

ICG News

Número
Number

24

Revista técnica especializada
Specialized technical magazine

Casos de Éxito | Success Stories

FOODBOX

Gestiona todas sus marcas con ICG

Manages all brands with ICG

Casos de Éxito | Success Stories

COSTA BRAVA VERD HOTELS

Hoteles con encanto
Charm hotels





4

Casos de Éxito | Success Stories

COSTA BRAVA VERD HOTELES
COSTA BRAVA VERD HOTELS

8

Casos de Éxito | Success Stories

FOODBOX



12

Actualidad | Actuality

HIPOS EN EL MUNDO
HIPOS IN THE WORLD

16

Soluciones | Solutions

CASHDROG Y CASHDRO7
CASHDROG & CASHDRO7

18

Soluciones | Solutions

ICGANALYTICS PREMIUM
ICGANALYTICS PREMIUM

20

ICGFundación | ICGFoundation

BECAS ICG
ICG SCHOLARSHIP

ICGNEWS

Edita | Edit

Iniciativas de Comunicaciones Gèminis, SL

+34 973 751 533

Pol. Industrial de Torrefarrera, s/n
25123 Torrefarrera (Leida)icg-marketing@icg.es
www.icg.es

Tirada | Print Run

5.000 ejemplares / 5,000 copies

Depósito Legal | Legal Deposit

L-1441-2003



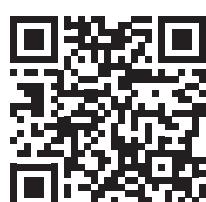
22

ICGFundación | ICGFoundation
CENTRO DE TECNIFICACIÓN
TECHNIFICATION CENTER

24

ICGFundación | ICGFoundation

NOTICIAS/NEWS



26

Ruta ICG | ICG Routes

MADEIRA

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 necessarily 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.

EDITORIAL

Inteligencia artificial (IA): el cambio de paradigma Artificial Intelligence (AI): the paradigm shift

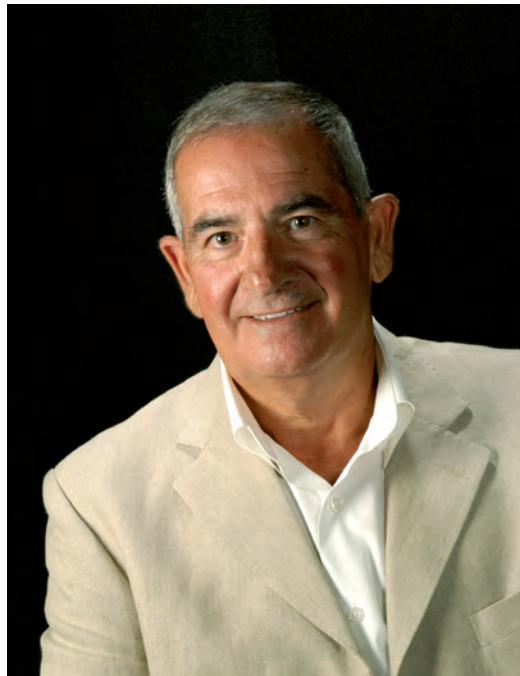
Como en anteriores ediciones quiero continuar tratando sobre lo que hoy ya es una realidad, la inteligencia artificial. Hoy ya es el pasado. Empresas y usuarios estamos inmersos en un vertiginoso proceso tecnológico que avanza a gran velocidad. La inteligencia artificial está liderando el cambio de paradigma en la informática que afecta a nuestra estructura social y económica, y en el quehacer diario de las personas.

La inteligencia artificial hace posible que, a través de algoritmos, se puedan crear redes neuronales autodidactas que copien nuestros cerebros con millones de nodos. Mediante el uso de esta tecnología las máquinas pueden ser entrenadas para realizar tareas específicas que hasta ahora solo es capaz de hacer el ser humano, y nos permitirán abordar problemas y tareas mucho más complicadas.

Hoy ya vivimos la robótica en cualquiera de sus formas. Es habitual encontrarla en los comercios y locales de hostelería utilizando sistemas que comunican el punto de venta con el cliente, sistemas de reconocimiento facial e, incluso, espejos interactivos, entre otros.

Pero la realidad de hoy es el cambio de modelo social y de relación del ser humano con el entorno, existiendo un alto grado

de soledad en las personas. Las nuevas generaciones se ven abocadas a sufrir esta nueva situación por lo que será muy difícil, según numerosos estudios, atender con medios humanos a todas las personas que lo necesiten. Por ello, es imprescindible que iniciemos el camino hacia una nueva forma de inteligencia artificial: «la robótica existencial». La que debe interactuar con el individuo. La que, a través de una minuciosa programación, permitirá a los robots mantener un diálogo con cualquier persona, observar su entorno e, incluso, mostrar empatía y tener sus propios sentimientos. La robótica existencial es la que permitirá acompañar a las personas evitando su soledad, orientándolas en procesos de rehabilitación y acompañándolas en momentos difíciles, reconociendo su estado de ánimo. Se trata, en definitiva, del desarrollo de sistemas para ofrecer una mejor calidad de vida para el futuro.



As in previous editions I want to continue talking on what is now a reality, artificial intelligence. Today is already the past. Companies and users are immersed in a vertiginous technological process that is advancing at great speed. The artificial intelligence is leading the paradigm shift in computing that affects our social and economic structure, and in the daily existence of the people.

The artificial intelligence makes possible, through algorithms, to create self-learning neural networks that copy our brains with millions of nodes. By using this technology, machines can be trained to perform specific tasks that so far, only humans can do, and will allow us to address problems and tasks much more complicated.

Today we already live robotics in any of its forms. It is normal find it in the shops and restaurants using systems that communicate the point of sale with the customer, facial recognition systems and, even interactive mirrors, among others.

But today's reality is the change of the social model and the relationship between human beings and the environment, with a high degree of loneliness in people. The new generations

are forced to suffer this new situation so it will be very difficult, according to numerous studies, to attend with human means to all the people who need it. Therefore, it is essential that we begin the path towards a new form of artificial intelligence: «existential robotics». The one that must interact with the individual. Which, through careful programming, will allow robots to maintain a dialogue with any person, observe their surroundings and even show empathy and have their own emotions. The existential robotics is what will allow to accompany people avoiding their loneliness, orienting them in rehabilitation processes and accompanying them in difficult moments, recognizing their mood. It is, in short, the development of systems to offer a better quality of life for the future.

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Andreu Pi Pocurull". The signature is fluid and cursive, with a large, stylized 'A' at the beginning.

Andreu Pi Pocurull

Presidente del Grupo ICG | President of ICG Group



Hotel Vella Farga

Costa Brava Verd Hotels agrupa a más de 90 hoteles en 3 marcas: Costa Brava Hotels, Blau Verd Hotels y Petits Grans Hotels de Catalunya
Costa Brava Verd Hotels groups more than 90 hotels in 3 brands: Costa Brava Hotels, Blau Verd Hotels and Petits Grans Hotels de Catalunya

Hoteles con encanto Charm hotels



La asociación de hoteles independientes Costa Brava Verd Hotels, que cuenta con más de 90 establecimientos en toda Cataluña, está implantando el software y el hardware ICG entre sus miembros asociados. Costa Brava Hotels agrupa a hoteles de playa en la Costa Brava; Blau Verd Hotels representa a hoteles de interior en toda Cataluña, y Petits Grans Hotels de Cataluña es la asociación de pequeños hoteles con encanto, ubicados en antiguos palacios, masías o casas solariegas, que ofrecen un trato más familiar y cercano, y que apuestan por una oferta gastronómica de alta calidad.

Su ADN se basa en la excelencia de servicios propios de un gran hotel, pero con un trato familiar y cercano

La intención es conseguir que estos hoteles independientes puedan competir con las cadenas y los establecimientos de gran formato, también en el mercado global, aumentando la rentabilidad y los beneficios de los esta-

Petits Grans Hotels de Catalunya apuesta por una cocina de calidad gestionada con FrontRest

Petits Grans Hotels de Catalunya opts for a quality cuisine managed with FrontRest

The association of independent hotels Costa Brava Verd Hotels, which has more than 90 establishments throughout Catalonia, is implementing the ICG software and hardware among its associate members. Costa Brava Hotels groups beach hotels from the Costa Brava; Blau Verd Hotels represents inland hotels throughout Catalonia, and Petits Grans Hotels de Cataluña is the association of charming small hotels, located in old palaces, farmhouses or manor houses, which offer a more familiar and close treatment, and they are

Cliente | Client
Costa Brava Verd Hotels
www.costabravaverdhotels.com

Software
FrontHotel, ICGPlanner, ICGCMExchange, ICGRoomService Mobile, ICGControl Presencia, ICGScanner, ICG2INE, FrontRest, TeleComanda, ICGManager, HioScreen, ICGCheck-in Online.

Hardware
TPV's ICG.

Beneficios de la implantación

La implantación de las soluciones ICG permite a los asociados de Costa Brava Verd Hotels ser más eficientes y competitivos en la gestión de reservas, más ágiles en las labores de housekeeping y más eficaces en el control de horarios y fijación de turnos del personal.

Implementation benefits

The implementation of ICG solutions allows Petits Grans Hotels de Catalunya to be more efficient and competitive in the booking management, more agile in housekeeping services and more specific in the control of schedules and shifts from the staff.

focused on a high quality gastronomic offer. The intention is to get these independent hotels can compete with the chains and with the large establishments, also in the global market, improving profitability and benefits of the associated establishments. Currently, there are about 200 establishments of these characteristics, most of them have opened in the last ten years when

blecimientos asociados. Actualmente, hay cerca de 200 establecimientos de estas características, la mayoría de los cuales se han inaugurado en los últimos diez años cuando la marca se constituyó para cubrir la demanda internacional para pequeños hoteles con encanto, hasta entonces con poca oferta organizada.

IMPLANTACIÓN

Actualmente, entre los miembros de Costa Brava Verd Hotels que utilizan las soluciones ICG figuran: Hotel Boutique Casa Cacao de El Celler de Can Roca (Girona, de próxima apertura), Casa Albets (Lladurs, Lleida), La Freixera (Solsona, Lleida), La Vella Farga (Lladurs, Lleida), Hotel El Molí (Pont de Molins, Girona), Hostal Estrella (Rupit, Barcelona), Can Liret (Palafrugell, Girona), El Molí de l'Escala (l'Escala, Girona), Els Caçadors de Ribes (Ribes de Freser, Girona), Hotel Cluc (Begur, Girona) y Hotel Andria (La Seu d'Urgell, Lleida).

En cuanto a la implantación del PMS en estos establecimientos, se ha instalado la solución FrontHotel, permitiendo llevar la gestión completa del establecimiento, ya que está integrada con el resto de soluciones ICG (ICGManager para la gestión de compras, economato y contabilidad, FrontRest para la gestión de los restaurantes e ICGPlanner e ICGControl Presencia para el registro de empleados y la planificación del personal que requiere RRHH). También se ha instalado ICGCMExchange, servicio que permite a los hoteles automatizar la descarga de reservas desde el Channel Manager hacia FrontHotel y actualizar la disponibilidad de habitaciones en todos los canales de Internet.

Otro aplicativo instalado es ICGRoomService Mobile, que ha permitido simplificar la organización del staff de pisos desde una tablet y con el que se planifican y coordinan las tareas del equipo en tiempo real, se registran las incidencias y se imputan los cargos de minibar y lavandería. De este modo, optimizan los flujos de trabajo, mejoran la eficiencia y aumentan la satisfacción del cliente. Han implantado también ICGCheck-in Online, sistema que permite a los huéspedes realizar un Check-in antes de su llegada, obteniendo de forma automática en el PMS FrontHotel los datos de éste, su firma digitalizada de consentimiento de contratos y textos legales del hotel, e incluso el cobro online de los cargos de la reserva. Además, se ha automatizado la generación y envío del fichero XML de las Encuestas de Ocupación al INE.

Son muchos los hoteles asociados que ya han elegido las herramientas de ICG para la gestión integral de todas las áreas de negocio

There are many associated hotels that have already chosen ICG tools for the integral management of all business areas

the brand was established to cover the international demand for small boutique hotels, up to then with little organized offer.

IMPLEMENTACIÓN

Currently, among the members of Costa Brava Verd Hotels that use ICG solutions are: Hotel Cacao House Boutique of El Celler de Can Roca (Girona, next opening), Casa Albets (Lladurs, Lleida), La Freixera (Solsona, Lleida), La Vella Farga (Lladurs, Lleida), Hotel El Molí (Pont de Molins, Girona), Hostal Estrella (Rupit, Barcelona), Can Liret (Palafrugell, Girona), El Molí de l'Escala (l'Escala, Girona), Els Caçadors de Ribes (Ribes de Freser, Girona), Hotel Cluc (Begur, Girona) and Hotel Andria (La Seu d'Urgell, Lleida).

As for the implementation of the PMS in these establishments, the FrontHotel solution has been installed, allowing the complete management of the establishment, since it is integrated with the rest of ICG solutions (ICGManager for purchasing management, company shop and accounting, FrontRest for restaurant management and ICGPlanner and ICGControl Presencia for employee registration



and staff planning which requires HR). ICGCMExchange has also been installed, a service that allows hotels to automate downloading reservations from the Channel

Its DNA is based in the excellence of services typical of a great hotel, but with a familiar and close treatment



Hotel El Molí



Hotel Els Caçadors de Ribes



Hotel La Freixera



Hotel Casa Albets

Manager to FrontHotel and update room availability in all internet channels. Another application installed is ICGRoomService Mobile, which has allowed to simplify the floor staff organization by using a tablet to plan and coordinate team tasks in real-time. Also, incidents are recorded, and minibar and laundry expenses are charged.

In this way, they optimize workflows, improve efficiency and increase customer satisfaction. They also implemented ICGCheck-in Online, a system that allows guests to check-in before their arrival. It will automatically obtain their data in

the PMS FrontHotel, also their digitalized signature of consent about the hotel contracts and legal texts, and even the online collection of reservation charges. In addition,

it has automated the generation and sending of the XML file of the Occupancy Surveys to the Spanish National Statistics Institute.

Gracias a ICGCMExchange, los hoteles sincronizan la descarga automática de reservas online y el inventario en todos los canales

Thanks to ICGCMExchange, the hotels synchronize the automatic download of online bookings and the inventory in all the channels



Hotel El Molí de l'Escala



LA OPINIÓN DE... MARTÍ SABRIÀ

Gerente del Grupo
Costa Brava Centre

Alianza ICG con Costa Brava Verd Hotels

En 2017 decidimos entrar en el campo de los PMS, pero pronto nos dimos cuenta de que la herramienta y el coste eran demasiado grandes para hoteles pequeños. Decidimos entonces buscar una solución a medida a un coste asequible para hoteles de muy pocas habitaciones, pero con una importante actividad de restauración. Fuimos descartando diferentes productos hasta ponernos en contacto con ICG, que nos invitó a su sede. El impacto creció cuando nos enseñaron "la factoría", pero la atención recibida por parte de la dirección nos convenció de que, pese a ser muy grandes, tenían un espíritu muy similar al nuestro.

Al regresar, nuestra jefa de tecnologías y yo no tardamos en decir: "Tenemos al alcance un partenariado inmejorable". Así lo trasladamos al consejo rector y, en pocos días, cerrábamos el acuerdo. Meses después, ya son 10 los establecimientos que trabajan con el PMS de ICG y estamos convencidos de que esta cifra crecerá de manera importante. Estamos seguros de haber acertado en la elección de ICG porque nos puede ayudar a ser más eficientes y competitivos y, a la vez, está dispuesta a escuchar, adaptarse y evolucionar sus prestaciones según nuestras necesidades.

Alliance between ICG & Costa Brava Verd Hotels

In 2017 we decided to enter the field of PMS, but we soon realized that the tool and the cost were too big for small hotels. Then, we decided to look for a customized solution at an affordable cost for hotels with very few rooms, but with an important restaurant activity. We were discarding different products until we got in touch with ICG that invited us to its headquarters. The impact grew when they showed us "the factory", but the attention received from the management convinced us that, despite being very large, they had a very similar spirit to our.

Upon returning, our chief technology officer and I soon said: "This unbeatable partnership is within reach". Thus, we moved it to the executive board, and in a few days, we closed the agreement. Months later, there are already 10 hotels that work with the ICG PMS and we are convinced that this figure will grow in an important way. We are sure of have succeeded in choosing ICG because it can help to be more efficient and competitive and, at the same time, is willing to listen carefully and evolve its performance according to our needs.



food in company



Gestiona todas sus marcas con ICG Manages all brands with ICG

SANTAGLORIA®
Coffee & Bakery

VOLAPIÉ

PAPIZZA
SUPERPIZZA ARTISAN ITALIAN

L'OBRADOR
ARTE SANO

MÁSQMENOS
• JAMÓN Y TAPAS •

ICG es el partner tecnológico y parte fundamental en la estructura de gestión del grupo multimarca, uno de los líderes del mercado español de restauración organizada

ICG is the technological partner and the fundamental part in the management structure of the multi-brand group, one of the leaders of the Spanish organized catering market

FoodBox es un grupo español de restauración multimarca nacido en 2015 con el respaldo de un fondo de inversión y un grupo de expertos directivos de la restauración, que integra las gastrotabernas andaluzas Taberna del Volapié, los restaurantes casual-food MásQMenos, las cafeterías-panaderías Santagloria Coffee & Bakery y L'Obrador, y los restaurantes de pizzas al corte y al gusto Papizza. FoodBox, cuyo presidente es Carlos Pérez Tenorio y su consejero delegado Augusto Méndez de Lugo, se ha convertido en uno de los principales líderes del mercado español de la restauración organizada, con más de 180 establecimientos, de los que un 86% son gestionados en régimen de franquicia. A nivel internacional, FoodBox ha puesto en marcha un nuevo establecimiento en Francia (Aeropuerto de Toulouse).

FoodBox integra a cinco enseñas y cuenta con más de 180 establecimientos, de los que un 86% son franquicias



Papizza, número 1 de pizza al corte y al gusto en España.
Papizza, number 1 pizza by the slice in Spain.

**Cliente | Client**

FoodBox
www.foodbox.es

**Implantador
Deployer**
Adatio Sistemas**Software**

FrontRest, TeleComanda,
ICGManager, ICGAnalytics,
ICGDataExchange.

Hardware

TPV's Ipsos para el control de las ventas y los dispositivos CashDro3 para la gestión inteligente del efectivo.
ICG POS's for sales control and CashDro3 devices for intelligent cash management.

Beneficios de la implantación

Con las soluciones ICG, FoodBox ha unificado todas sus marcas en una única plataforma de trabajo, diferenciando locales propios y franquiciados y obteniendo un gran volumen de información en tiempo real.

Implementation benefits

With ICG solutions, FoodBox has unified all its brands into a single work platform, differentiating its own and franchised stores and obtaining a large volume of information in real time.

A la izquierda, uno de los restaurantes Taberna del Volapié.
On the left, one of the Taberna del Volapié restaurants.

El uso de CashDro en establecimientos de alimentación evita la contaminación cruzada y garantiza la higiene alimentaria.
The use of CashDro in food establishments prevents cross contamination and guarantees food hygiene.

En la actualidad, el grupo multimarca está inmerso en un ambicioso plan de expansión, con aperturas en las grandes ciudades del país, que prevé duplicar su actual presencia durante el bienio 2019-2020.

IMPLEMENTACIÓN

La primera incorporación de FoodBox fue la cadena de panaderías y cafeterías Santagloria, usuaria de las soluciones ICG para la gestión de sus establecimientos. Al mismo tiempo se une al grupo Taberna del Volapié y, unos meses más tarde, Papizza, ambas con sistemas de gestión diferentes a ICG, por lo que surge la necesidad de unificar todas las enseñas en una única plataforma. Dentro de la organización había personas que provenían de varias cadenas y con experiencia previa con diferentes sistemas de punto de venta. Estas premisas, la estabilidad y fiabilidad del software, su escalabilidad y la experiencia acumulada de ICG Software en grandes implantaciones, llevaron a FoodBox a tomar la decisión de incorporar las soluciones especializadas en hostelería de ICG para la gestión de todas las marcas presentes y futuras de la plataforma, y de sumar a ICG como partner tecnológico del grupo y parte fundamental en su estructura de gestión.

La escalabilidad del software ICG permite a FoodBox gestionar sus marcas con una única solución

FoodBox is a Spanish multi-brand restaurant group born in 2015 with the support of an investment fund and a group of restoration experienced managers which integrates the Andalusian gastrocabernas Taberna del Volapié, the casual-food restaurants MasQMenos, the Santagloria Coffee & Bakery and L'Obrador coffee shop and bakeries, and the Pizza restaurants cut and taste Papizza. FoodBox,

whose president is Carlos Pérez Tenorio and his CEO Augusto Méndez de Lugo, has become one of the main Spanish organized restoration market leaders, with more than 180 stores, of which 86% are managed in a franchise system. Internationally, FoodBox has launched a new establishment in France (Toulouse Airport). Currently, the multi-brand group is immersed in an ambitious expansion plan, with openings in the large cities of the country, which plans to double its current presence during the 2019-2020 biennium.

The scalability of the ICG software allows FoodBox to manage its brands with a single solution

IMPLEMENTATION
The first FoodBox incorporation was the chain of bakeries and coffee shops Santagloria, user of ICG solutions for the management of their establishments. At the



**LA OPINIÓN
DEL CLIENTE...**
**AUGUSTO MÉNDEZ DE
LUGO**
**Consejero delegado
de FoodBox**

"Cuando nos planteamos qué sistema emplearíamos teníamos la ventaja de poder decidir sin ataduras previas, dado que partíamos de cero. Necesitábamos un sistema completo, sencillo y escalable. En este sentido, ICG nos permitió trabajar tanto en el punto de venta, a través de FrontRest, como en las oficinas centrales con ICG Manager, mediante un ERP integrado que nos permitiera el mayor número de sinergias posibles. Por otro lado, la simplicidad de uso, la información disponible a través de ICG Analytics y la flexibilidad nos dieron la tranquilidad necesaria de que podríamos afrontar todos los retos. Finalmente, su escalabilidad nos ha permitido trabajar con el mismo sistema con cinco marcas distintas, diferenciando los locales propios de los franquiciados y teniendo multitud de datos en tiempo real para la toma de decisiones. En otro orden, la estructura de ICG apoyada en partners nos ha permitido asegurar un alto nivel de soporte que no sólo pasa por el apoyo a los locales, sino por labores de gestión de servidores, partnership tecnológico o gestión diaria de las marcas en cambios de precios, altas de artículos, etc, en los que los partners, en este caso Adatio, son una pata fundamental de nuestra estructura de gestión".

CUSTOMER'S OPINION

AUGUSTO MÉNDEZ DE LUGO

FoodBox CEO

"When we considered what system we would use, we had the advantage of being able to decide without prior ties since we started from scratch. We needed a complete, simple and scalable system. In this sense, ICG allowed us to work both at the point of sale, through FrontRest, and in the central offices with ICGManager, through an integrated ERP that would allow us the greatest possible number of synergies. On the other hand, the simplicity of use, the information available through ICGAnalytics and the flexibility gave us the necessary tranquility that we could face all the challenges. Finally, its scalability has allowed us to work with the same system with 5 different brands, differentiating our own establishments from the franchised ones and having a multitude of real-time data for decision making. In another order, the ICG structure supported by partners has allowed us to ensure a high level of support that not only goes through the support to the establishments, but also through server management, technological partnership or daily management of the brands in changes of prices, item creation, etc., in which the partners, in this case Adatio, are a fundamental leg of our management structure".

Todos los establecimientos propios y franquiciados de FoodBox trabajan con los terminales punto de venta ISPOS y el software de gestión para la hostelería FrontRest para el control y registro de las ventas. En aquellas marcas con venta de productos por peso, como Santagloria y L'Obrador, FrontRest enlaza con balanzas solo peso. Para la toma de pedidos en mesas en Volapié, MasQMenos y en algunos establecimientos de Santagloria con zona de degustación, los camareros utilizan smartphones y tablets con TeleComanda, agilizando el proceso de comanda, que se envía automáticamente a las impresoras de pedidos ubicadas en las diferentes zonas de elaboración y preparación.

Alguna de las marcas de FoodBox ha implantado los dispositivos de gestión inteligente del efectivo CashDro3, con lo que se evitan las contaminaciones cruzadas por el contacto con efectivo y se garantiza la higiene alimentaria. El uso de CashDro, tanto en la cadena de panaderías como en MasQMenos, también aporta tranquilidad a empleados y propietarios al asegurar que la caja siempre cuadre, sin necesidad de dedicar tiempo extra.

Por otra parte, tanto los franquiciados como el propio personal de FoodBox conocen en tiempo real las estadísticas más relevantes y el ritmo de venta de sus negocios gracias a la herramienta de movilidad de *business intelligence* ICGAnalytics.

Por lo que respecta a la importación y exportación de datos externos, FoodBox utiliza ICGDataEXchange y desde la central, el ERP ICGManager Advanced. Alojado en servidores Cloud, recepciona las ventas, controla los establecimientos, gestiona la tesorería y la contabilidad del grupo, y consolida toda la información enviada desde los puntos de venta de las cinco enseñas.

Con CashDro el cierre de caja es inmediato y sin descuadres, lo que evita dedicar tiempo extra al final de la jornada para el cuadre de caja.

With CashDro the cash closing is immediate and without discrepancies, which avoids spending extra time at the end of the day for the cash count.



**FoodBox
conoce en
tiempo real las
estadísticas
más relevantes
y el ritmo
de venta de
sus negocios
a través de
ICGAnalytics**





La franquicia MásQMenos es un concepto de cocina tradicional saludable, basada en tapas y jamón.

The MásQMenos franchise is a concept of healthy traditional cuisine based on tapas and jamón.

FoodBox integrates five brands and has more than 180 establishments, 86% of them are franchises



same time, Taberna del Volapié joined the group and a few months later Papizza. Both had other software solution, so there was the need to unify all the brands in a single platform.

Within the organization there were people who came from different chains and with previous experience with different point of sale systems. These premises, the stability and reliability of the software, its scalability and the accumulated experience of ICG Software in large implementations, led to FoodBox to take the decision to incorporate the specialized hospitality solutions of ICG for the management of all the present and future brands of the platform, and to add ICG as a group technological partner and a fundamental part in its management structure. All the establishments and franchisees of FoodBox work with point of sale terminals ISPOS and the hospitality management software FrontRest for the control and registration of the sales. In those brands selling products by weight, such as Santagloria and L'Obrador, FrontRest links with weight scales. For taking orders at tables in Volapié, MasQMenos and in some establishments

in Santagloria with tasting area, waiters use smartphones and tablets with TeleComanda, speeding up the ordering process, which is automatically sent to order printers located in the different processing and preparation areas. Some of the FoodBox brands have implemented the smart cash management devices CashDro3, which prevents crossed contamination by contact with cash and guarantees food hygiene. The use of CashDro, both in the bakery chain and in MasQMenos, also reassures to employees and owners that the cash counts always match, without the need to spend extra time. Moreover, both franchisees and the Foodbox employees know in real time the most relevant statistics and the sales rate of their business, thanks to the business intelligence mobility tool ICGAnalytics. Regarding the importation and exportation of external data, FoodBox uses ICGDataEXchange and from the central, the ERP ICGManager Advanced. Hosted on Cloud servers, receives sales, controls the establishments, manages the treasury and accounting of the group, and consolidates all the information sent from the points of sale of the five brands.

IMPLANTADOR/DEPLOYER

Adatio Sistemas



IMPLANTADOR MANUEL MOLINA

Gerente de Adatio Sistemas
MASTER PROVIDER ICG EN MADRID



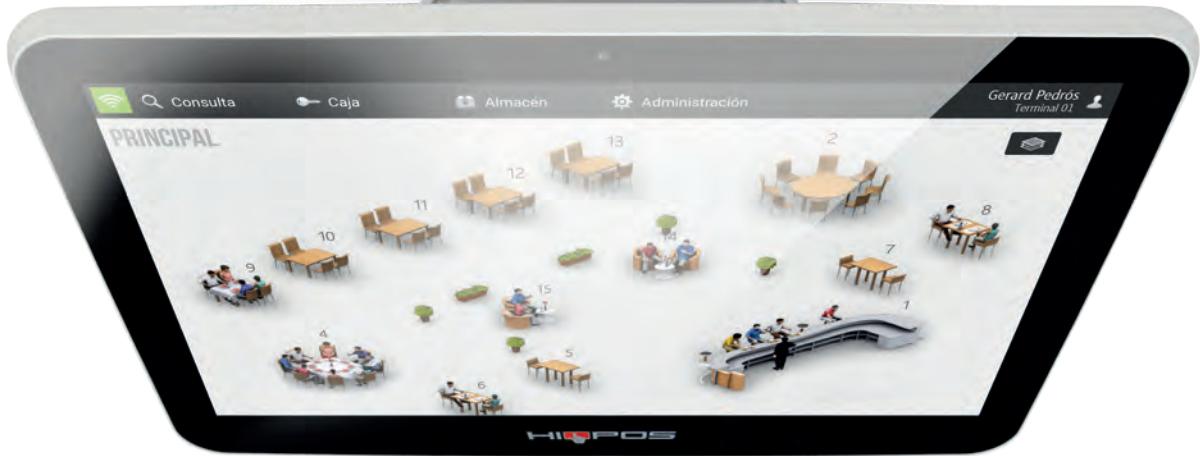
“En Adatio Sistemas nos encargamos de realizar la implantación y el mantenimiento de todos los establecimientos de FoodBox repartidos por el territorio nacional, con la colaboración de la red de Master Provider y distribuidores ICG de España, así como de resolver todas las necesidades que puedan surgir en su central. Cuando en 2015 FoodBox inició su camino adquiriendo la cadena de panaderías Santagloria, dichos establecimientos y la central ya estaban informatizados por ICG, a través del Master Provider IMProjects. Con el traslado de las oficinas de FoodBox a Madrid y el cambio de administración fuimos Adatio quienes pasamos a encargarnos del mantenimiento tecnológico y la expansión del grupo. Uno de los grandes retos fue unificar el software de todas las marcas al incorporarse a FoodBox las cadenas Taberna del Volapié y Papizza. El resultado fue muy satisfactorio, al igual que ocurrió más adelante con MásQMenos, y en Adatio estamos orgullosos de estos cinco años trabajando con FoodBox”.

MANUEL MOLINA

GENERAL MANAGER IN ADATIO SISTEMAS
ICG Master Provider in Madrid

“In Adatio Sistemas we take care of the implementation and maintenance of all FoodBox stores spread across the whole national territory, with the collaboration from the network of Master Provider and ICG distributors from all over Spain, as well as solving all the needs that may have in their central.

When in 2015 FoodBox started its journey acquiring the Santagloria bakery chain, these establishments and the central already had the ICG solutions, through the IMProjects Master Provider. With the transfer of FoodBox offices to Madrid and the change of administration it was Adatio who passed to take care of the technological maintenance and the expansion of the group. One of the great challenges was to unify the software of all of the brands when Taberna del Volapié and Pappizza chains joined the group. The result was very satisfactory, as it turned out later with MásQMenos, and at Adatio we are proud of these five years working with FoodBox”.



En el mundo / In the world

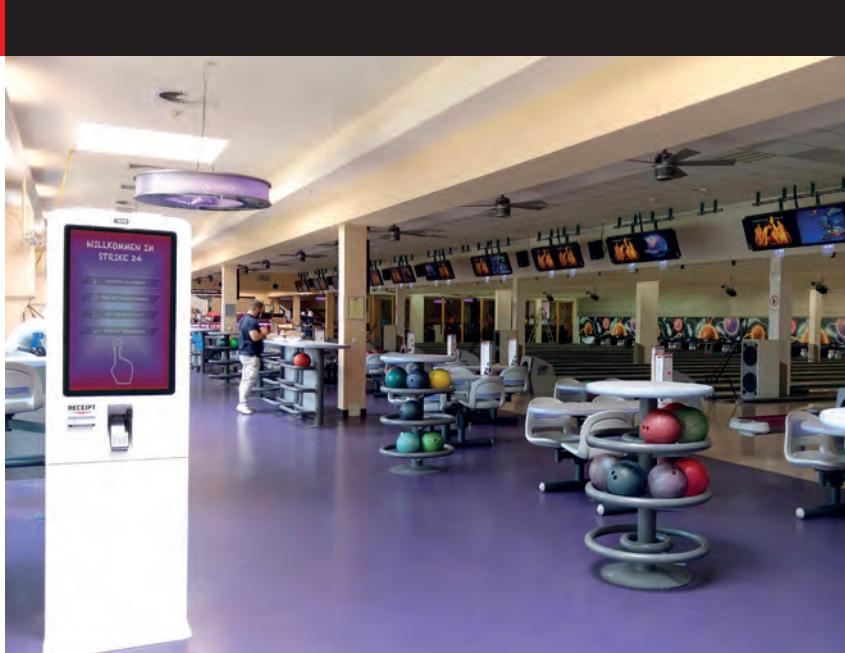
Las soluciones globales y específicas HIOPOS están presentes en todo el mundo a través de las implantaciones Excelsius, Advanced y Specifics HIOPOS realizadas por los partners de los cinco continentes

HIOPOS, global and specific solutions, are present all over the world through the implementations done by the Excelsius, Advanced and Specific HIOPOS Partners from the five continents

Alemania/Germany

The Strike 24 es la bolera más grande del estado alemán de la Baja Sajonia. Es un recinto de 4.000 m² en el que se ofrecen diferentes actividades de ocio como bowling, cursos de iniciación, torneos para empresas y clubes, etc.

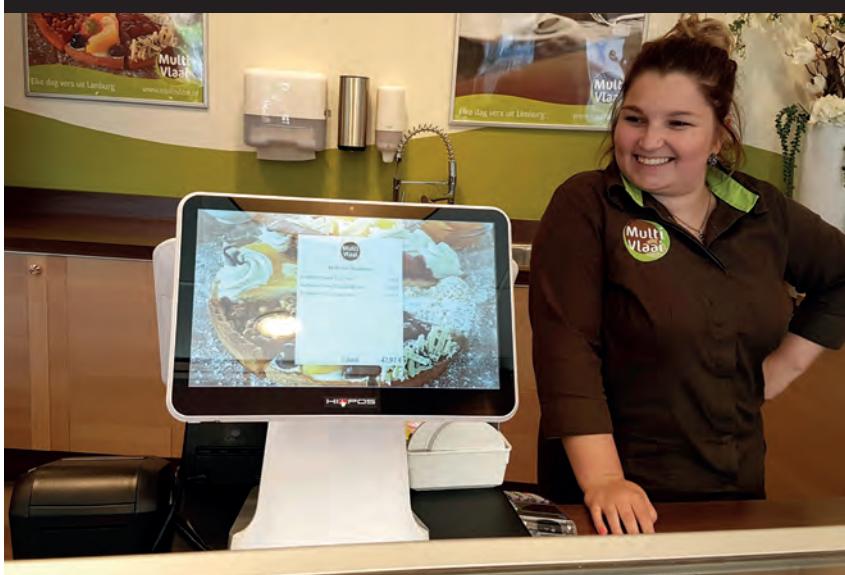
Gestionan el negocio de forma ágil y eficaz con las soluciones HIOPOS. Los clientes realizan el pedido y el pago en los 13 T-Quiosk que están ubicados en las líneas de bolos y pueden revisar el estado de su pedido en el Call Screen, el cual retiran en la zona de recogida cuando está listo sin necesidad de esperas ni colas.



The Strike 24 is the largest bowling in the German state of Lower Saxony. It is a space of 4,000 m² in which offers different leisure activities such as bowling, initiation courses, tournaments for companies and clubs, etc. They manage the business quickly and

efficiently with HIOPOS solutions. Customers place the order and pay on the 13 T-Quiosk that are located on the bowling lines. They can check the status of their order on the call screen, which is picked up in the specific area when it is ready, without need of waiting or making a queue.

Holanda/Holland



At the Naaldwijk mall you can find one of the branches of the well known brand MultiVlaai which offer to their clients a great variety of cakes. The Owner, Samantha had clear the requirements for the software, "it should be clear, easy to use and it should show in a simple way the quantity of sold items". It was also crucial

that the payment with credit card was totally integrated with the point of sale. The HIOPOS solution meets the requirements and, furthermore it can send invoices to regular customers, it allows to check in the statistics which are the pick hours for the sales, which is the most sold cake and it also allows to follow the available stock.

En el centro comercial Naaldwijk se encuentra una de las sucursales de la conocida organización de franquicias MultiVlaai que ofrece a sus clientes una gran variedad de pasteles. Su dueña, Samantha quería de un software "que fuera claro, fácil de utilizar y que mostrara de una forma sencilla la cantidad de pasteles vendidos". También era fundamental que el pago con tarjeta de crédito estuviese totalmente integrado con el TPV. La solución HIOPOS cumple con todos sus requisitos y además pueden enviar facturas a clientes, comprobar rápidamente en las estadísticas a que horas venden más, cual es el pastel más vendido y hacer seguimiento del stock disponible.



Francia/France

La boutique Honor pertenece al grupo empresarial Sarl Abbad, dedicado al sector de la moda, y es todo un referente en la ciudad francesa de Compiègne, situada en la región de Hauts-de-France. Se trata de un establecimiento dirigido al público masculino que comercializa ropa y calzados de estilo sport de primeras marcas. Tiene previstas nuevas aperturas de tiendas que también se gestionarán con HIOPOS.

The Honor boutique belongs to the Sarl Abbad business group, dedicated to the fashion sector. This store is a benchmark in the French city of Compiègne, located in the Hauts-de-France region. This is an establishment aimed at the male public that sells sportswear and footwear of top brands. New store openings are planned that will also be managed with HIOPOS.



Costa Rica/Costa Rica

El grupo Ta Bueno es una empresa de origen venezolano que lleva varios años con destacada presencia en Costa Rica, que se fundamenta en sus más de 35 restaurantes. El grupo opera varios conceptos de comida con las enseñas Ta Bueno, Satay, Hungry y O Sole Mio, gestionando los puntos de venta con HIOPOS y consolidando la información de ventas con Analytics.

The 'Ta Bueno' group is a Venezuelan company that's been several years, with a prominent presence, in Costa Rica, with more than 35 restaurants. The group operates several food concepts with the brands of Ta Bueno, Satay, Hungry and Or Sole Mio, managing the points of sale with HIOPOS and consolidating the sales information with Analytics.

Isla Mauricio/Mauritius Island

El salón de belleza Urban Retreat Spa Mauritius situado en la ciudad de Beau Bassin, en la isla Mauricio, es el lugar perfecto para relajarse. Ofrece diferentes servicios de cuidados estéticos y belleza. Con HIOPOS, gestionan las citas de los clientes y asignan los servicios a los empleados a una hora y día determinados, consultan el historial de tratamientos de los clientes, cuáles son sus productos favoritos...

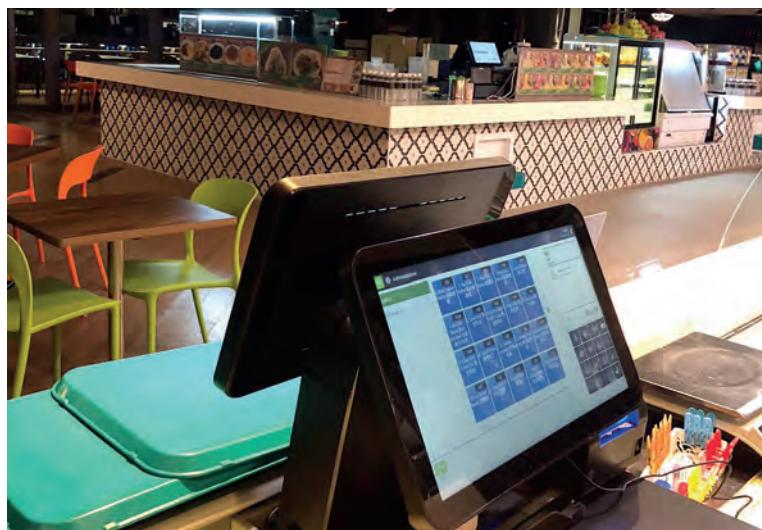
The Urban Retreat Spa Mauritius is a beauty salon located in the city of Beau Bassin, on Mauritius Island, is the perfect place to relax. It offers different beauty care services. With HIOPOS, they manage customer appointments and assign services to employees at a specific time and day, check customer treatment history, what are their favorite products...



Egipto/Egypt

Mr Azouz es una de las cadenas de comida rápida de más éxito de la capital de Egipto, El Cairo. Al tratarse de establecimientos de Take Away, necesitan brindar a sus clientes un servicio ágil, rápido y eficaz, y con las soluciones HIOPOS han conseguido mejorar la satisfacción del cliente reduciendo considerablemente los tiempos de espera y han alcanzado una mayor productividad en el negocio.

Mr Azouz is one of the most successful fast food chains in the capital of Egypt, Cairo. As they are Take Away establishments, they need to provide an agile, fast and efficient service to their customers. With HIOPOS solutions they have managed to improve customer satisfaction by reducing waiting times and have achieved a greater business productivity.



Singapur/Singapore

El grupo Yu Kee comenzó su negocio hace 30 años en Singapur con su famoso arroz con pato Teochew. Desde entonces su fundador, Mr Seah Boon Lock, ha expandido su negocio a pasos agigantados con restaurantes en varios centros comerciales de Singapur. My Kampung es una de sus marcas con 15 puestos de comida que utilizan HIOPOS.

The Yu Kee group started its business 30 years ago in Singapore with its famous rice with Teochew duck. Since then its founder, Mr. Seah Boon Lock, has expanded his business by leaps and bounds with restaurants in several shopping centers in Singapore. My Kampung is one of its brands with 15 food stalls that use HIOPOS.

Australia/Australia

El restaurante Bayly's Bistro, ubicado en la ciudad australiana de Kirribilli, frente a Sydney, tiene la particularidad de ofrecer espectáculos teatrales y está construido encima del mar. Las actuaciones corren a cargo de Ensemble Theatre, la compañía profesional teatral más antigua del país. Su comida se basa en la nueva cocina australiana, pero con influencia europea.

The Bayly's Bistro restaurant, located in the Australian city of Kirribilli, in front of Sydney, has the particularity of offering theater shows and is built above the sea. The performances are carried out by Ensemble Theater, the oldest professional theater company in the country. Their food is based on the new Australian cuisine, but with European influence.





CashDro

CashDro6 **CashDro7**



Altas prestaciones para la gestión de efectivo High performance for cash management

Cashdro lanza al mercado CashDro6 y CashDro7, los nuevos dispositivos de gestión de efectivo que destacan por su rapidez en la devolución de cambio, gracias a mecanismos de última generación que aceleran la dispensación de billetes y monedas, y por sus mejoras de seguridad, incorporando un biselado para impedir la extracción de la puerta en caso de que sea forzada y mejorando el sistema antipalanca. Siguiendo las normativas estatales y europeas, los nuevos dispositivos están homologados con el certificado CE y reconocen las últimas versiones de monedas y billetes fabricados por el Banco Central Europeo. La nueva generación complementa la gama de soluciones de gestión de efectivo CashDro, cubriendo todas las necesidades y nichos del mercado, y ofreciendo un amplio abanico de posibilidades a todo tipo de clientes y negocios.

“

Los nuevos dispositivos destacan por su rapidez en la devolución de cambio

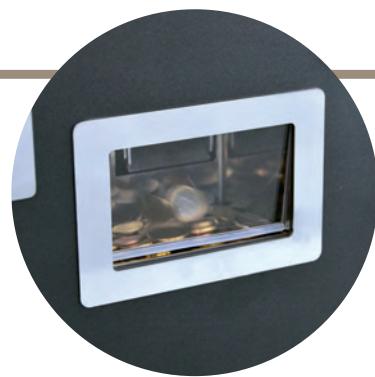
“

The new cash management devices stand out for their speed of giving change



Cashdro launches CashDro6 and CashDro7, the new cash management devices that they stand out for their speed of give change, thanks to the latest generation mechanisms that accelerate the dispensing of bills and coins, and for their security improvements, incorporating a bevel to avoid door removal in case it is forced and improving the anti-lever system. Following the State and European regulations, the new devices are approved with the

CE certificate and recognize the latest versions of coins and bills manufactured by the European Central Bank. The new generation complements the CashDro cash management solutions range, covering all the needs and niches of the market, and has a wide range of possibilities for all types of customers and businesses.



DEVOLUCIÓN INSTANTÁNEA DE MONEDAS

Las monedas están clasificadas en un tubo por cada denominación.

INSTANT COINS RETURN

The coins are classified in a tube for each denomination.



ACEPTACIÓN Y DISPENSACIÓN DE BILLETES EN FAJOS

CashDro7 reduce los tiempos en los procesos de carga y cambio con una velocidad de 3 billetes/segundo y en fajos de 30 billetes.

ACCEPTANCE AND DISPENSATION OF NOTES IN BUNDLES

CashDro7 reduces the time in the processes of cash load and cash change with a speed of 3 notes/s and in bundles of 30 notes.



RETRACT BIN

En CashDro si un cliente no recoge los billetes de cambio, estos se guardan en un compartimento aparte.

RETRACT BIN

In CashDro7 if a customer does not pick up the change in notes, these are stored in a separate compartment.



ICGAnalytics PREMIUM

**Inteligencia de
negocio a tu
medida**
**Business
intelligence
tailored to your
needs**



ICGAnalytics

Es el Business Intelligence que permite consultar la información del negocio en tiempo real, desde cualquier lugar y dispositivo, ya sea Windows, iOS o Android. ICGAnalytics se conecta en tiempo real a la base de datos de ICGManager, facilitando el control del negocio y la toma de decisiones al instante. Gracias a tablas, gráficas, cubos y KPIs, la información mostrada es concisa y fácil de interpretar, pudiendo navegar y profundizar por los datos con un solo click.

Con ICGAnalytics se facilitan por defecto los orígenes de datos y cuadros de mandos más demandados para cada tipo de negocio, como análisis de ventas por múltiples dimensiones (establecimientos, vendedores, clientes, productos, etc), cierres de caja, loss prevention o análisis abc de compras, ventas y stocks, entre otros.

Además, ICGAnalytics permite crear perfiles de usuario para asignar permisos y filtros a cada usuario y, de esta forma, garantizar el acceso seguro y privado a la información.

“

ICGAnalytics permite consultar la información desde cualquier lugar y dispositivo, ya sea Windows, IOS o Android
ICGAnalytics allows you to consult the information from any place and device, be it Windows, IOS or Android

ICGAnalytics

Es el Business Intelligence que permite consultar la información del negocio en tiempo real, desde cualquier lugar y dispositivo, ya sea Windows, iOS o Android. ICGAnalytics se conecta en tiempo real a la base de datos de ICGManager, facilitando el control del negocio y la toma de decisiones al instante. Gracias a tablas, gráficas, cubos y KPIs, la información mostrada es concisa y fácil de interpretar, pudiendo navegar y profundizar por los datos con un solo click.

With ICGAnalytics, the most demanded data sources and dashboards for each type of business are provided by default, such as multi-dimensional sales analysis (establishments, sellers, customers, products, etc.), cash closings, loss prevention or abc analysis of purchases, sales and stocks, among others.

In addition, ICGAnalytics allows you to create user profiles to assign permissions and filters to each user, ensuring secure and private access to the information.

ICGAnalytics Premium

Con ICGAnalytics Premium, el implantador puede adaptar y personalizar los cuadros de mandos existentes o crear nuevos cuadros de mandos a medida, para satisfacer completamente las necesidades específicas de cualquier cliente. Se puede mostrar y cruzar cualquier información registrada en ICGManager, ya sea de la base de datos de gestión o de la contabilidad, se puede consolidar información registrada en varias empresas e incluso se puede vincular información externa a la base de datos de ICGManager.

El diseño de nuevos cuadros de mandos y la personalización con ICGAnalytics Premium sólo puede ser realizada a través de un Técnico Certificado por ICG. Para obtener dicho título, es necesario superar con nota el curso de formación avanzado en ICGAnalytics Premium impartido por personal especializado de ICG.

ICGAnalytics Premium

With ICGAnalytics Premium, the deployer can adapt and customize the existing dashboards or create new custom-made ones, to fully meet the specific needs of any customer. It is possible to display and cross any registered information in ICGManager, either from the management or accounting database , registered information can be consolidated in several companies and even external information can be linked to the ICGManager database.

The design of new dashboards and the customization with ICGAnalytics Premium can only be done through an ICG Certified Technician. To be qualified, it is necessary to pass the advanced training course in ICGAnalytics Premium given by specialized ICG personnel.



ICGANALYTICS PREMIUM PERMITE CREAR NUEVOS ORÍGENES DE DATOS A PARTIR DE:

ICGANALYTICS PREMIUM ALLOWS TO CREATE NEW DATA ORIGINS FROM:



Cualquier información registrada en ICGManager, ya sea de gestión o de contabilidad

Any information registered in ICGManager, either management or accounting information



Diferentes empresas de gestión o contables para mostrar información consolidada

Different management or accounting companies to show the consolidated information



Información externa a la base de datos de ICGManager, como información meteorológica, afluencia de clientes, fiestas y eventos, etc, para analizar las ventas en base a estos agentes externos
External information to the ICGManager database, such as weather information, customer traffic, parties and events...
To analyze sales based on these external agents

IV Beca ICG a la Innovación y Gestión en Hostelería

IV ICG scholarship to Innovation and Hospitality Management



Foto de grupo de los galardonados en el acto de entrega de los premios y reconocimientos de la IV Beca ICG celebrado en el Palau de la Generalitat de Cataluña. En el centro, Eduard Tuneu Isern, ganador de esta edición, junto al consejero de Educación, Josep Bargalló, y el presidente del Grupo ICG, Andreu Pi.

Group picture of the awarded at the awards ceremony of the IV ICG Scholarship held at the Palau de la Generalitat de Cataluña. In the center, Eduard Tuneu Isern, winner of this edition, together with the Minister of Education, Josep Bargalló, and the president of the ICG Group, Andreu Pi.

La Beca ICG se consolida como uno de los principales premios de Formación Profesional en el sector de la educación

The ICG Scholarship is consolidated as one of the main Professional Training awards in the education sector

El Palau de la Generalitat de Cataluña acogió el acto de entrega de los premios y reconocimientos de la IV Beca ICG a la Innovación y Gestión en Hostelería, que promueve la Fundación ICG, con el apoyo y colaboración del Departamento de Educación de la Generalitat y del Basque Culinary Center. El evento fue presidido por el consejero de Educación, Josep Bargalló, acompañado del presidente de la Fundación ICG, Antoni Siurana; el presidente del Grupo ICG; Andreu Pi, la representante del Basque Culinary Center, Irene Cañadas, y el chef de referencia en esta edición, Vicent Guimerà, del restaurante L'Antic Molí de Ulldecona, con una estrella Michelin, y reconocido como el mejor cocinero del año por el Foro Gastronómico, que apadrinó el acto.

Los premios reconocen la idea de negocio, el conocimiento tecnológico y la viabilidad de proyectos empresariales de los estudiantes que han finalizado este año los CFGS de formación profesional de dirección de servicios de restauración y dirección de cocina.

El acto se celebró en el Palau de la Generalitat de Catalunya

The event took place at the Palau de la Generalitat de Catalunya

of ICG Group; Andreu Pi, the representative of the Basque Culinary Center, Irene Cañadas, and the reference chef in this edition, Vicent Guimerà, of the Antic Molí restaurant from Ulldecona, with one Michelin star, and recognized as the best chef of the year by the Foro Gastronómico, who sponsored the act.

The awards recognize the business idea, the technological knowledge and the viability of the students' business projects who have finished this year the professional training of services management and kitchen management. A total of 47 students applied in this fourth edition, which consolidates the ICG Scholarship as one of the main professional formation awards in the education sector. The first prize went to Eduard Tuneu Isern, from



En esta cuarta edición se inscribieron un total de 47 alumnos, lo que consolida a la Beca ICG como uno de los principales premios de formación profesional en el sector de la educación.

El primer premio correspondió a Eduard Tuneu Isern, del INS Escuela de Hostelería y Turismo de Girona, por su innovadora propuesta de negocio, su viabilidad, y el dominio demostrado en el uso de las soluciones tecnológicas ICG. El premio que se otorga al alumno ganador es una beca para estudiar un Master en Innovación y Gestión de Restaurantes en la prestigiosa facultad de ciencias gastronómicas Basque Culinary Center, valorada en cerca de 10.000 euros. El segundo premio fue para Sandra Carrasco Cano, de la Escuela Joviat de Manresa, con una dotación de 500 euros, y el tercer premio recayó en Sergio Gatell

ALUMNOS PREMIADOS Y FINALISTAS / AWARDED AND FINALIST STUDENTS	
Primer premio/First prize:	Eduard Tuneu Isern, del INS Escuela de Hostelería y Turismo de Girona.
Segundo Premio/Second prize:	Sandra Carrasco Cano, de la Escuela Joviat, de Manresa.
Tercer Premio/Third prize:	Sergio Gatell González, del INS Escuela de Hostelería y Turismo de Cambrils.
Primera finalista/First finalist:	Irene Molero Vicens, del INS Escuela de Hostelería y Turismo de Girona.
Segunda finalista/Second finalist:	Paula Fransoy Sanz, del INS Escuela de Hostelería y Turismo de Girona.
Tercer finalista/Third finalist:	Josep M. Díaz Bohiga, del INS Escuela de Hostelería y Turismo de Girona.
Cuarto finalista/Fourth finalist:	Jordi Vilarrasa Bevià, del Instituto Escuela de Hostelería y Turismo de Girona.
Quinta finalista/Fifth finalist:	Nuria Montanyà Tanyà, de la Escuela Joviat, de Manresa.
Sexto finalista/Sixth finalist:	Daniel Martínez Peris, del INS Escuela de Hostelería y Turismo de Lleida.
Séptimo finalista/Seventh finalist:	Gerard Rovira Bagaria, de la Escuela Joviat, de Manresa.

CENTROS RECONOCIDOS POR LA IMPLICACIÓN Y CALIDAD EDUCATIVA RECOGNIZED CENTERS FOR THE IMPLICATION AND THE EDUCATIONAL QUALITY

INS Escuela de Hostelería y Turismo de Barcelona.
INS Escuela de Hostelería y Turismo de Cambrils.
INS Escuela de Hostelería y Turismo de Girona.
INS Escuela de Hostelería y Turismo de Lleida.
Escuela Joviat, de Manresa.
INS Cavall Bernat, de Terrassa.



El acto contó con representantes de la comunidad educativa.
The act had representatives of the educational community.

La ganadora de la anterior edición, Roser Juanola, explicó su experiencia en el Basque Culinary Center.
The winner of the last edition, Roser Juanola, explained her experience at the Basque Culinary Center.



Vicent Guimerà, chef del Restaurante L'Antic Molí de Ulldecona, apadrinó la Beca

González, del INS Escuela de Hostelería y Turismo de Cambrils, con una dotación de 200 euros. Durante la ceremonia también se entregaron galardones de reconocimiento a los alumnos finalistas y a los centros formativos por su compromiso y calidad educativa con el programa ICGUniversity.

La Beca ICG cuenta con la colaboración del Departamento de Educación y el Basque Culinary Center

The ICG Scholarship is supported by the Department of Education and the Basque Culinary Center

INS School of Hospitality and Tourism of Girona, for his innovative and viable business proposal, and the demonstrated dominance in the use of ICG Solutions. The prize awarded to the winning student is a scholarship to study a Masters in Innovation and Restaurant Management

Vicent Guimerà, chef of the Restaurant Antic Molí, from Ulldecona, supported the scholarship

at the prestigious culinary science faculty Basque Culinary Center, valued close to 10,000 euros. The second prize went to Sandra Carrasco Cano, from the School Joviat of Manresa, with an amount of 500 euros, and the third prize went to Sergio Gatell González, from the INS School of Hospitality and Tourism of Cambrils, with an amount of 200 euros. During the ceremony, recognition awards were also given to the finalist students and to the training centers, for their commitment and educational quality with the ICGUniversity program.

Educación impulsa un centro de innovación y tecnificación de hostelería

Education promotes a center of innovation and hospitality technification

Un proyecto para una formación profesional tecnificada, referente y de calidad, que forma parte del programa ICGUniversity, y que cuenta con el apoyo y colaboración de la consejería de Educación de la Generalitat de Cataluña, la Fundación ICG, el Grupo ICG y la Escuela de Hostelería y Turismo de Lleida

A project for a technical, referent and quality professional training, which is part of the ICGUniversity program, and which has the support and collaboration of the Ministry of Education of the Generalitat de Catalunya, the ICG Foundation, the ICG Group and the School of Hospitality and Tourism of Lleida

Después de seis años de haberse puesto en marcha el programa de formación superior ICGUniversity, impulsado personalmente por el presidente del Grupo ICG, Andreu Pi, con la colaboración del Departamento de Educación, y la participación de profesores de algunos de los institutos-escuelas de hostelería y Turismo, se ha presentado la creación de un nuevo centro de innovación y tecnificación de hostelería. Un proyecto educativo único y pionero para impulsar y desarrollar una formación profesional tecnificada, referente y de calidad.

El proyecto nace con el objetivo de potenciar la Formación Profesional de la familia de Hostelería y Turismo, aplicando metodologías pedagógicas innovadoras y tecnológicas, y transmitirlas tanto a los profesionales de la formación como al alumnado.

Esta actuación, impulsada por la Consejería de Educación de la Generalitat de Cataluña, cuenta con el apoyo de la Fundación ICG, el Grupo ICG, y el INS Escuela de Hotelería y Turismo de Lleida (ESCHOTUR), que adaptará sus instalaciones para acoger este nuevo espacio tecnológico, que incluye diferentes áreas de trabajo para el aprendizaje.

En este centro, que entrará en funcionamiento la primavera-verano del 2020, se utilizará tecnología de última generación

After six years of having launched the ICGUniversity higher education program, personally promoted by the ICG Group president, Andreu Pi, with the collaboration of the Department of Education, and the participation of some teachers from the hospitality and tourism schools, the creation of a new innovation and hospitality technology center has been presented. A unique educational project and pioneer to promote and develop a technical, reference and quality professional training.

The project was born with the objective of promoting the Professional Training of the Hospitality and Tourism, applying innovative pedagogical and technology methodologies, and transmit them both to the training professionals and to the students. This action, promoted by the Ministry of Education of the Catalan Government, has the support from the ICG Foundation, the ICG Group, and the INS School of Hospitality and Tourism of Lleida (ESCHOTUR), which will adapt its facilities to host this new technological space, which includes

El nuevo espacio se proyecta en las instalaciones del INS Escuela de Hostelería y Turismo de Lleida, (ESCHOTUR) con diferentes áreas de trabajo para la formación tecnificada.

The new space is projected in the facilities of the School of Hospitality and Tourism of Lleida (ESCHOTUR), with different work areas for technical formation.



TECNOLOGÍA DE ÚLTIMA GENERACIÓN

Se utilizará tecnología de última generación alojada en la nube para dar respuesta a las necesidades de las nuevas modalidades y formas de trabajar de negocios y empresas de hostelería, tanto desde los restaurantes tradicionales de mesas, cocina de ensamblaje, establecimientos de comida rápida o comida para llevar, teniendo en cuenta el cambio actual de modelo y de perfil del cliente y su experiencia de compra.

El objetivo es formar en las TIC, al más alto nivel, a los profesores de todos los centros (escuelas-institutos) que imparten formación profesional de grado medio y grado superior de hotelería y turismo, para que puedan transmitir el talento con las herramientas más innovadoras a los alumnos y jóvenes futuros profesionales del sector, facilitándoles una formación que les permita profesionalizarse tecnológicamente y acceder a un mercado laboral cada vez más competitivo y tecnificado.

El centro entrará en funcionamiento la primavera-verano de 2020 y forma parte de las actuaciones que se llevan a cabo en el programa formativo ICGUniversity, del que el Grupo ICG y el Departamento de Educación reeditaron la colaboración.

In this center, which will be operational in the spring-summer of 2020, the latest technology will be used

Se formará a los profesores de los centros educativos que imparten formación profesional de hostelería y turismo para que puedan transmitir el talento con las herramientas tecnológicas más innovadoras a los futuros profesionales del sector.

The teachers from the educational centers who provide hospitality and tourism professional training will be trained, so they can transmit the talent, with the most innovative technological tools, to the future professionals from the sector.

El presidente de la Fundación ICG, Antoni Siurana; el consejero de Educación, Josep Bargalló, y el presidente del Grupo ICG, Andreu Pi, durante la firma del convenio. The president of the ICG Foundation, Antoni Siurana; the counsellor of Education, Josep Bargalló, and the president of the ICG Group, Andreu Pi, during the signing of the agreement.

at the highest level, the teachers of all the centers (schools-institutes) that provide professional training of middle and upper grades of hotel and tourism, so that they can transmit talent with the most innovative tools to the students and young future professionals of the sector, providing them with training that allows them to professionalize themselves technologically and access an increasingly competitive and technical labor market.

CUTTING EDGE TECHNOLOGY

The last technology will be used hosted in the cloud to respond the needs of the new modalities and ways of working of businesses and hospitality companies, both from traditional table restaurants, assembly kitchen, fast-food establishments or take-away food, taking into account the current change of model and profile of the customer and their shopping experience. The objective is to train them in the use of ICT,

different work areas for learning.

Compromiso del Grupo ICG con el Patrimonio y la Cultura

Acuerdo de colaboración entre la Fundación ICG y los Castellers de Lleida

La Fundación ICG ha firmado un acuerdo de colaboración con los Castellers de Lleida con el objetivo de apoyar la actividad de esta entidad. El convenio se ha firmado para un periodo de cinco años.

A través de este convenio, la Fundación ICG proporciona a los Castellers de Lleida un apoyo añadido al patrocinio y ayudas que reciben de las instituciones y otros colaboradores.

Al acto de la firma asistieron el entonces alcalde de Lleida, Fèlix Larrosa; el presidente dels Castellers de Lleida, Carles Puig-gros; el presidente de la Fundación ICG, Antoni Siurana; la directora general Financiera y Acción Corporativa del Grupo ICG, Meritxell Pi; el responsable de grupo dels Castellers, Llorenç Llaberia, y la concejal de Cultura en aquel momento, Montse Parra.

Con esta actuación, la Fundación ICG otorga continuidad al compromiso con el patrimonio y la cultura popular y tradicional en el conjunto del territorio, e incluye la actividad castellera en el ámbito de patrocinio y mecenazgo cultural, ampliando así el radio de acción y apoyo a las entidades y asociaciones.



Meritxell Pi, Carles Puig-gros, Fèlix Larrosa, Antoni Siurana, Montse Parra y Llorenç Llaberia.

Commitment of the ICG Group with Heritage and Culture

Collaboration agreement between the ICG Foundation and the Castellers de Lleida

The ICG Foundation has signed a collaboration agreement with the Castellers of Lleida with the objective of supporting the activity of this entity. The agreement has been signed for a period of five years.

Through this agreement, the ICG Foundation provides an extra support to the sponsorship and collaboration that Castellers of Lleida already receives from the institutions and other collaborators.

The signature act was attended by the mayor of Lleida, Fèlix Larrosa; the president of the ICG Foundation of the Castellers of Lleida, Carles Puig-gros; the president of the ICG Foundation, Antoni Siurana; the Finance and Corporate Action Director of the ICG Group, Meritxell Pi; the head of the Castellers group, Llorenç Llaberia, and the Councilor of Culture at that time, Monte Parra.

With this action, the ICG Foundation grants continuity to the commitment with the heritage and the popular and traditional culture in the whole territory, and includes the "castellera" activity in the field of sponsorship and cultural patronage, thus extending the range of action and the support to entities and associations.

El Grupo ICG recibe el premio a la Innovación empresarial turística

El Ayuntamiento de Lleida entregó los Premios Turismo y Comercio 2019, unos galardones que tienen el objetivo de distinguir la contribución de empresas y profesionales en el impulso del turismo y el comercio de Lleida y del conjunto del territorio. Esta cuarta edición de los premios se celebró en la Llotja de Lleida, en un acto con más de 300 personas.

El Grupo ICG fue galardonado con el Premio a la Innovación Empresarial Turística por su constante innovación en el desarrollo de tecnología para los sectores turístico y del comercio, y por su implicación con Lleida y el conjunto del territorio.

La directora general Financiera y Acción Corporativa del Grupo ICG, Meritxell Pi, fue la encargada de recoger el galardón.



The ICG group received the tourism business innovation award

Lleida City Council presented the Tourism and Commerce Awards 2019, awards that aim to distinguish the contribution of companies and professionals in promoting tourism and commerce in Lleida and the whole territory. This fourth edition of the awards took place in 'la Llotja de Lleida', in an act with more than 300 people.

The ICG Group was awarded the Tourist Business Innovation Award for its constant innovation in the development of technology for the tourism and commerce sectors, and for its involvement with Lleida and the whole territory.

The general director of Finance and Corporate Action of the ICG Group, Meritxell Pi, was responsible of collecting the award.



Meritxell Pi, con los responsables del Ayuntamiento de Lleida en el momento de la entrega del galardón. Meritxell Pi, with the Lleida City Council authorities at the time of the award ceremony.



El presidente del Grupo ICG, Andreu Pi; el presidente de la Fundación ICG, Antoni Siurana; la teniente de alcalde del Ayuntamiento de Barcelona, Janet Sanz, y el director general de las plataformas Salesians Sant Jordi, Paco Estellés, en la firma del convenio.

The president of the ICG Group, Andreu Pi; the president of the ICG Foundation, Antoni Siurana; the deputy mayor of Barcelona, Janet Sanz, and the general director of the Salesians Sant Jordi platforms, Paco Estellés, at the signing of the agreement.

La Fundación ICG firma un convenio de colaboración para la inserción social y laboral de jóvenes y adolescentes

La Fundación ICG ha firmado un acuerdo de transferencia tecnológica con las Plataformas Sociales Salesians Sant Jordi, a través del cual se cede la tecnología ICG, especializada en la gestión de establecimientos de hostelería, para formar a los alumnos de los PFI de Auxiliar de Cocina y Servicios de Restauración de las escuelas restaurante de estas plataformas sociales.

Salesians Sant Jordi trabaja para la inserción social y laboral de jóvenes en riesgo de exclusión.

La firma del acuerdo se celebró en la Escuela Restaurante Pes Crúilla El Punt, situada en el barrio de Torre Baró de Barcelona, un edificio cedido por el Ayuntamiento.



The ICG Foundation signs a collaboration agreement for the social and labor insertion of young people and adolescents

The ICG Foundation has signed a technology transfer agreement with the Salesians Sant Jordi Social Platforms, through which ICG give its technology, specialized in the management of hospitality establishments, is assigned to train the students of the PFI of Kitchen Assistant and Catering services of the restaurant schools of these social platforms. Salesians Sant Jordi works for the social and labor insertion of young people at risk of exclusion. The signing of the agreement was held at the Pes Crúilla El Punt Restaurant School, located in the Torre Baró neighborhood of Barcelona, a building gave by the City Council.



El presidente del Grupo ICG, Andreu Pi, recibe a la plantilla del ICG Força Lleida El Grupo ICG es el principal patrocinador del equipo que compite en la Liga LEB Oro

La plantilla, el cuerpo técnico y miembros del equipo directivo del ICG Força Lleida, equipo de la Liga LEB Oro de baloncesto al que el Grupo ICG apoya como patrocinador oficial durante tres temporadas, fueron recibidos por el presidente del Grupo ICG, Andreu Pi. La expedición, encabezada por el presidente del club, Félix González, se desplazó hasta las instalaciones de ICG Software para mostrar el agradecimiento del club y conocer más de cerca al patrocinador. Los jugadores entregaron al presidente del Grupo ICG, Andreu Pi, la camiseta de esta temporada firmada por todos ellos.

Con este patrocinio, ICG Software demuestra una vez más su firme compromiso con la sociedad y con el territorio apoyando proyectos deportivos como el del ICG Força Lleida. Andreu Pi explicó que el espíritu del Grupo es apoyar al equipo y valoró muy positivamente la trayectoria ascendente de esta temporada. Por su parte, el presidente del club, Félix González, agradeció el apoyo de una empresa con la que el equipo coincide y comparte los mismos objetivos y valores.

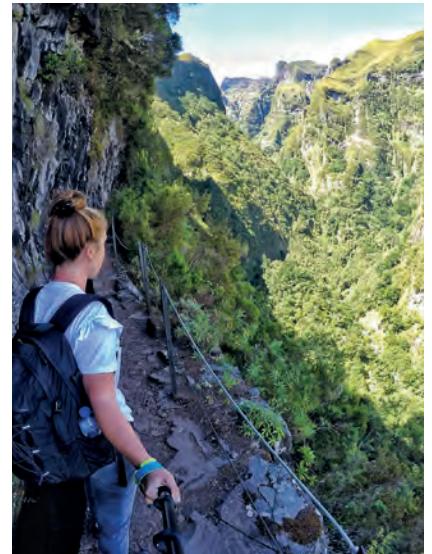
The ICG Group president, Andreu Pi, receives the ICG Força Lleida team The ICG Group is the main sponsor of the team that competes in the 'LEB Oro' League

The team, the coaching staff and the management member of ICG Força Lleida teams, the LEB Oro basketball team that the ICG Group supports as an official sponsor for three seasons, were received by the president of the ICG Group, Andreu Pi. The expedition, headed by the president of the club, Félix González, traveled to the ICG Software facilities to show the gratitude of the club and to learn more about the sponsor. The players gave to the president of the ICG Group, Andreu Pi, this season's shirt signed by all of them.

With this sponsorship, ICG Software demonstrates once again its firm commitment to society and the territory by supporting sports projects such as ICG Força Lleida. Andreu Pi explained that the spirit of the Group is to support the team and highly valued the upward trajectory of this season. For their part, the club president, Félix González, thanked the support of a company with which the team coincides and shares the same goals and values.



Madeira



Madeira, perteneciente a Portugal, lleva 4 años consecutivos siendo elegida como el mejor destino insular en los World Trade Awards, los premios más prestigiosos del sector turístico. Descubierta por navegantes portugueses en 1418 forma parte, en realidad, de uno de los archipiélagos más bellos del Atlántico junto a la isla de Porto Santo y las deshabitadas islas Desiertas e islas Salvajes.

Madeira, belonging to Portugal, has been elected for 4 consecutive years as the best island destination in the World Trade Awards, the most prestigious awards of the Tourism sector. Discovered by Portuguese navigators in 1418 is part of one of the most beautiful archipelagos of the Atlantic next to the Porto Santo island and the uninhabited Desert islands and Savage islands.

Aqua Natura Madeira Hotel
(Puerto Móniz).

Situada a 500 km de distancia de la costa africana, Madeira es, a pesar de sus pequeñas dimensiones, un mural de paisajes de exuberante belleza, desde el propio océano (donde se pueden divisar ballenas y delfines), pasando por bosques de laurisilva (declarados Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO en 1999), acantilados impresionantes y altas cimas de origen volcánico (el pico Arieiro, de 1.818 m. y Ruivo, el más alto con 1.862 m.). Además, goza de una temperatura muy agradable durante todo el año.

Aterrizamos en el aeropuerto Cristiano Ronaldo, el famoso futbolista que es un ícono de Madeira, muy cerca de la capital y ciudad principal que es Funchal (viene de *funcho*, que en portugués es hinojo), que se encuentra al sur y tiene algo más de 100.000 habitantes, casi la mitad de la población de la isla. Su puerto, el mercado dos Lavradores, los exóticos jardines Botánico y Monte Palace Tropical Garden, y las antiquísimas bodegas Blandy para conocer el excelente vino de Madeira son visitas indispensables. Pero, sin duda, una de las actividades turísticas más peculiares y tradicionales es montarse en una de las cestas de mimbre de los llamados *carreiros do Monte* (vestidos con llamativa ropa blanca, el sombrero madeirense típico y el calzado reforzado con caucho para poder frenar), una reliquia para llegar al centro de la ciudad a unos 2 km calle abajo, que actualmente rivaliza con un moderno y espectacular teleférico.

En Funchal se encuentra la mayor oferta hotelera de la isla con alojamientos singulares como el albergue boutique **Santa María Hostel** y numerosos restaurantes. Tres de sus mejores templos gastronómicos son el **Quinta Estação**, cuyo edificio fue originalmente una emisora de radio; el **Restaurante do Forte**, ubicado en el interior de la fortaleza de São Tiago construida a inicios del XVII; y **Armazém do Sal**, un local rústico con encanto

aprovechando un antiguo garaje de coches. Un lugar más tradicional y con rica comida local es **Caires & Pereira**. Madeira ofrece una cuidada gastronomía, incluso a nivel de postres y dulces como lo demuestra la pastelería **Arte & Bolos**. Rebosante de naturaleza, Madeira es perfecta para los deportes de aventura como el barranquismo o el senderismo por itinerarios junto a las *levadas*, unas acequias talladas a mano desde hace cientos de años para llevar agua desde los barrancos de la cara norte (donde llueve



Su clima suave y un suelo volcánico permiten producir frutas tropicales y el afamado Vino de Madeira. Its mild climate and volcanic soil allow to produce tropical fruits and the famous Madeira wine

Located 500 km away from the African coast, Madeira is, despite its small dimensions, a mural of landscapes of exuberant beauty, from the ocean itself (where whales and dolphins can be seen), going through Laurisilva forests (declared a World Heritage by UNESCO in 1999), impressive cliffs and high peaks of volcanic origin (the Arieiro peak, 1.818 m. and Ruivo, the highest with 1.862 m.). In addition, it has a very pleasant temperature throughout the year. We land at the Cristiano Ronaldo airport, the famous football player who is an icon of Madeira, very close from the capital and main city that is Funchal (comes from *funcho*, which in Portuguese is fennel), which is found at the south and has just over 100,000 habitants, almost half of the population of the island. Its port, Mercado dos Lavradores, the exotic

La isla lleva 4 años seguidos siendo elegida el mejor destino insular del mundo
The island has been elected 4 consecutive years as the best island destination



más) hasta las zonas de cultivo. Siguiendo la ruta por el suroeste, desde Funchal hasta Câmara de Lobos, otra actividad imperdible es subir al cabo Girao, el acantilado más alto de Europa (589 metros). Sobre todo, desde que se inauguró el nuevo mirador con suelo de cristal. Es un lugar ideal para disfrutar de una formidable vista tomando un excelente café o la bebida típica madeirense, la poncha (mezcla de aguardiente, miel y zumo de limón), en **Cabo Girao Café**. En Câmara de Lobos podemos tomar notas de viaje en el diario que hemos adquirido en la papelería librería **Sami Amis**, mientras degustamos una magnífica hamburguesa en **Fidy Burger**, acompañada de los deliciosos zumos de fruta naturales de especies tropicales producidas en la isla como la papaya, la guayaba, la chirimoya, el maracuyá o el mango, siendo el grupo de fruterías **Pestana & Irmaos** el gran distribuidor local.

Siguiendo la costa, hallamos lugares como Faja dos Padres, Ponta do Sol, Ribeira Brava y Calheta, donde elaboran unos deliciosos helados en **Manifattura Di Gelato**. Y en el extremo noroeste, en Puerto Moniz, encontramos unas maravillas de la naturaleza: las piscinas o pozas naturales de agua salada formadas por lava volcánica. Frente a ellas se encuentra en una

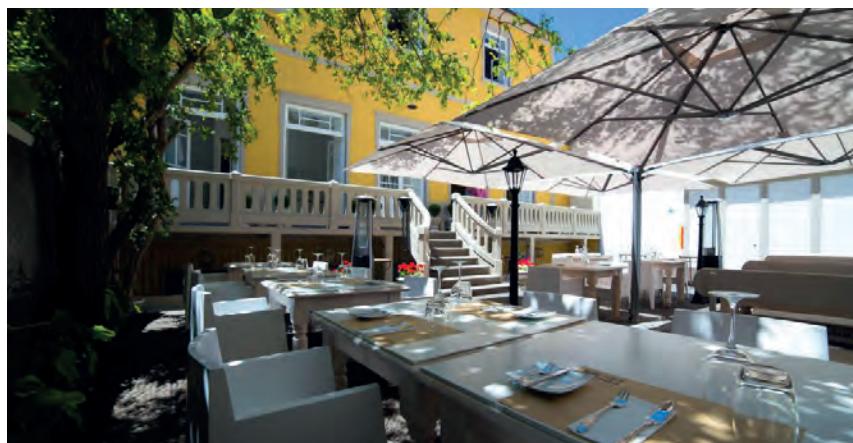
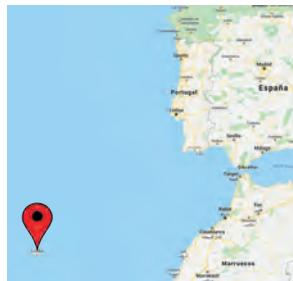
Restaurantes y hoteles usan las soluciones ICG en este territorio luso de ultramar
Restaurants and hotels use ICG solutions in this Portuguese overseas territory

Es un mural de naturaleza: acantilados de vértigo, piscinas naturales y bosques Patrimonio de la Humanidad
It is a mural of nature: vertigo cliffs, natural pools and World Heritage forest

beginning of the 17th century; and **Armazém do Sal**, a charming rustic place taking advantage of an old car garage. A more traditional place with rich local food is **Caires & Pereira**. Madeira offers a fine cuisine, even at the level of desserts and candy as it shows the **Arte & Bolos** patisserie. Overflowing with nature, Madeira is perfect for adventure sports like canyoning or hiking on itineraries next to the levadas, some ditches carved to hand for hundreds of years to bring water from the ravines of the north face (where it rains more) to the cultivation areas. Following the route to the southwest, from Funchal to the Câmara de Lobos, another must activity is to climb cape Girao, the highest cliff in Europe (589 meters). Especially, since the inauguration of the new viewpoint with glass floor.

It is an ideal place to enjoy a formidable view taking an excellent coffee or the typical Madeiran drink, the Poncha (mixture of moonshine, honey and lemon juice), in **Cabo Girao Café**. In Câmara de Lobos we can take travel notes in the journal that we have acquired in the Bookstore stationer **Sami Amis**, while tasting an excellent burger at **Fidy Burger**, accompanied by delicious natural fruit juices from tropical species produced on the island such as papaya, guava, custard apple, the passion fruit or the mango, being the **Pestana & Irmaos** fruit shop group the great local distributor. Following the coast, we find places like Faja dos Padres, Ponta do Sol, Ribeira Brava and Calheta, where they make delicious ice creams in **Manifattura Di Gelato**. And in the northwest corner, in Puerto Moniz, we find some wonders of nature: the natural salt swimming pools formed by volcanic

ITINERARIO ITINERARY



ITINERARIO ITINERARY

1. Santa Maria Hostel (Funchal)
2. Quinta Estação (Funchal)
3. Restaurante do Forte (Funchal)
4. Armazém do Sal (Funchal)
5. Caires & Pereira (Funchal)
6. Arte & Bolos (Funchal)
7. Cabo Girao Café (Câmara de Lobos)
8. Sami Amis (Câmara de Lobos)
9. Fidy Burger (Câmara de Lobos)
10. Pestana & Irmaos (Câmara de Lobos)
11. Aqua Natura Madeira Hotel (Puerto Móniz)
12. Golf Santo da Serra (Machico)
13. Parfois (Funchal)
14. Skechers (Funchal)
15. Burger King (Aeropuerto Funchal/Cristiano Ronaldo)



Pastel de Nata, dulce de yema de huevo y crujiente hojaldre típico de Madeira.

Pastel de Nata, candied egg yolks and crispy egg tart typical of Madeira.



ubicación privilegiada el **Aqua Natura Madeira Hotel**, de 4 estrellas. Recorrer el norte nos permite contemplar también las casas típicas de Santana, de forma triangular y cubiertas de paja, que conservan la esencia de las construcciones más primitivas de la isla. Madeira tiene localidades récordadas entre montañas como Curral das Freiras, la sorprendente meseta de Paul da Serra y pueblos pesqueros de postal como Caniçal y Machico, con edificaciones que datan de 1450. Si queremos hacer una actividad física más relajada, en Machico hay uno de los mejores campos de golf, el **Golf Santo da Serra**, sede incluso de un torneo profesional, el Open de Madeira.

De regreso a Funchal, antes de finalizar la estancia, podemos hacer compras en **Parfois** y **Skechers** y luego reponer fuerzas en **Burger King**, ya en el aeropuerto.

In front of them, in a privileged location is located the 4-star hotel, **Aqua Natura Madeira**. Go all over the north, allows us to contemplate also the typical triangular houses of Santana covered with straw, that preserve the essence of the most primitive constructions of the island. Madeira has remote locations between mountains such as Curral das Freiras,

↑ Restaurante do Forte (Funchal).

↑ Santa Maria Hostel (Funchal).

↑ ↗ Arte & Bolos (Funchal).

← Golf Santo da Serra (Machico).

the amazing Paul da Serra plateau and fishing villages that look like a postcard such as Caniçal and Machico, with buildings dating back to 1450. If we want to do a more relaxed physical activity, in Machico there is one of the best Golf course, **Golf Santo da Serra**, even it host a professional tournament, the Madeira Open. Back to Funchal, before the end of the stay, we can shop at **Parfois** and **Skechers** and then regain tour strength at **Burger King**, already at the airport.



Ferias

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 exhibitions

The ICG Group continues with its presence in the main international exhibitions and fairs that take place around the world, as one of the main strategies to spread out its high technology products.

La innovación del Grupo ICG estuvo presente en EuroCIS de Düsseldorf con gran éxito de asistencia.

The innovation of ICG Group was present in the EuroCIS exhibition in Düsseldorf with great public attendance.



EuroCIS	Comercio / Retail	Febrero / February	Düsseldorf	Alemania / Germany
Horeca Baleares	Hostelería / Hospitality	Febrero / February	Palma Mallorca	España / Spain
Ho.Re.Ca	Hostelería / Hospitality	Febrero / February	Atenas / Athens	Grecia / Greece
Europain	Hostelería / Hospitality	Marzo / March	París	Francia / France
Internoga	Hostelería / Hospitality	Marzo / March	Hamburgo	Alemania / Germany
Cosmo Beauty	Centros Estética / Beauty Salons	Abril / April	Barcelona	España / Spain
GastroCanarias	Hostelería / Hospitality	Mayo / May	Santa Cruz de Tenerife	España / Spain
Hotel World Exhibition	Hoteles / Hotels	Junio / June	Les Pailles	Isla Mauricio / Mauritius
Expobelleza	Centros Estética / Beauty Salons	Junio / June	San José	Costa Rica / Costa Rica
Exphotel	Hoteles / Hotels	Junio / June	Cancún	México / Mexico
Chillay Asia	Panaderías / Bakeries	Julio / July	Singapore	Singapur / Singapore
Exphore	Hostelería / Hospitality	Julio / July	San José	Costa Rica / Costa Rica
Abastur	Hostelería / Hospitality	Agosto / August	México DF	México / Mexico
Sabor Barranquilla	Hostelería / Hospitality	Agosto / August	Barranquilla	Colombia / Colombia
Expo Restaurante Morelia	Hostelería / Hospitality	Agosto / August	Morelia	México / Mexico
Expo Horeca	Hostelería / Hospitality	Septiembre / September	Quito	Ecuador / Ecuador
Südback	Panaderías / Bakeries	Septiembre / September	Stuttgart	Alemania / Germany
Gastronomika	Hostelería / Hospitality	Octubre / October	San Sebastián	España / Spain
Expo La Barra	Hostelería / Hospitality	Octubre / October	Bogotá	Colombia / Colombia
Expo Foodservice	Hostelería / Hospitality	Noviembre / November	Madrid	España / Spain
Gastrónoma Valencia	Hostelería / Hospitality	Noviembre / November	Valencia	España / Spain

Trade Fairs

EXPHOTEL - Cancún (México)

Ho.Re.Ca - Atenas (Grecia)/
Athens (Greece)



↑
InterNoga - Hamburgo (Alemania)/
Hamburg (Germany)
Estand ganador del premio
"Iconic Awards 2019"
Winner stand
"Iconic Awards 2019"



↑
GastroCanarias - Santa Cruz
de Tenerife (España)



↑
ExpHore - San José
(Costa Rica)



↑
Expo Horeca - Quito (Ecuador)

Quiosco táctil de 21,5"
21.5" Self ordering kiosk

TQ-1

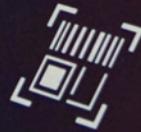
- ✓ Punto de venta desatendido
Unattended Point of Sale
- ✓ Punto de información
Information Point
- ✓ Gestión de visitas
Queue management
- ✓ Pago de impuestos...
Tax payment...



CONSULTE NUESTRA CARTA



T-QUIOSK



NUEVO PRODUCTO

NEW PRODUCT

T-QUIOSK

www.t-quiosk.com