nuestro entusiasmo, tenemos grandes ilusiones para trabajar y conseguir nuevas metas, y nuestro futuro está centrado en tres grandes pilares. El primero, en el desarrollo de una nueva solución global basada en el cloud y preparada para ser distribuida en cualquier país del mundo. El segundo, con la fabricación de un nuevo modelo de CashDro, dotándolo de más inteligencia, más seguridad y nuevas funcionalidades para abarcar un sector más amplio en el mercado. El tercero, ICGUniversity, un proyecto ilusionante con el que participamos en la formación al más alto nivel de los futuros profesionales del sector hostelero.

Desde hace años estamos cediendo tecnología, nuestras soluciones, están presentes en un gran número de centros donde se imparten los diferentes grados de Hostelería y Turismo. Pero ICGUniversity va mucho más allá de la transferencia tecnológica, es un programa en el que estamos elaborando el material docente necesario, respetando los contenidos curriculares y temarios de las diferentes comunidades autónomas, que facilitará a los centros y profesores contar con material estandarizado para la formación.

El turismo es uno de los principales sectores económicos de nuestro país, por lo que necesitamos profesionales altamente formados. Entre todos, administraciones, centros formativos, profesores y empresas, debemos cambiar el estigma que existe en esta profesión que procede del pasado. Debemos mejorar la formación de los jóvenes, aumentar su autoestima y reconocer sus habilidades profesionales. Es nuestra responsabilidad crear estas nuevas dinámicas, para que el sector tenga el reconocimiento que se merece de la sociedad, y represente un alto valor añadido para las empresas y la economía de nuestro país.

Training to be prepared for the future

After 30 years of history, where we've had a clear business project, we have never left innovation behind and we have always had new goals to answer any market requirement. We have achieved the highest recognition for our technological development, leading our business area and building the ground for our future.

Nowadays we still have the same eagerness, we are eager to work and achieve new goals, our future stands on three great pillars. The first one is the development of a cloud based global solution, ready to be sold all around the world. The second one is the manufacturing of the new CashDro model, being smarter, more secure and with new functionalities to make it available for a larger market. The third one is the ICGUniversity, an exciting project where we work together with the top level institutions training the future professionals for the hospitality sector.

Since years ago we've been transferring our technology, our solutions, are now present in many centers where they teach bachelors in Hospitality and Tourism. ICGUniversity goes many steps further from just giving out technology, it's a program that makes us create the required teaching documentation, respecting the current books and other material they are still using today in different areas of Spain, this will make it easier from schools and professors to have a standard teaching documentation.

Tourism is one of the main business sectors in Spain, this is why we need professionals ready to work. Altogether (government, schools, professors and companies) we must change the cliché of this profession, a cliché that comes from the past. We must improve the training of our young ones, increase their self-esteem and recognize their professional skills. It's our responsibility to create this new dynamics and to give to this sector the recognition it deserves from our society, in a way that it represents a high added value to the companies and the economy of Spain.



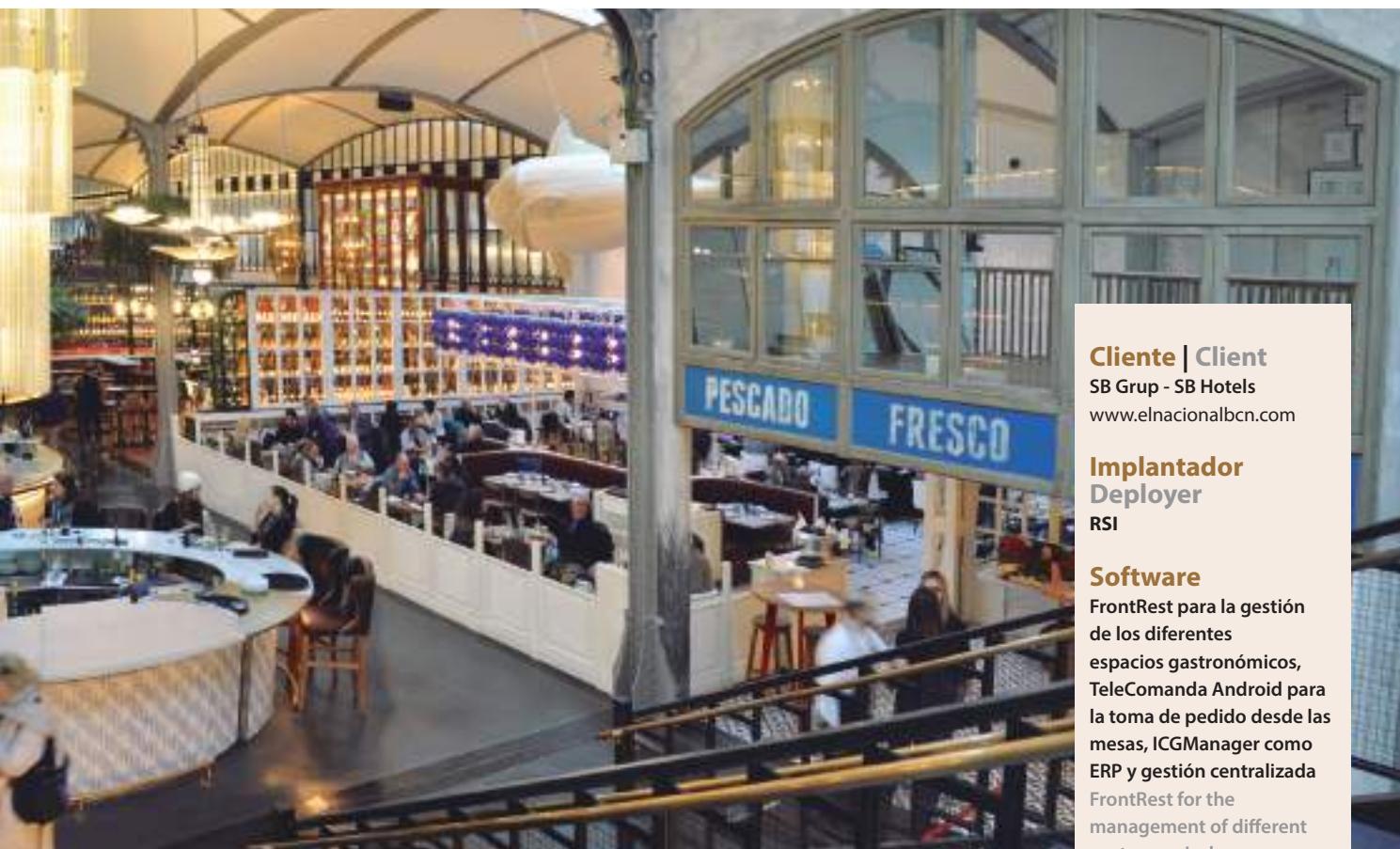
El multiespacio gastronómico referente en Barcelona The benchmark gastronomic multi-space in Barcelona

En pleno corazón del Eixample de Barcelona ha abierto El Nacional, un proyecto de restauración innovador y singular donde la gastronomía peninsular se fusiona de un modo excepcional con el patrimonio histórico, gestionado con las soluciones ICG para la Hostelería y los dispositivos de control de efectivo CashDro

At the heart of the Eixample, in Barcelona, a new project by El Nacional is born, with a unique innovative hospitality strategy where the peninsular gastronomy merges with architectural heritage; it's managed with the ICG solutions for Hospitality and CashDro for the cash management

El Nacional, definido como un restaurante de restaurantes por el consejero delegado de SB Grup, Gerard Subirats impulsor de este proyecto, se ha instalado aprovechando un espacio urbano con identidad e historia de la Ciudad Condal. En su caso se ubica en un emblemático edificio modernista que data de 1870, un antiguo café-teatro con múltiples usos a lo largo de su historia. El edificio ha sido reformado en su totalidad y el diseño de su interior es obra del estudio de Lázaro Rosa Violán. El prestigioso diseñador ha reinterpretado las líneas modernistas consiguiendo una atmósfera Vintage de los años 50. La oferta gastronómica de El Nacional se reparte en ocho espa-

El Nacional is defined as a restaurant of restaurants by the board consultant of the SB Grup, Gerard Subirats, driver of the project. It's been installed taking advantage of the urban space and the identity and history of Barcelona. It's placed in an emblematic modernist building from 1870, and old bar-theater that served for multiple purposes in the past. The building has been totally reformed by the Lázaro Rosa Violán studio. The prestigious designer has followed the modernist guidelines to achieve a 50s Vintage atmosphere. The El Nacional gastronomic spaces are divided in eight areas. At the corners there's



cios. En las esquinas del recinto encontramos una brassería donde degustar las mejores carnes; un espacio dedicado a los productos del mar que simula una lonja con un gran mostrador con pescado fresco del día; una tapería con rasgos de taberna vasca donde el color de los platos marca el precio; y La Paradeta, un restaurante rápido delicatessen. En la parte central hay tres barras distintas, una dedicada a la cerveza y las conservas, al

a brasserie to taste the best meets; a space dedicated to sea food that simulates a fish market with a big counter and fresh fish; the tapas area reminds of a Basque Country tavern and the color of each dish sets the price; and La Paradeta, a gourmet fast-food restaurant.

In the central area there are three different counters, one for beer and preserved food, the other for wine and sausages,

Los dispositivos de control de efectivo CashDro4 junto a los TPVs ISPOS de ICG están repartidos por los ocho espacios gastronómicos
The CashDro4 cash management devices together with the ISPOS ICG POS terminals are distributed all around the eight gastronomic areas

4 restaurantes y 4 barras en un edificio modernista en el Paseo de Gracia

4 restaurants and 4 counters in a modernist building in Passeig de Gràcia

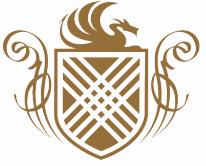
Cliente | Client
SB Grup - SB Hotels
www.elnacionalbcn.com

Implantador | Deployer
RSI

Software
FrontRest para la gestión de los diferentes espacios gastronómicos, TeleComanda Android para la toma de pedido desde las mesas, ICGManager como ERP y gestión centralizada
FrontRest for the management of different gastronomical spaces, TeleComanda Android to take orders from the table, ICGManager for ERP and centralized management

Hardware
TPV's ICG ISPOS para los puntos de venta, tablets para TeleComanda, las pantallas táctiles de cocina HioScreen y dispositivos de gestión de efectivo CashDro4
ICG ISPOS at the point of sale, tablet for TeleComanda, HioScreen in the kitchen and CashDro4 for the cash management

Beneficios
ICG ofrece a El Nacional una solución global para la gestión de los 8 espacios gastronómicos y del efectivo generado
Benefits
ICG provides El Nacional with a global solution for the eight gastronomic spaces and all the cash they generate



EL NACIONAL

BARCELONA



LA BRASERIA

Show cooking y materia prima de calidad

LA BRASERIA

Show cooking and high quality food



BARRA DE OSTRAS:

Espacio sibarita con ostras y caviar

OSYTERS BAR:

Sybarite area with oysters and caviar



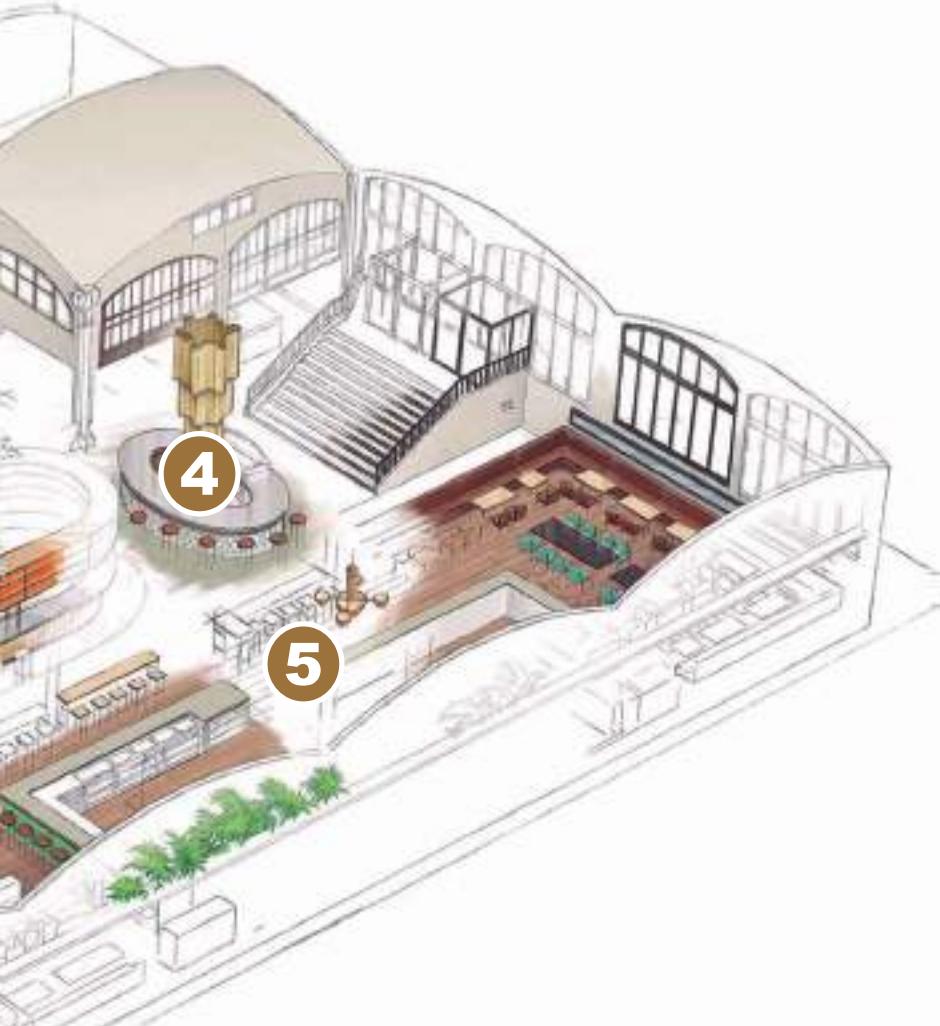
LA TAPERIA: Mezcla de tapas del norte y del sur de la Península, además de arroces

LA TAPERIA: Mixture of northern and southern tapas and rice recipes



BARRA DE VINO: Los mejores vinos, quesos, jamón de bellota y embutidos

WINE BAR: The best wine, cheese, Jamón de bellota and sausages



4

5



2



3

BARRA DE CÓCTELES: Meeting point ideal con cócteles de corte clásico y de autor
BARRA DE CÓCTELES: Ideal meeting point with classic and author cocktails

LA LLOTJA: Restaurante dedicado al mar con pescado fresco del dia
LA LLOTJA: Restaurant dedicated to sea with fresh fish all day



7



8

BARRA DE CERVEZAS
Cañas y tapas, vermuts y conservas
BEER BAR

Beer and tapas, vermouth and preserved food

LA PARADETA
Restaurante rápido delicatessen abierto todo el día
LA PARADETA
Gourmet fast-food restaurant, open all day

Soluciones instaladas Installed solutions



CashDro4

11 UNIDADES
Gestión de efectivo
11 UNITS
Cash Management



ISPOS

13 UNIDADES
TPV táctil
13 UNITS
TouchScreen POS



HiScreen

12 UNIDADES
Pantalla de cocina táctil
12 UNITS
Kitchen touchscreen



TeleComanda

23 UNIDADES
Toma de pedidos
23 UNITS
Take Orders



FrontRest

13 UNIDADES
Software punto de venta
13 UNITS
POS Software



KOMIXER

6 UNIDADES
ERP y centralización
6 UNITS
ERP and centralization



ICGPlanner

6 UNIDADES
Planificación de turnos del personal
6 UNITS
Work shifts management



vino y los embutidos, y otra a las ostras y el caviar. Finalmente, una coctelería remata la oferta de El Nacional.

Con una superficie de 2.400 metros cuadrados, El Nacional abre los 365 días del año y sus cerca de 200 empleados pueden dar servicio a 770 personas de forma simultánea. *"Unas cifras difíciles de gobernar si no se dispone de las mejores herramientas de gestión empresarial y planificación del personal"*, según el director general de SB Grup Marc Aladó.

SOLUCIONES IMPLANTADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Para la gestión de las ventas se han instalado los TPVs ISPOS con el software FrontRest en todos los espacios del restaurante, junto a los dispositivos de gestión y custodia del efectivo CashDro4 con los que se eliminan errores de cambio, se minimizan las pérdidas de efectivo y el cierre de caja es inmediato al finalizar la jornada. Gracias al centralizador CashDro Controller, El Nacional gestiona el efectivo de todos los puntos de venta de forma remota y consulta al detalle todos los movimientos realizados.

Para mejorar y agilizar el servicio, en las zonas de restauración con mesas, se ha instalado la solución de movilidad TeleComanda Android con la que los camareros toman nota del pedido en la mesa desde una tablet y lo envían al instante a la caja para registrar la venta y a las pantallas de cocina HioScreen.

En la oficina se ha implantado el software ICGManager para la centralización y gestión de datos del negocio e ICGPlanner para la gestión de personal, planificación de horarios, turnos y jornadas laborales. [ICG]

and the last one for oysters and caviar. At the end a cocktails bar closes the offer by El Nacional. With a surface of 2.400 square meters, El Nacional opens 365 days a year and with about 200 employees they can give service to 770 customer at a time. "These figures are hard to maintain if you don't use the best management tools, for the company and for the staff", according to the CEO of SB Grup, Marc Aladó.

SOLUTIONS DEPLOYED ON SITE

For the sales management there are ISPOS POS running FrontRest at each restaurant, together with the CashDro4 cash management devices that avoid change errors, unwanted cash losses and offers an immediate cash closing at the end of the day. Using the centralizer tool CashDro Controller El Nacional manages all the points of sale remotely and gets all the details in real time from each transaction.

To improve and speed up the service, in the restaurants area with tables, it's been installed the mobility solution TeleComanda Android, so waiters take note of the order at the table using a tablet and this is sent in real time to the POS and to the HioScreen, in the kitchen.

At the office ICGManager has been installed to centralize and manage the company data; ICGPlanner has also been installed, helping with the staff management, setting time schedules, work shifts and working hours. [ICG]

Las pantallas de cocina HioScreen están instaladas en todas las áreas de elaboración del espacio gastronómico

The kitchen screens HioScreen are installed in all the preparing areas of the gastronomic space



**Joan Carles Castell
y José María Sánchez**

Los responsables de RSI Group Servicios Globales Informáticos, Partner ICG en Barcelona, explican cómo, a diferencia de otras instalaciones, en la implantación de El Nacional han tenido que afrontar aspectos novedosos debido a las características del establecimiento. Por ejemplo, "la infraestructura de traspasos de artículos entre los diferentes restaurantes, que permite poder pedir ostras en La Brasería, el sistema de subastas en La Tapería, o la gestión de control de minutaz y pase de artículos entre las diferentes partidas de cocina mediante el uso de pantallas de cocina en los restaurantes de El Nacional", señala Joan Carles Castell.

Joan Castell and José María Sánchez

The managers of RSI Group Servicios Globales Informáticos, ICG Partner in Barcelona, explain how in El Nacional they have faced many new issues unknown before, new issues that came from what they found on the field. For example, "the items transfer infrastructure between different restaurant, that allows to order oysters at La Brasería, the auctions system in La Tapería, or the orders management and sharing of items between different kitchens through kitchen screen at the restaurants by El Nacional", points out Joan Carles Castell.





El mercado gourmet de Sevilla The gourmet market in Sevilla

Cliente | Client
Mercado Lonja del Barranco
www.mercadolonjadelparranco.com

**Implantador
Deployer**
Token 21

Software
FrontRest y Telecomanda para los puestos de comida, FrontRetail para los espacios con venta de productos, ICGReport, ICGPlanner e ICGManager Advanced.
FrontRest and Telecomanda at the food areas, FrontRetail at the sale areas, also ICGReport, ICGPlanner and ICGManager Advanced

Hardware
TPV's ICG BeatlePOS, y balanzas para los establecimientos con pesaje.
ICG BeatlePOS and scales at weighting stores

Beneficios de la implantación
ICG Software ofrece al Mercado Lonja del Barranco una solución integral que ahorra tiempo y costes.
Benefits of the implementation
ICG Software provides the Mercado Lonja del Barranco with a full solution that saves time and costs

A orillas del Guadalquivir ha abierto el Mercado Lonja del Barranco, un mercado polivalente, de grandes dimensiones y perfectamente equipado con la tecnología ICG para sus diferentes puntos de venta

At the shore of the Guadalquivir stands the new Mercado Lonja del Barranco, a multi-functional market, large and fully equipped with the ICG technology for the different points of sale

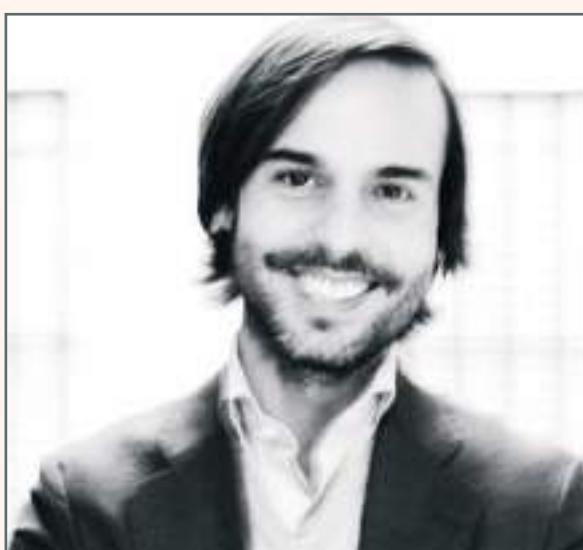
El nuevo establecimiento gastronómico se suma a la oferta de mercados tradicionales y nuevos mercados gourmet orientados a la degustación y venta de productos de alta calidad, abiertos en los últimos años en las principales ciudades españolas. Es un nuevo producto turístico de visita obligada que combina la gastronomía con el patrimonio arquitectónico, artístico y cultural. El actual mercado gourmet, rehabilitado por un grupo inversor, ocupa las instalaciones de la antigua lonja sevillana, un edificio considerado patrimonio histórico-cultural, que fue construido a mediados del S.XIX. Con diseño arquitectónico de Gustave Eiffel

El edificio fue diseñado por Gustave Eiffel años antes de su torre parisina

The building was designed by Gustave Eiffel, years before Paris tower

The new gastronomic area adds to the new traditional markets and new gourmet markets oriented to the tasting and sale of high quality products, opened in the recent years in the main cities of Spain. It's a new touristic product that one must see, combining the gastronomy with architecture, art and culture.

The current gourmet market, rehabilitated by an investment group, occupies the facilities of the old fish market from Sevilla, a building considered historical and cultural heritage, built at mid XIX century. The building was designed by Gustave Eiffel (a few years before the building of the famous Eiffel Tower in



Miguel Pichardo Rubira

Director general, estratégico y financiero del Mercado Lonja del Barranco

"Teníamos un reto a la hora de desarrollar el proyecto, para conseguir que Lonja del Barranco se convirtiera en un referente como mercado gastronómico a nivel nacional bajo una gestión única e integral del negocio. Es por esto que necesitábamos de un sistema de información enlazado con los puntos de venta, que en nuestro caso están explotados por terceros. De vital importancia era que el sistema fuese común para todos los operadores, permitiéndonos controlar desde la dirección con una única solución la gestión e información de cada uno de los establecimientos y del mercado en su conjunto y que a su vez fuese lo suficientemente versátil para poder vincularse con los sistemas propios de cada empresa instalada en el mercado. Encontramos que las soluciones ICG nos permitían realizar todas estas funciones. En definitiva, los sistemas ICG nos permiten tener el control y la información de todo el mercado en tiempo real, para la toma de decisiones, con lo que ello supone para tener una gestión óptima en cada momento""

Miguel Pichardo Rubira

CEO, CSO and CFO at Mercado Lonja del Barranco

"We had a goal when we started the project, to make the Lonja del Barranco become a reference as a gastronomic market at national level, under a unique an integral business management. This is why we needed an IT system linked with the point of sale, that in our case are being used by third parties. It was vitally important that the system was common to all the operators, allowing us to manage from our offices and with a single software all the information of each store and the market as a whole, being at the same time functional enough to link with each third party system already installed in each market. We found out that the ICG solutions met all our requirements. All in all, the ICG system allows us to have in real time control and data of the whole market, to make decisions and to have a top level management all the time."



La estandarización del equipamiento informático y el innovador diseño del TPV BeatlePOS refuerzan la imagen vanguardista del mercado gourmet
The standardization of the IT equipment and the innovative BeatlePOS design, reinforce the avant-garde image of the gourmet market

(unos años antes de que construyera la famosa torre de París) las Naves del Barranco componen un edificio de base rectangular con cuatro espacios cubiertos con bóveda de cañón, a base de placas de hierro galvanizado, y dotados de grandes cristalerías. Este nuevo proyecto gastronómico, respaldado por el periodista Carlos Herrera y el torero Francisco Rivera (ambos forman parte de la sociedad encargada de su explotación), cuenta con 3.000 metros cuadrados dedicados a la restauración y distribuidos en dos plantas, albergando 20 puestos fijos, cada uno de ellos especializado en un producto distinto. Hay puestos de 'pescaito frito', marisco, charcutería, sushi, empanadas, quesos, carnes, vinos o cócteles.

Paris) the Naves del Barranco compose a rectangular base with four areas covered in barrel vault with galvanized iron plates and big windows. This new gastronomic project, backed by the journalist Carlos Herrera and the bull-fighter Francisco Rivera (both of them are member of the society in charge of the operation), counts with 3.000 square meters dedicated to hospitality and distributed in two floors, with 20 permanent points of sale for each floor and each of them specialized in a different product. There are food stands of fried fish, shellfish, butcheries, sushi, sandwiches, cheese, meat, wine and cocktails. Furthermore, it has different

Además, cuenta con varios stands móviles que, a modo de degustación, se van renovando para ofrecer la mejor experiencia al visitante.

El nuevo mercado también es un centro cultural y social que acoge talleres, conciertos, visitas guiadas, conferencias y eventos relacionados con el mundo de la gastronomía. Sus previsiones cifran entre 600.000 y 900.000 los visitantes anuales.

IMPLANTACIÓN ICG

Un proyecto de estas dimensiones necesitaba una única solución para la centralización de toda la información y Mercado Lonja del Barranco ha elegido para su gestión la tecnología ICG Software, ya que le proporciona una solución global con la que ahorra tiempo y costes. Todas las áreas de negocio del mercado se controlan desde las Oficinas Centrales a través del Software ICG Manager Advanced, herramienta en constante comunicación con las aplicaciones para punto de venta instaladas en cada uno de los puestos: FrontRest para la gestión de restauración, Telecomanda para la toma de pedidos desde las mesas, la comunicación de balanzas para productos de venta al peso, y FrontRetail para establecimientos de venta directa. Todos los operadores del mercado cuentan con TPVs ICG Beatle POS A efectos de control del personal, se ha implantado el Software específico ICGPlanner para la gestión de las jornadas laborales y el control de presencias y ausencias de personal.

Otra de las aplicaciones en uso para los directivos del Mercado Lonja del Barranco es ICG Report, que les facilita en tiempo real los informes de venta en cualquier Smartphone o tableta. [ICG]

mobile stands for tasting that are being constantly renovated to offer a better experience to the visitor. The new market is also a cultural and social center that hosts workshops, concerts, guided tours, conferences, and events related with the gastronomic world. They expect between 600.000 and 900.000 visitors per year.

ICG DEPLOYMENT

A project of this size required a unique solution to centralize all the data, Mercado Lonja del Barranco has chosen ICG Software its technological management since it provides a global solution that saves time and money.

All the business areas in the market are controlled from the Headquarters with ICGManager Advanced, a software in constant communication with the applications installed at each point of sale: FrontRest for the restaurant management, TeleComanda to take orders at the table, the scales communication for items sold by weight, and FrontRetail for direct sale stores. Each market operator has an ICG BeatlePOS.

For the management of employees it's been deployed the ICGPlanner, a specific software that manages work shifts, time control and absence of staff.

Another of the applications in use by the managers of Mercado Lonja del Barranco is ICG Report, a tool that makes it easier to get in real time any sale report from a smartphone or tablet. [ICG]

Todos los espacios gastronómicos del Mercado Gourmet están gestionados con el TPV BeatlePOS y el software punto de venta para restauración FrontRest All the gastronomic areas at Mercado Gourmet are managed with a BeatlePOS and the POS software for restaurants FrontRest



Agustín Jiménez, Gerente de Token21, Master Provider ICG en Málaga, ha sido el encargado de estudiar las necesidades de La Lonja del Barranco y de la implantación de las soluciones ICG, tanto en las oficinas centrales como en los establecimientos del recinto. "Dado que el proyecto implicaba un claro perfil de vanguardia, la imagen de los establecimientos dentro del conjunto ha jugado un papel muy importante. La estandarización y el diseño de las soluciones informáticas de ICG aseguran esta imagen de vanguardia así como el correcto funcionamiento de las comunicaciones y procesos de cara a las oficinas centrales", señala Jiménez.

Agustín Jiménez, CEO of Token21, ICG Master Provider in Malaga, has been in charge of studying the requirements of La Lonja del Barranco and of the deployment of the ICG solutions, in both the central offices and all the stores. "Given that the project implies a clear cutting edge profile, the image of each store inside the whole project has played a key role. The standardization and design of the IT solutions by ICG assure this cutting edge image together with the top communication and processes performance with the central offices", points out Jiménez.





La tecnología ICG entra en las aulas The ICG technology arrives at classrooms

Impulsado personalmente por nuestro presidente D. Andreu Pi, hemos iniciado el proyecto ICGUniversity para la formación y la transferencia tecnológica con el objetivo de aportar las mejores herramientas de gestión y material docente para la formación de los alumnos de los centros de Formación Profesional y Universidades de Hotelería y Turismo. Conscientes de la importancia de incorporar sistemas de innovación en la formación y de contribuir en la mejora del sector, hemos creado este programa para promover y formar en las TIC a los futuros profesionales del sector hostelero, en colaboración con los centros educativos.

La incorporación de las nuevas tecnologías en los sectores hosteleros es una realidad y los alumnos necesitan aprender a utilizar las TIC durante su formación para encarar con mayores garantías la transición al mercado laboral. Por ello, hemos iniciado este programa de estudios superiores que aportará nuestros

conocimientos y experiencias para dotar de mejores competencias y sistemas de gestión a los alumnos de los centros que imparten Hotelería y Turismo. Esta convicción nos ha llevado a firmar diferentes convenios de colaboración con universidades, escuelas de turismo y centros de Formación Profesional en España y también en otros países donde hace años que estamos presentes, que incluyen la cesión de tecnología, material didáctico, así como la formación del profesorado de los centros en el uso de nuestras soluciones. [ICG]

Diven directly by our president Mr. Andreu Pi, we have started the project ICGUniversity to train and transfer technology, aiming to offer the best management tools and teaching material to students of Professional Studies and Universities of Hospitality and Tourism. We are aware of the importance of incorporating innovation systems at the training courses, contributing this way to improvements in the area for this reason, we have created this program to promote and train

in IT the future professionals in hospitality, collaborating with the teaching centers.

The integration of new technologies to hospitality is a reality and the students need to learn how to use the ICT during the training process in order to face with more guarantees the transition to the labour market. This is the reason why we launched this upper level study program, a program that will give our knowledge and experience to provide better competences and management systems to students in Hospitality and Tourism schools.

This belief has lead us to sign different cooperation agreements with universities, tourism schools and Professional Studies schools in Spain and in other countries where we've been present for years now, these include the lending of technology, teaching material and training to professors at schools where they use our solutions. [ICG]

Un programa para formar en las TIC a los futuros profesionales de la hostelería Approaching IT to the future professionals of hospitality

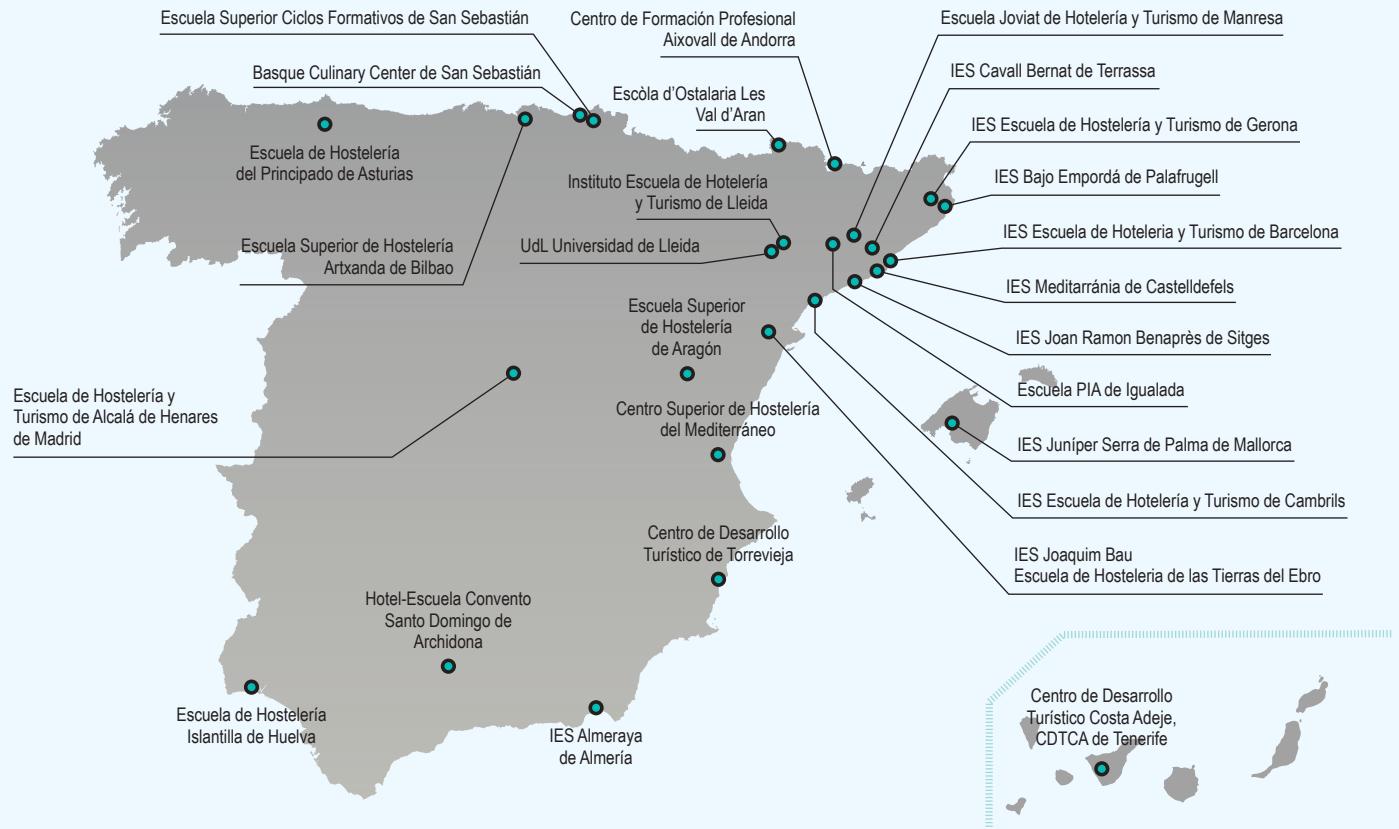


D. Andreu Pi, Presidente del Grupo ICG, y Dña. Irene Rigau, Consejera de Educación, durante la firma del Convenio con el Gobierno de la Generalitat de Catalunya, que integra la colaboración con 12 centros formativos

Mr. Andreu Pi, President of the ICG Group, and Mrs. Irene Rigau, Minister of Education, during the signature of the Agreement with the Government of Generalitat de Catalunya that integrates the collaboration with 12 schools



D. José María Llano, gerente de ASISMAN, Master Provider ICG en el País Vasco; D. Andreu Pi, Presidente del Grupo ICG; y D. Joseba Lozano, Director de la Escuela Superior de Hostelería Artxanda Bilbao en la firma del convenio Mr. José María Llano, CEO of ASISMAN, ICG Master Provider in the Basque Country; Mr. Andreu Pi, President of the ICG Group; and Mr. Joseba Lozano, Director of the Escuela Superior de Hostelería Artxanda Bilbao while signing the agreement



Ejes de actuación Lines of action

CESIÓN DE TECNOLOGÍA
ICGUniversity pone a disposición de los centros académicos un amplio abanico de soluciones tecnológicas como FrontRest, TeleComanda, Fronthotel e ICGManager, para formar a los alumnos con sistemas de gestión que encontrarán en el mercado laboral.



LENDING OF TECHNOLOGY
ICGUniversity makes available to the schools a wide range of technological solutions like FrontRest, TeleComanda, FrontHotel and ICGManager, to train the students with the management systems they will find when they start working.

MATERIAL DOCENTE
Con la intención de colaborar se está elaborando material didáctico específico para los grados superiores de Dirección de servicios de restauración y cocina y Gestión de alojamientos turísticos, con ejercicios prácticos basados en las funcionalidades de las soluciones ICG para el aprendizaje de su uso.



TEACHING MATERIAL
With the intention to collaborate we are developing education material specific to the upper level studies in Restaurant management and Touristic accommodation management, with practical exercises based on the functionalities of the ICG solutions.

FORMACIÓN A PROFESORES
Se ha iniciado un programa de formación destinado a docentes para formarlos en el uso de las soluciones ICG cedidas a los centros académicos, con el objetivo de facilitar la formación en el uso de las nuevas tecnologías especializadas para empresas de hostelería y turismo.



TRAINING TO PROFESSORS
We have started a training program for professors to learn how to use the ICG solutions they have at school, with the purpose of providing training in new technologies specialized for hospitality and tourism companies.

POSTGRADOS UNIVERSITARIOS
ICGUniversity contempla la posibilidad de colaborar con escuelas superiores y universidades para poner en marcha postgrados universitarios en turismo y restauración, y que utilicen las TIC como principales herramientas de gestión.



GRAD SCHOOL
ICGUniversity is now working to offer the collaboration with grad schools and universities to start postgraduate university programs in tourism and hospitality, schools that would be using the ICT as main management tools.

30 años innovando

El acto se celebró en Lleida y con clientes de Lleida como agradecimiento a las personas y al territorio que vio nacer al Grupo hace 30 años



30 years innovating

The event took place in Lleida with clients from Lleida, in gratitude to the people and the territory where the Group was born 30 years ago



El Grupo ICG celebró su 30 aniversario en un emotivo acto en el monumento histórico de la Seu Vella de Lleida con cerca de 400 invitados donde se repasó la historia del Grupo, el presente y el futuro

El presidente, D. Andreu Pi, acompañado del director financiero, Andreu Purroy, y el gerente, Ángel Madrona, dirigió unas palabras con las que agradeció a los clientes, su compromiso con ICG. Destacó como claves del éxito del proyecto empresarial el haber sido los primeros en crear un proyecto gráfico y táctil de Punto de Venta, preparar una estrategia para exportar este producto a cualquier país del mundo, contar con un canal de distribución muy profesional, e innovar constantemente

The ICG Group celebrated its 30th anniversary with an emotive act at the Seu Vella, the historical monument of Lleida, with about 400 guests going over the history of the Group, present and future

The president. Mr. Andreu Pi, together with the CFO, Andreu Purroy, and the Manager, Ángel Madrona, acknowledged the compromise of their customers with ICG. Pointed out as keys to success of the business project being the first ones to create a graphical tactile project for the Point of Sale in the world, accounting with a distribution channel highly professional, and being in constant innovation

El grupo de rapsodas Veus en Vers deleitó a los invitados con un recital poético con versos de distintos poetas representativos, preparado exclusivamente para este evento

The rhapsody group Veus en Vers delighted all the attendees with a poetic repertoire with verses of different classical poets, prepared exclusively for this event



El acto finalizó con un concierto a cargo de la Orquesta Sinfónica Julià Carbonell de les Terres de Lleida. Bajo la dirección de Alfons Reverté i Cases, la orquesta, con la participación de todos sus miembros, tocó un repertorio creado especialmente para la ocasión con piezas de Mozart, Schubert y Suppé

The act concluded with a concert by the Symphonic Orchestra Julià Carbonell from Lleida. Directed by Alfons Reverté Cases, the orchestra, together with all its members, played a repertoire created specially for the event, with pieces by Mozart, Schubert and Suppé



Los asistentes al acto recibieron una reproducción de pintura al óleo de la artista Mercè Humedas realizada con motivo del 30 aniversario

The attendees received a reproduction of the oil paint by the artist Mercè Humedas, made for the 30th anniversary



Autoridades y representantes institucionales participaron también en el acto junto al presidente del Grupo ICG, D. Andreu Pi

Authorities and representatives of different institutions were part of the event, together with the President of the ICG Group, Mr. Andreu Pi



El acto finalizó con una cena preparada y servida por los alumnos de la Escuela de Hotelería y Turismo de Lleida

The event finished with a dinner prepared and served by the students from the Escola de Hoteleria i Turisme de Lleida



La velada se celebró en el exclusivo entorno de la Seu Vella de Lleida, definida como una de las mejores producciones artísticas de la arquitectura del S.XIII

The event was celebrated in the exclusive area of the Seu Vella, in Lleida, defined as one of the best artistic architecture of the XIII century



Se realizó un programa de TV en directo con motivo del 30 aniversario con intervenciones de D. Andreu Pi, clientes de ICG y representantes institucionales

A live TV program was covering the 30th anniversary event, with interventions by Mr. Andreu Pi, ICG clients and institutional representatives



Cerca de 400 personas, entre clientes y representantes económicos y sociales de Lleida, asistieron a la conmemoración

About 400 people, between clients and economic and social representatives from Lleida, attended the commemoration

Las frases del evento

Quotes of the event

Andreu Pi

Presidente del Grupo ICG/President of the ICG Group

“Nuestro futuro está centrado en tres grandes ejes: el desarrollo de un nuevo software basado en el cloud y preparado para poder distribuirlo en cualquier país del mundo, en la expansión de CashDro, y en el proyecto de formación ICGUniversity”

“Our future is focused in three great pillars: the development of a new cloud based software, ready to be distributed all around the world, the expansion of CashDro, and the training program ICGUniversity”

Ángel Madrona

Gerente de ICG/ICG CEO

“Andreu Pi nos ha enseñado a sacar adelante proyectos exitosos, ser autoexigentes con nosotros mismos y fomentar el trabajo en equipo”

“Andreu Pi has taught us how to move forward successful projects, to be more demanding to ourselves, and to promote the teamwork”

Andreu Purroy

Director financiero de ICG /ICG CFO

“Sigo teniendo plena confianza en el proyecto y en el modelo empresarial creado por Andreu Pi, desde mi incorporación hace 28 años”

“I'm still absolutely confident about the project and the business model created by Andreu Pi, since my incorporation 28 years ago”

Antoni Siurana

Ex Alcalde de Lleida

Former Mayor of Lleida

“Andreu Pi e ICG no han perdido ni una gota del entusiasmo inicial”

“Andreu Pi and ICG haven't lost a drop of the initial enthusiasm”

Josep Maria Pelegrí

Consejero de Agricultura de la Generalitat de Catalunya

Ministry of Agriculture of the Generalitat de Catalunya

“El proyecto empresarial, los valores como la innovación y el liderazgo de Andreu Pi, han permitido a ICG conquistar el mundo”

“The business project, the values like innovation, and the leadership of Andreu Pi, have allowed ICG to conquer the world”

Rosa María Eritja

Presidenta de la Confederación de Comerciantes de Cataluña

President of the Confederación de Comerciantes de Cataluña

“Gracias a ICG los comerciantes disponen de más información para tomar decisiones”

“Thanks to ICG the sellers now have more information to take decisions”

Joan Reñe

Presidente de la Diputación de Lleida

President of the Diputació de Lleida

“ICG ha avanzado por acertar en sus proyectos, por el talento de sus profesionales, el liderazgo de su presidente y por el prestigio de la marca”

“ICG has moved on to achieve in its projects thanks to the talent of its professionals, the leadership of its president and the prestige of its brand”

Isidre Gavín

Ex Presidente de la Diputación de Lleida

Former President of the Diputació de Lleida

“Uno de los elementos diferenciadores de ICG, es su capacidad extraordinaria de innovar constantemente en todas sus soluciones”

“One of the main element that make ICG stand out, is its extraordinary capacity to be constantly innovating in each solution”

José María Rubio

Presidente de la Federación Española de Hostelería

President of the Federación Española de Hostelería

“ICG es un grupo que transmite innovación, visión de futuro y crecimiento. Para la hostelería ha significado un gran avance”

“ICG is a group that transmits innovation, ready for the future and growth. For the hospitality world it's been a huge step forward”

La APP indispensable para la planificación y gestión del Departamento de Pisos

The essential App for the planning and management of a Floors Department



PRINCIPALES VENTAJAS

- Notificación instantánea al departamento correspondiente
- Minimización de desplazamientos innecesarios
- Actualización inmediata de la información en FrontHotel
- Supervisión de las tareas en tiempo real
- Comunicación directa a través de mensajería
- Eliminación de formularios, partes de trabajo, listados e impresos



MAIN FEATURES

- Real time notifications to the according department
- Minimization of unnecessary displacements
- Real time update of the information at FrontHotel
- Real time supervision of each task
- Direct communication through messages
- Get rid of forms, tasks reviews, lists and printed documents

Es un software para dispositivos móviles con SO Android que extiende las funcionalidades de FrontHotel PMS en un establecimiento hotelero para llevar un control total del negocio. Esta solución permite al staff del departamento de pisos (gobernanta y camarera de pisos) mejorar el servicio y la atención a los clientes ahorrando tiempo y ganando en eficacia.

De manera fácil e intuitiva la gobernanta asigna tareas, bloquea habitaciones o envía notificaciones, y la camarera de pisos recibe la información directamente en su dispositivo móvil pudiendo gestionar sus tareas de manera más óptima. La aplicación se instala en tablets o smartphones, no necesita formación técnica para su utilización.

ICGRoomService Mobile dispone de 4 módulos: Room Status para la gestión de tareas de la gobernanta y la camarera de pisos; Cargos extras para la imputación de cargos de minibar y de servicios de lavandería; Incidencias para la notificación de averías, robos y objetos olvidados; y Amenities para la gestión y reposición de productos de acogida. [ICG]

Pantalla de Gobernanta con visualización del estado de las habitaciones
Screen of the floor manager with the status of each room

ICGRoomService Mobile está totalmente integrada con FrontHotel PMS

ICGRoomService Mobile is fully integrated with FrontHotel PMS

This software is available for Android OS and extends the functionalities of FrontHotel PMS in a hotel in order to have a total control of the business. This solution allows the staff of each floor department (housekeeper and floor waitress) to improve the service and the better service to customers, saving time and increasing efficacy.

Easy and intuitive, the housekeeper assigns tasks, locks rooms or sends notifications, and the waitress of each floor receives the information directly in the mobile device, allowing a better task management. The app works in tablets and smartphones, it doesn't require any technical knowledge to make it work.

ICGRoomService Mobile has four modules: Room Status to manage the tasks of the housekeeper and the floor waitress; Extra charges to apply in case of bar services or laundry; incidences to notify failures, thefts or lost&found; and Amenities to manage replacement of welcome products. [ICG]

Funcionalidades

Functionalities



Listado de habitaciones asignadas a las camareras
List of rooms assigned to each waitress

Tareas de limpieza a realizar con control temporizado
Cleaning tasks to be done by time control



Notificación de incidencias
Incidents report

Captura de incidencias a través de fotos
Take a photo of the incidents



Imputación directa de cargos
Apply charges at the moment

Room Status
Visualización gráfica del estado de las habitaciones
Listado de habitaciones asignadas a las camareras
Asignación de Prioridades y no molestar
Inspecciones y validaciones de tareas
Control temporizado de las tareas

ROOM STATUS:
On screen visualization of the status of each room
List of rooms assigned to each waitress
Assign priorities and don't disturb rooms
Inspections and tasks validation
Time control of each task

Incidencias
Notificación de incidencias y averías
Introducción de objetos olvidados
Registro de robos
Captura de incidencias a través de fotos
Bloqueos de habitaciones

INCIDENCES:
Notify of incidents and failures
Introduction of lost&found objects
Thefts registry
Take a photo of the incidents
Lock rooms



Reposición de amenities
Replacement of amenities

Cargos extras
Imputación directa de cargos de minibar y servicios de lavandería en FrontHotel
Stock de minibar actualizado en tiempo real

EXTRA CHARGES
Apply charges for bar or laundry and send them to FrontHotel
Room bar stock in real time

Amenities
Reposición de productos de acogida
Registro de consumos y traspasos
Traspasos entre almacenes
Control de stocks

AMENITIES:
Replacement of welcome products
Registry of consumes and transfers
Transfers between warehouses
Stocks control



OwnPack

Accede a toda la información de tu empresa, con un solo click, desde tu oficina o desde tu smartphone

Access all the information about your company, with just one click, from your office or smartphone

Los documentos son una pieza fundamental en el desarrollo de la actividad de cualquier empresa. En muchas ocasiones los malos hábitos adquiridos, la celeridad en realizar las labores y la falta de cierta organización provocan que no se guarden de forma adecuada. Estudios recientes confirman, además, que entre los principales "ladrones" de tiempo se encuentra la búsqueda de información. El Gestor Documental OwnPack tiene la respuesta para todas estas necesidades. OwnPack es una nueva forma de acceder, modificar, compartir y, en definitiva, gestionar con rapidez la información de la empresa en cualquier momento y desde cualquier lugar y dispositivo, ya sea un smartphone o una tablet, un portátil o un ordenador



The documents are a key feature in the development of an activity in any company.

In many occasion bad habits, swiftness in doing tasks and lack of certain organization end up with files that are not stored properly.

Recent studies confirm, also, that most of the time lost comes from searching documentation.

The Documents Manager OwnPack has the answer for all these requirements.

OwnPack is a new way to access, modify, share and, in general, manage quickly all the information of a company at any time, anywhere and from any device, whether a smartphone or a tablet, a laptop or a desktop PC

Según estudios recientes sobre gestión documental los empleados gastan más de un 36% de su jornada laboral buscando información relevante para su trabajo, lo que representa, según estas investigaciones, un desperdicio por empleado de 67 minutos al día en búsqueda de información. Para una empresa mediana de unos 20 empleados serían más de 1.300 minutos diarios empleados únicamente en la búsqueda de documentos, y eso sin tener en cuenta los que se encuentran mal archivados o perdidos.

De ahí que el proceso de archivo sea cada vez más importante en una empresa, sea del tamaño que sea. OwnPack es un gestor inteligente de la información corporativa de la empresa con almacenamiento en la nube y enlazado con las soluciones ICG (ICGManager, FrontRest, FrontRetail y FrontHotel) o desde un smartphone o tablet mediante OwnPack Mobile. La empresa tiene muchas veces dificultades para gestionar el espacio para el almacenamiento

de la información y ésta se encuentra mal distribuida, lo que provoca problemas de duplicidad, errores y falta de seguridad. OwnPack resuelve estos problemas. Por un lado, guarda en la nube la información, pero asociada a la que existe en ICGManager simplificando así los criterios de búsqueda. OwnPack soluciona la constante necesidad de tener más espacio de almacenamiento. Además, OwnPack evita que la información se encuentre dispersa y que cada trabajador

la tenga en su ordenador o en un servidor con carpetas. Con esta solución ya no habrá información duplicada porque este problema genera a su vez que se dude de su fiabilidad en el caso de que haya dos informaciones almacenadas de forma diferente. Con OwnPack solo hay una versión archivada siendo, además, la empresa la propietaria de esta información haciéndola accesible, mediante permisos y medidas de seguridad, a quien se considere conveniente. [ICG]

El uso de OwnPack puede mejorar la productividad empresarial hasta un 36%

OwnPack can increase the business productivity up to a 36%



INTERACCIONAR CON CONTACTOS

Con OwnPack, desde un dispositivo móvil, tenemos la posibilidad de acceder a los datos introducidos en los programas ICG ya sean clientes, proveedores, vendedores...

INTERACT WITH CONTACTS

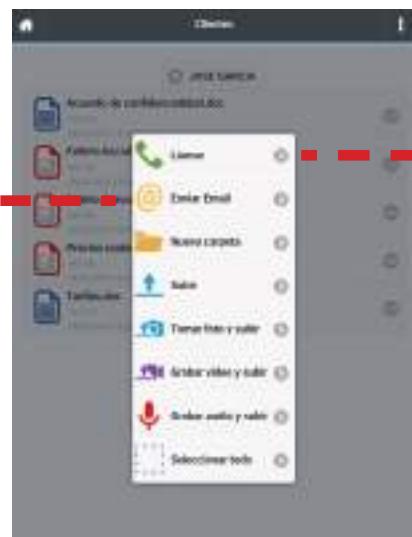
With OwnPack, using a mobile device, we can access the data entered in each ICG software, whether they are clients, providers, sellers, etc...

MENÚ DE INTERACCIÓN

En entidades de tipo cliente, proveedor o empleado, podemos llamar directamente o enviar un email al contacto relacionado

MENÚ DE INTERACCIÓN

To entities like clients, providers or employees, we can call them directly or send an email to the contact we choose



According to recent studies about documents management, workers spend more than 36% of the working hours searching information relevant for their duties, which mean, according to this investigations, a loss by worker of 67 minutes a day searching information. For a middle company of about 20 employees this mean more that 1.300 minutes a day spent searching for documentation, this without taking into account the ones poorly stored or lost.

From here we conclude that the saving process is becoming everyday more important for a company, no matter the size of it. OwnPack is a smart manager tool for the company corporate documentation, with cloud storage and linked with the ICG solutions (ICGManager, FrontRest, FrontHotel, and FrontRetail) available on the web or from a smartphone or tablet using OwnPack Mobile. Too many times the company has to face difficulties to manage the space to storage the data and this is poorly distributed, ending up in duplicity problems, errors or lack of security.

OwnPack fixes this issues. On one side, it stores all the information in the cloud, associated to the data existing in ICGManager, simplifying this way the search criteria. OwnPack solves the growing demand of more storage.

Furthermore, OwnPack avoids making a mess of all the information, and shares the data that each employee has on its Pc as there's no need to keep it local. With this solution there will be no more duplicated data since this problem creates, at the same time, doubts about a report that's saved twice in different ways. With OwnPack there's just one active version, being the owner company of this information the one that makes it accessible, with allowances and security measures, to whoever is allowed to. [ICG]



CashDro5

Más seguridad, inteligencia
y versatilidad para tu negocio
Increased security, smarter and more
flexible to your company

Cashdro5 es el nuevo dispositivo de gestión de efectivo, evolucionado, después de años de experiencia en el mercado. Es más seguro, inteligente y versátil que los anteriores

Garantiza la custodia de efectivo del negocio ante actos de vandalismo y posibles hurtos gracias a sus altas prestaciones de seguridad

CashDro5 is the new cash management device, evolved, after years of experience in the market. It's more secure, smart and flexible than the previous models

It guarantees your company's cash against vandalism or thefts

¿En qué se diferencia del resto de equipos del mercado?

MÁS SEGURIDAD

- Es el único cajón fabricado en chapa de acero de 4mm de grosor. Otros fabricantes combinan materiales más sencillos como chapa delgada o plástico, muy fáciles de cortar o forzar.
- Contiene un sistema anti palanca que impide el acceso al efectivo aún cortando las bisagras con una radial o utilizando una pata de cabra.
- Incorpora un cierre electrónico con sistema de apertura retardada.
- Incluye un sistema de anclaje con 4 puntos de sujeción aumentando la seguridad en el punto de instalación: base de hormigón, mostradores...

MÁS FLEXIBILIDAD

- Puede trabajar en modo autónomo o en red (Ethernet, WiFi...), con un Punto de Venta, con soluciones móviles, o varios TPV con un solo CashDro.
- Se integra con cualquier software vía WebService (Android, Linux, Windows...).
- Actualización remota de firmware y software.

What makes CashDro5 different from other devices in the market?

MORE SECURITY

- It's the only one manufactured with 4mm sheet steel width. Other manufacturers combine other lower quality materials like thinner sheet steel or plastic, easy to cut or force.
- It comes with an anti lever system that avoids the access to cash even if the hinges are cut or a kickstand is used.
- Uses an electric closure system with delayed opening.
- Comes with an anchoring system with four attachment points, increasing security at the installation point: concrete base, counter...

MORE FLEXIBLE

- It can work autonomously or in network (Ethernet, Wi-Fi...), with a Point of Sale, with mobile solutions, or multiple POS with one single CashDro.
- It can be integrated with any other software through WebService (Android, Linux, Windows...).
- Remote update of firmware and software.

¿Dónde va dirigido?

CashDro5 ofrece dispositivos adaptados a cada tipo de negocio: Restaurantes, cafeterías, pizzerías, self services, fast foods, boutiques, perfumerías, zapaterías, supermercados, panaderías, tiendas de conveniencia. Para bancos, aeropuertos, casinos, cruceros, hoteles, parques temáticos y centros comerciales **CashDro5 ofrece dispositivos de cambio de moneda:** Euro/Euro o multidivísa (dólares, rublos y libras por Euros).



MÁS INTELIGENCIA

- Incluye una CPU interna y una pantalla táctil de 7" para que el equipo pueda ser gestionado de forma autónoma, sin necesidad de estar conectado a un PC o TPV.
- Es el único cajón que informa constantemente de la necesidad de efectivo para devolver cambio y calcula el nivel de fianza necesario según el histórico de operaciones realizadas.
- CashDro Controller centraliza y gestiona de forma remota todos los movimientos de efectivo realizados en los CashDro.

MÁS FIABILIDAD

- Hemos desarrollado un software inteligente que gestiona directamente los dispositivos internos mediante un control autónomo transaccional, a diferencia de los otros fabricantes que utilizan las funcionalidades propias de los dispositivos.
- Hemos desarrollado la función "Escrow" que permite dispensar al usuario siempre el mismo billete introducido al cancelar cualquier operación.

SMARTER

- Comes with a built-in CPU and 7 inches touchscreen so the terminal can work as stand-alone, without PC or POS connection.
- It's the only cash management solutions that constantly warns about cash shortages to give back change and calculates the float levels according to recent days and transactions.
- CashDroController centralizes and manages remotely any cash transaction from CashDro.

MORE RELIABLE

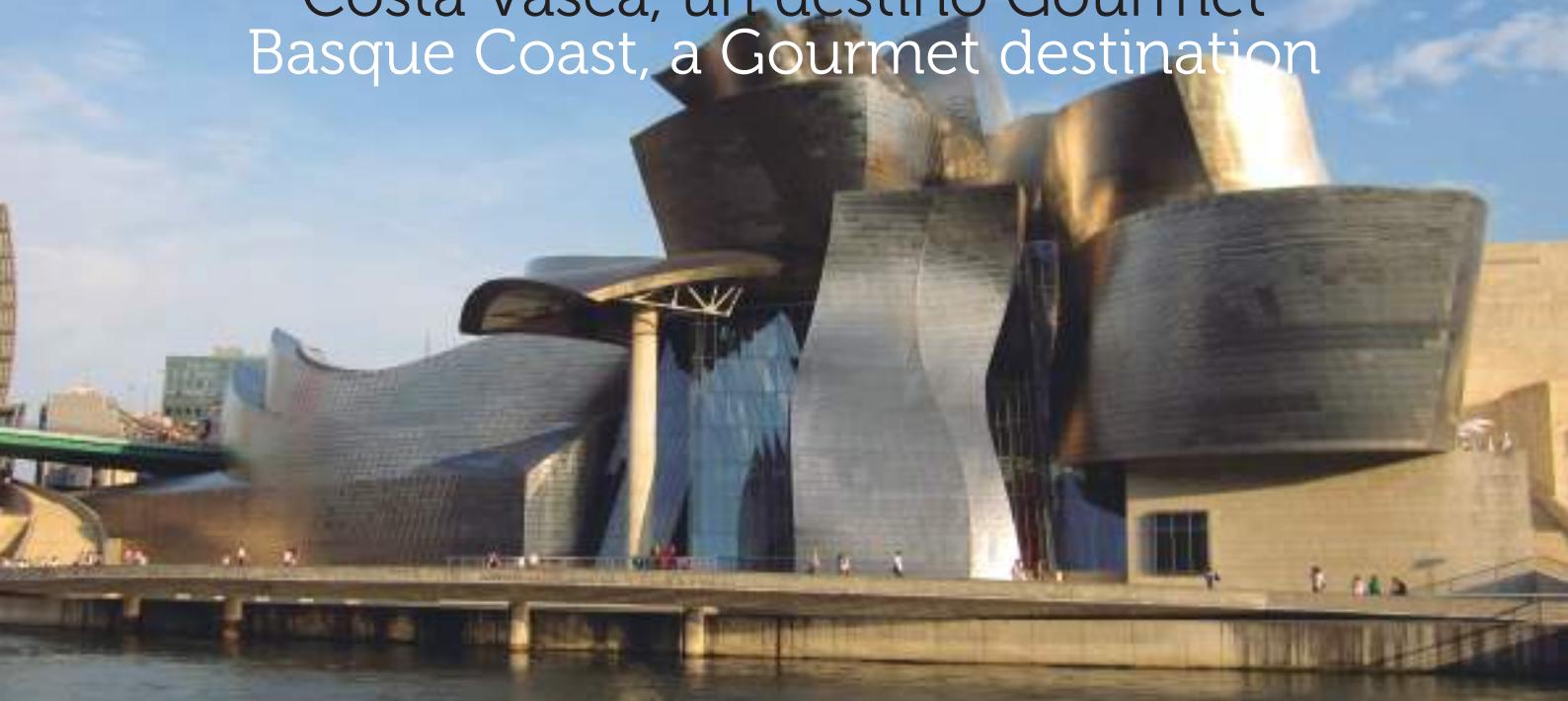
- We have developed a smart software that manages any device inside thanks to the autonomous transactional control feature, other manufactures only use the built-in functions of each device.
- We have developed the "Escrow" function that allows to give back the same bill entered by the user in any transaction.

Who can use it?

CashDro5 has features that adapt it to any business type: Restaurants, cafeterias, pizzerias, self-services, fast foods, boutiques, perfum shops, shoe stores, supermarkets, bakeries, convenience stores. For banks, airports, casinos, cruises, hotels, theme parks, and malls. **CashDro5 offers a currency exchange functionality:** Euro/Euro or multi-currency (dollars, Roubles and Pounds for Euros).

Rutas ICG (IX) | ICG Routes (IX)

Costa Vasca, un destino Gourmet Basque Coast, a Gourmet destination



El País Vasco está lleno de variedad (ciudades modernas, pueblos encantadores, playas y montañas) donde el turismo rural y el gastronómico ocupan un lugar muy relevante. Allí se encuentran varios de los más prestigiosos chefs y restaurantes de

España y a nivel internacional, que utilizan las soluciones ICG

The Basque Country is full of variety (modern cities, lovely towns, beaches, and mountains) where rural and gastronomic tourism occupy a relevant place. Some of the top chefs in Spain live there, and also their international top level restaurants, that use the ICG solutions

De las tres capitales vascas, Bilbao es probablemente la más conocida de todas debido al llamado Efecto Guggenheim, que comenzó con la construcción del museo que lleva este nombre y que fue diseñado por el arquitecto Frank Gehry. Desde su construcción, la ciudad ha dado la bienvenida a varios aclamados arquitectos y diseñadores (Sir Norman Foster y Phillip Starke, por mencionar alguno) que han dejado su marca en esta nueva meca del diseño. En general, las ciudades vascas cuentan con una estupenda mezcla de lo moderno y lo antiguo, de tradición y futuro.

Tras la visita obligada al Guggenheim hacemos una pausa para

deleitar el paladar. En el propio edificio del Museo tenemos dos opciones interesantes y diferentes, **Nerua** y **Bistró**, ambos pertenecientes al Grupo IXO, donde uno de los dos socios es el prestigioso chef vasco Andoni Luis Aduriz. En **Nerua**, que posee una estrella Michelin, desarrolla todo su talento el chef Josean Martínez Alija. Son sublimes platos como la ostra con borraja, jugo de cebollino y hierba limón; el carré de cordero, quinoa, puerro, menta y jugo de Jerez; la cigala con hongos y jugo de cerveza; el foie gras natural con nabo blanco y menta naranja; el kiwi y helado de shiso, zanahoria y rosas. La otra opción, más informal, es la que ofrece **Bistró Guggenheim**. Algunas recomendaciones son: Huevos

Among the three Basque capitals, Bilbao is provably the most famous one thanks to the named Guggenheim Effect, that started with the construction of the museum with this same name, designed by the architect Frank Gehry. Since its construction, the city has welcomed many notorious architects and designers (Sir Norman Foster and Phillip Starke among others) who have left their mark in this mecca of design. In general, the Basque cities have a perfect mix of what's modern and what's old, tradition and future. After the must-see Guggenheim museum we make a stop for a delicatessen. In the same Museum we have two options,

each of them different, the Nerua and the Bistró, both part of the IXO Group, where one of the two members is the prestigious Basque chef Andoni Luis Aduriz. In the Nerua restaurant, which counts with one Michelin star, the chef Josean Martínez Alija puts all his talent in the kitchen. Some of the most delightful dishes they prepare are the oyster with borage, chive juice, and lemongrass; the rack of lamb, quinoa, leek, mint, and Jerez juice; the Norway lobster with mushrooms and beer juice; the natural foie gras with white turpín and orange mint; and the kiwi and shiso ice, carrot and roses. The other option, more casual, is the one by Bistró Guggenheim. Some of the recommendations are: Hamlet

Guipúzcoa cuenta con más estrellas Michelin por metro cuadrado que cualquier otro lugar del mundo

Guipúzcoa is the place in the world with the highest number of Michelin stars by square meter

de caserío asados a baja temperatura con patata rota y jugo de pimiento morrón; raviolis con hongos y lascas de jamón ibérico; merluza asada, pisto y emulsión de jamón ibérico; y rabo de vaca deshuesado con patata picante y caseina de ajos.

Otra oferta gastronómica de calidad la encontraremos en el **Restaurante La Escuela**, en la misma Escuela Superior de Hostelería Artxanda Bilbao, situado en un lugar privilegiado con vistas a algunas de las zonas más emblemáticas de Bilbao, el Museo Guggenheim, San Mamés, el paseo Abandoibarra y el Palacio Euskalduna incluidos, donde se ofrecen menús degustación con productos típicos de la zona.

Seguimos la ruta desde Bilbao con dirección a Guipúzcoa y por el camino nos encontramos con la localidad de Deba (salida 13 de la autopista AP-8). Rodeada por pequeñas cumbres, recibe cada año la visita de numerosos turistas atraídos por la belleza de sus paisajes y por el carácter acogedor de sus gentes. Situado en el núcleo rural de Itziar, perteneciente a Deba, nos encontramos el restaurante **Salegi**. Son recomendables el arroz con almejas, las cocochas de merluza a la plancha sobre arroz cremoso de pil-pil y el foie gras asado al carbón con higos y jugo de pimientos asados.

Históricamente los vascos han vivido del campo y, para muchos, es aún así hoy en día. La vida estaba generalmente centrada alrededor del caserío (Baserri en euskera). Tomando la GI-3293 y GI-631 a 21 km de Deba encontramos la localidad de Azpeitia, un buen lugar para respirar ambiente rural alojándose en el

Hotel Arrupe Loyola, muy cerca del santuario de Loyola. Otro ejemplo de hotel sencillo pero confortable con excelentes vistas es el **Hotel Olázel**, en la población de Bidegoian, a 15 km de Azpeitia por la carretera GI-3740. Volviendo a la AP-8 para continuar nuestro camino hacia San Sebastián circulamos junto a la costa vasca que es famosa por sus enormes olas y atrae surfistas profesionales de todo el mundo. Euskadi está lleno de playas. San Sebastián (Donosti, en euskera), por ejemplo, tiene tres y una de ellas es La Concha, famosa por ser una de las playas de ciudad con mayor encanto del mundo. Además de por sus playas y por su célebre Festival de Cine Internacional, San Sebastián se caracteriza por una gastronomía reconocida a nivel mundial e incluso ha creado la primera facultad dedicada al estudio del arte de la cocina, el **Basque Culinary Center**.

eggs roasted at low temperature with red potato and pimento juice; raviolis with mushrooms and slices of ham; roast hake, ratatouille and ham emulsion; and boneless cow tail with spicy potato and garlic casein.

Another quality gastronomic option can be found at the Restaurante La Escuela at the Escuela Superior de Hostelería Artxanda Bilbao, placed in a privileged place with views of some of the most emblematic places in Bilbao, the Guggenheim museum, San Mamés, the Paseo Abandoibarra and the Euskalduna palace, among others, where they offer tasting menus with typical products of the area.

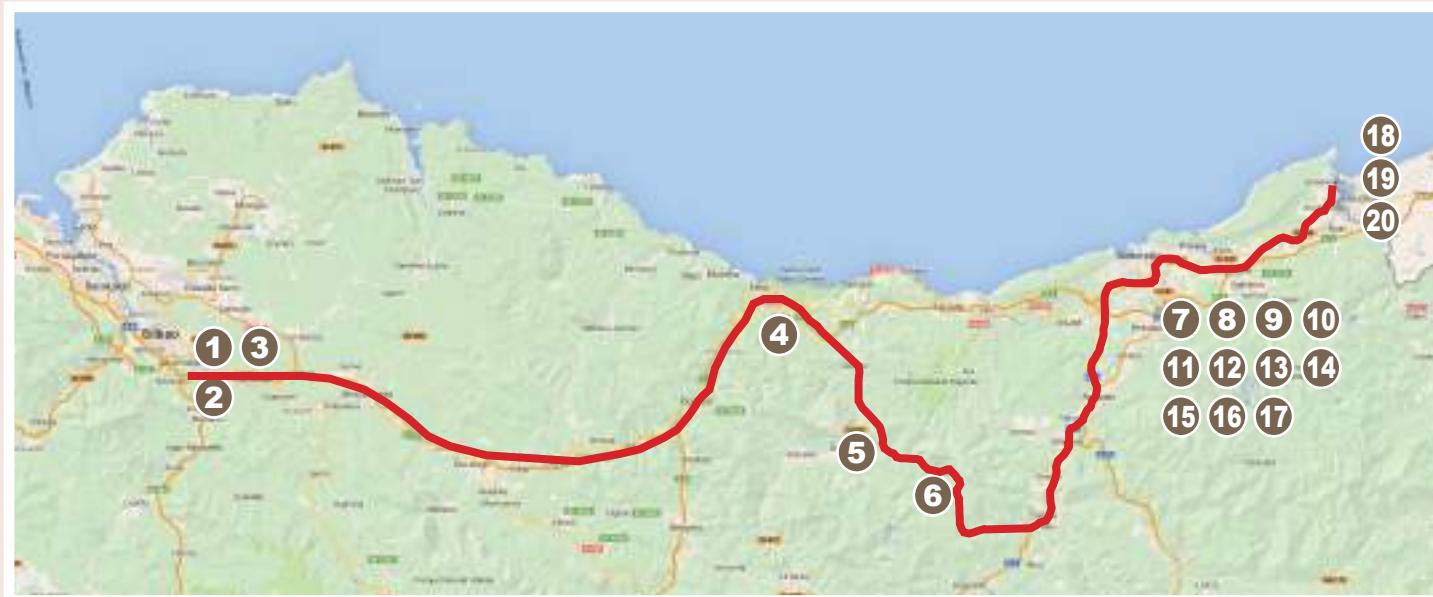
Following the tour from Bilbao, on our way to Guipúzcoa we stop at a town called Deba (AP-8, exit 13). Surrounded by little mountains, welcomes every year many visitors attracted by

the beauty of its landscapes and the welcoming nature of its people. Place in the rural area of Itziar, belonging to Deba, we arrive to the Salegi restaurant. We recommend the rice with clams, the shells hake, the grilled hake cheeks topping the pil-pil creamy rice and the charcoal roasted foie gras with figs and roasted pepper juice.

Historically Basques have lived in the country side and, many of them, live the same way today. Life was mostly centered around the hamlet (Baserri in Euskera). Taking the GI-3293 and the GI-631, 21 km after Deba, there's a town called Azpeitia, a good place to breath the rural environment and to spend the night at the Arrupe Loyola Hotel, really close by the Loyola sanctuary. Another example of a quiet but comfortable hotel with excellent sights is the Olázel Hotel, at the Bidegoian town, at 15 km from Azpeitia by the road GI-3740. Going back to the AP-8 to keep on with our tour towards San Sebastián, we go along the Basque coast, famous for its huge waves that attracts professional surfers from all over the world. Euskadi is full of beaches. San Sebastián (Donosti, in Basque), for example, has three beaches, being one of them La Concha, famous for being one



Izquierda, vista del Museo Guggenheim en Bilbao; en la página actual vista de la playa de la Concha en San Sebastián Left, the Guggenheim Museum in Bilbao; current page, sight of the La Concha beach in San Sebastián



nary Center, promovida por los grandes chefs vascos (Juan Mari Arzak, Martín Berasategui, Pedro Subijana, Andoni Luis Aduriz, Karlos Arguiñano, Hilario Arbelaitz y Eneko Acha) y en la que colaboran otros prestigiosos cocineros de todo el mundo. No en vano Guipúzcoa cuenta con más estrellas Michelin por metro cuadrado que cualquier otro lugar del mundo. Una propuesta culinaria de alto nivel a precios muy atractivos es la que ofrece en el palacio del Kursaal el restaurante **Ni Neu**, del Grupo Ixo, con Mikel Gallo al frente de la cocina. Destacan platos como el carpaccio de roast beef y sandía ahumada con virutas de Idiazábal y avellanas tostadas; y la merluza asada con jugo tostado de sus pieles y hebras

de berenjena fritas. Aparte de sus prestigiosos restaurantes, la ciudad tiene infinidad de bares que llevan a un nivel sublime el tradicional pintxo. Estos son algunos de los locales que no pueden faltar en la agenda si se visita la capital donostiarra: **Casa Alcalde**, **Gandarias**, **Juanito Kojua**... Pero hay también innovadores como **A Fuego Negro** o **La Madame**, y otros de toda la vida como **Café de la Concha**, con vistas espectaculares a la famosa bahía. Combinar el placer de la buena mesa con el relax también es posible en el centro de thalassoterapia **La Perla**, un lugar único en Europa donde el agua marina es el medio para conseguir una verdadera terapia relajante y tonificante. San Sebastián es ciudad también de glamour e

of the most famous ones in the world. Together with its beaches and the celebrated International Film Festival, San Sebastián is world known for its gastronomy too, they have even created the first school dedicated to the study of the art at the kitchen, the Basque Culinary Center, promoted by the greatest Basque chefs (Juan Mari Arzak, Martín Berasategui, Pedro Subijana, Andoni Luis Aduriz, Karlos Arguiñano, Hilario Arbelaitz and Eneko Acha) and in which take part other prestigious chefs from all over the world. Not in vain Guipúzcoa accounts for the highest Michelin stars by square meter in the world. A high level culinary menu at interesting prices is offered at the Kursaal palace by the restaurant Ni Neu, of the ICO Group, with Mikel Gallo leading the kitchen. Some dishes that stand out are the Roasted beef carpaccio and smoked watermelon with Idízabal chips and toasted hazelnuts; and the roast hake with toasted juice of its skin and strands fried eggplant. Aside of its prestigious restaurants, the city has a continuity of bar that take to the highest level the traditional pintxo. These are just a few of the ones you can't miss when going to Donosti: Casa Alcalde, Gandarias, Juanito Kojua... Some are original ones like A Fuego Negro or La Madame, and traditional ones like the Café de la Concha, with breathtaking sights to the famous bay. To combine the pleasure of the comfortable table with relax is also possible at the Thalassotherapy center named La Perla, a unique place in Europe where the sea water is the mean to achieve a real relaxing an toning

Las soluciones ICG están presentes en numerosos restaurantes y negocios de la costa vasca

The ICG solutions are present in many restaurants and other stores of the Basque coast

Itinerario Itinerary

1. Nerua (Bilbao)
2. Bistró Guggenheim (Bilbao)
3. La Escuela (Bilbao)
4. Salegi (Itziar)
5. Hotel Arrupe Loyola (Azpeitia)
6. Hotel Olázel (Bidegoian)
7. Basque Culinary Center (San Sebastián)
8. Ni Neu (San Sebastián)
9. Casa Alcalde (San Sebastián)
10. Gandarias (San Sebastián)
11. Juanito Kojua (San Sebastián)
12. A Fuego Negro (San Sebastián)
13. La Madame (San Sebastián)
14. Café de la Concha (San Sebastián)
15. La Perla (San Sebastián)
16. Swarovski Donosti (San Sebastián)
17. Mint Femme (San Sebastián)
18. Sardara (Fuenterrabía)
19. La Muela (Fuenterrabía)
20. Gran Sol (Fuenterrabía)



Carré de cordero, quinoa, puerro, menta y jugo de Jerez, plato presente en el Nerua, restaurante ubicado en el Museo Guggenheim (Bilbao)
Rack of lamb, quinoa, mint and Jerez juice, a dish present at the Nerua, a restaurant inside the Guggenheim museum (Bilbao)

ideal para ir de compras. Joyas y relojes en **Swarovski Donostia** y moda femenina en las tiendas **Mint Femme**, con presencia en la capital donostiarra y también en Bilbao.

Dejamos atrás San Sebastián para cubrir la última etapa de nuestra ruta siguiendo hacia el Este por la AP-8. Seguimos observando que el País Vasco está lleno de lugares con encanto. Uno de estos pintorescos sitios es Hondarribia (en castellano Fuenterrabía), situado entre la costa y la frontera con Francia y destino final de nuestro viaje. Está lleno de casas perfectamente cuidadas con coloridos balcones de madera. Es el lugar donde desemboca el río Bidasoa, que hace de frontera natural entre España y Francia. Además de ser un placer explorar sus calles, Hondarribia es también hogar de algunos de los mejores restaurantes del País Vasco y se está convirtiendo en un paraíso para los amantes de la buena comida. Tres excelentes ejemplos de ello son los restaurantes **Sardara**, **La Muela** y **Gran Sol**. Este último ha ganado dos veces (en 2010 y 2013) el Campeonato de Euskal Herria de pintxos. Un lugar ideal antes de volver a casa mientras contemplamos al atardecer la desembocadura del río Bidasoa en el mar Cantábrico. [ICG]

therapy. San Sebastián is also a city of glamour and ideal for shopping Jewlery and watches at the Swarovski Donostia and women clothing at the stores Mint Femme, present at Donosti and Bilbao too.

We leave behind San Sebastián to start covering our last part of the tour, going East by the AP-8. Even on the road we get the chance to see that the Basque Country is full of charming places. One picturesque place is Hondarribia, placed between the coast the French border, final destination of our tour. It's full of groomed houses with wooden colorful balconies. It's where the Bidasoa river ends, the natural frontier between Spain and France. Exploring its streets it's a pleasure by itself, but Hondarribia is also home of some of the best restaurants in the Basque Country, and it's becoming a paradise for the food lovers. Three excellent examples of this are the restaurants Sardara, La Muela and Gran Sol. This last one has obtained twice (in 2013 and in 2013) the Euskal Herria pintxos Championship. An ideal place to stop before heading home, while watching the afternoon pass by at the meet of the Bidasoa river with the Cantabrian Sea. [ICG]



Centro de talasoterapia La Perla, un lugar único para relajarse en la Playa de la Concha

Thalassotherapy center named La Perla, a unique place for relax at the Concha beach



El Basque Culinary Center utiliza en sus instalaciones el dispositivo de gestión del efectivo CashDro

The Basque Culinary Center has at its facilities the cash management solution CashDro



Un TouchPC2 entre pintxos en Gandarias, uno de los referentes gastronómicos de San Sebastián

A TouchPC2 between pintxos at the Gandarias, one of the gastronomic referents in San Sebastián

Acuerdo entre ICG y el Holding empresarial israelí Tlalim Trade agreement between ICG and the Tlalim Holding from Israel

Para comercializar los dispositivos de gestión de efectivo CashDro en Israel
 To commercialize the CashDro cash management devices

Tras varios meses de contactos y negociaciones entre los dos grupos empresariales, el acuerdo se cerró con la presencia del Presidente del Grupo ICG, D. Andreu Pi, y la Directora General del Holding israelí TLALIM, Yafit Tal, durante el Salón EuroCIS 2015, en la ciudad alemana de Düsseldorf. El acuerdo establece la comercialización de los dispositivos de gestión y control de efectivo CashDro que fabrica el Grupo ICG, y que ha adaptado a la moneda y requerimientos fiscales de Israel.

TLALIM, es un Holding empresarial israelí con diferentes divisiones de negocio en el sector de la distribución, grandes superficies, estaciones de servicio y sistemas de seguridad. El acuerdo también contempla la implantación de un gran número de dispositivos CashDro en los Puntos de Venta de una de las principales cadenas de supermercados de Israel, Hatzi Hinam, con sede central en Holon y numerosos establecimientos en la zona del Gush Dan, área metropolitana de Tel Aviv.

After months of negotiations between the two companies, the agreement was closed with the presence of the President of the ICG Group, Mr. Andreu Pi, and the CEO of the TLALIM Holding, Yafit Tal, at the EuroCIS 2015 Trade Fair, at the German city of Düsseldorf.

The agreement is set for the commercialization of the cash management devices, CashDro, manufactured by the ICG Group, which has been adapted to the currency and other Israeli fiscal requirements.

TLALIM, is a business Holding with different business divisions in the distribution area, malls, service stations, and security systems. The agreement also states the deployment of a large quantity of CashDros at the Points of Sale of one of the main supermarkets franchise in Israel, Hatzi Hinam, with headquarters in Holon and many stores in the Gush Dan area, metropolitan area of Tel Aviv.



De izquierda a derecha, Moshe Tov, comercial de CashDro; Yafit Tal, Directora General del Holding; Koprall Moti, Propietario de SK Group; D. Andreu Pi, Presidente del Grupo ICG; Ana Puertas, Directora Comercial de ICG; Kuprali Avital Or, Director del centro comercial Sharonim; Yosi Shalom, comercial de CashDro

From left to right, Moshe Tov, CashDro sales representative; Yafit Tal, CEO of the Holding; Koprall Moti, owner of the SK Group; Mr. Andreu Pi, President of the ICG Group; Ana Puertas, Sales Manager at ICG; Kuprali Avital Or, Manager of the Sharonim mall; Yosi Shalom, CashDro sales representative



Éxito de los nuevos dispositivos CashDro en la feria internacional EuroCIS 2015 Success of the new CashDro machines at the international trade fair EuroCIS 2015

La puesta en escena de toda la gama de productos CashDro y la presentación a nivel mundial de los nuevos dispositivos CashDro Multidivisa y CashDro5 en la Feria Internacional EuroCIS 2015, fue la gran atracción para numerosas empresas de diferentes países, gracias a que están adaptados a varios tipos de moneda y sistemas impositivos internacionales, así como a su facilidad para su puesta en marcha al no requerir formación para su uso.

The staging of all the CashDro products and the introduction of the CashDro Multi-currency devices at international level at the EuroCIS 2015 Trade Fair, was the main attraction to the many companies from different countries that came, they are adapted to multiple currencies and international tax systems, and they are easy to use since they don't require any specific training.



VIK HOTEL ARENA BLANCA



(Rep. Dominicana)



Carretera Arena Gorda, n/a
Bávaro,
República Dominicana
+1 809-221-6640
www.vikhotels.com

**Instalación realizada
por la concesión
ICG Dominicana**
Deployment done by
ICG Dominicana

Tecnología ICG en Punta Cana ICG Technology in Punta Cana

Situado en Punta Cana sobre la inigualable Playa de Bávaro, a 30 minutos del aeropuerto Internacional, se encuentra el VIK Hotel Arena Blanca (perteneciente a la cadena VIK con hoteles en España, República Dominicana, Chile y Uruguay), un elegante complejo vacacional de 4 estrellas que dispone de 446 habitaciones. El resort, que opera bajo la modalidad de "todo incluido", dispone de un gran número de servicios de ocio y relax para toda la familia. El Spa ETRA, ofrece un servicio completo con sauna, tratamientos de belleza y masajes, la oferta gastronómica está formada por 5 restaurantes para disfrutar de la mejor comida nacional e internacional, y los huéspedes pueden practicar

deporte en el gimnasio o realizar actividades acuáticas como windsurf, piragüismo y snorkel. Un complejo de estas dimensiones necesitaba una única solución para la gestión de todos los servicios y VIK Hoteles ha confiado en las soluciones ICG, con las que ahorra tiempo y costes, al contrario que otras aplicaciones que deben incorporar software de varios fabricantes para cubrir todas las necesidades. Con el PMS FrontHotel, el hotel gestiona de forma integral la explotación de las habitaciones y todo el proceso operativo de reservas y facturación de las distintas actividades ofrecidas por el resort (recepción y reservas, comercial, eventos, food and beverage, room service, spa-centro termal, actividades de ocio...). [ICG]

Vista aérea del Hotel Vik Arena Blanca en Playa de Bávaro

Aerial sight of the VIK Hotel Arena Blanca, at Playa Bávaro



Detalle de una habitación doble superior del complejo turístico

Picture of an upper double bed room of the resort



Laced in Punta Cana, on the unique Playa de Bávaro, just a 30 minutes drive from the International airport, takes us to the VIK Hotel Arena Blanca (part of the VIK hotels chain in Spain, Dominican Republic, Chile, and Uruguay), an elegant 4 starts vacation complex with 446 rooms.

The resort, that has the "all included" tag accounts for a large number of family friendly services of leisure and relax.

The ETRA Spa has full service, with sauna, beauty treatment and massages, the gastronomic menus composed of five restaurants to try the best national and international food, and the hosts can practice sport at the GYM or do water activities like windsurf, canoeing, and snorkel.

A complex of this size needed a single solution to manage all the services and VIK Hotels has trusted in the ICG solutions, allowing them to save time and costs, in front of other softwares that make them use applications developed by different companies to meet all the needs.

With the PMS FrontHotel, the hotel manages with integrity the running of rooms and the whole booking process, together with the billing of the different activities offered by the resort (reservation desk, sales, events, food and beverage, room service, spa-thermal center, leisure activities...). [ICG]

**Alquila software
Punto de Venta
a tus clientes por**



**Rent POS Software
to your customers
from just**

Almacenamiento en la nube

Cloud Based



Estadísticas

Statistics



Para Hostelería y Retail

For Hospitality and Retail

HIPOS® *cloud*

www.hioposcloud.com

ICG
Software