

## 1. DESCRIPCIÓ

FIRA INTERNACIONAL DE BARCELONA (Fira de Barcelona), amb domicili a l'avinguda Reina Maria Cristina, s/n, 08004 Barcelona, i amb el número identificatiu Q0873006A, organitza: els premis Hostelco Awards. Aquests premis, que se celebraran el dimarts 20 de març del 2024 en el marc de la fira Alimentaria&Hostelco a la ciutat de Barcelona, reconeixen i premien l'esforç i la innovació dels professionals de l'hostaleria en quatre àrees clau del sector:

- Conceptes en l'àmbit HORECA
- Projectes de cuina
- Productes
- Professionals del sector

## 2. BASES DEL CONCURS

### 2.1 Descripció

Els Hostelco Awards són d'àmbit nacional i internacional.

### 2.2 Categories

S'estableixen quatre categories de premis, tres de les quals inclouen diferents subcategories:

**HORECA**

**DISTRIBUCIÓ**

**PRODUCTE**

**PROFESSIONAL**

### HORECA

- **Premi al millor concepte de F&B hoteler.** Premien els hotels (independents o que formin part de cadenes) que hagin desenvolupat un concepte de F&B d'èxit: se'n valora principalment la innovació, l'experiència del client/usuari i la sostenibilitat en concepte de clau mediambiental. Altres aspectes a valorar seran: la millora productiva i el desenvolupament tecnològic.
- **Premi al millor concepte de restauració.** Es premien els restaurants (independents o cadenes) que hagin desenvolupat un concepte d'èxit: se'n valora principalment la innovació, l'experiència del client/usuari i la sostenibilitat en concepte de clau mediambiental. Altres aspectes a valorar seran: la millora productiva i el desenvolupament tecnològic.
- **Premi al millor concepte de restauració en col·lectivitats.** Es premia l'organització que disposi d'un model d'èxit i/o que hagin desenvolupat un projecte innovador en el seu model de negoci, estratègia o renovació. El jurat valorarà principalment la innovació, l'experiència del client/usuari i la sostenibilitat en concepte de clau mediambiental. Altres aspectes a valorar seran: la millora productiva i el desenvolupament tecnològic.

- **Premi al millor projecte d'interiorisme.** Es premia l'estudi o l'interiorista que hagi creat el millor projecte d'interiorisme en restauració. El jurat valorarà principalment la funcionalitat, l'experiència del client/usuari i la sostenibilitat en concepte de clau mediambiental. Altres aspectes a valorar seran: la millora productiva i el desenvolupament tecnològic.

## DISTRIBUCIÓ

- **Premi al millor projecte de cuina.** Es premia l'empresa que hagi dut a terme el projecte de cuina professional. Se'n valora principalment la innovació, l'experiència del client/usuari i la sostenibilitat en concepte de clau mediambiental. Altres aspectes a valorar seran: la millora productiva i el desenvolupament tecnològic.

## PRODUCTE

- **Premi al millor producte o solució de Recursos Humans.** Aquesta categoria premia el que es consideri com a millor producte de l'any en l'àmbit dels Recursos Humans. Es valora que sigui un producte del sector de l'hoteleria i la restauració innovador, que ajudi a facilitar la gestió de persones en hosteleria. Altres aspectes a valorar seran: la millora productiva i el desenvolupament tecnològic.  
**És condició indispensable per a la categoria PRODUCTE ser expositor de l'edició 2024 d'Hostelco.**
- **Premi al millor producte o solució per a la gestió del negoci.** Aquesta categoria premia el que es consideri com a millor producte de l'any en l'àmbit de la gestió del negoci. Es valora que sigui un producte del sector de l'hoteleria i la restauració innovador, i que sigui d'utilitat per a la millora de la gestió d'un negoci de hoteleria i/o restauració: planificació, stockaje, marketing, rentabilitat etc. Altres aspectes a valorar seran: la millora productiva i el desenvolupament tecnològic.  
**És condició indispensable per a la categoria PRODUCTE ser expositor de l'edició 2024 d'Hostelco.**
- **Premi al millor producte o solució sostenible.** Aquesta categoria premia el que es consideri com a millor producte/solució sostenible de l'any. Es valorarà que sigui un producte del sector de l'hoteleria i la restauració que ajudi a la indústria a ser més sostenible en qualsevol aspecte: malbaratament, consum energètic, envasos d'un sol us... Altres aspectes a valorar seran: la millora productiva i el desenvolupament tecnològic.  
**És condició indispensable per a la categoria PRODUCTE ser expositor de l'edició 2024 d'Hostelco.**
- **Premi al millor producte o solució per a l'experiència client.** Aquesta categoria premia el producte o solució que millori l'experiència client. Es valorarà que sigui un producte del sector de l'hoteleria i la restauració innovador i que serveixi per a la millora de l'experiència del usuari en qualsevol punt de contacte amb el negoci de restauració i/o hoteleria. Altres aspectes a valorar seran: la millora productiva i el desenvolupament tecnològic.  
**És condició indispensable per a la categoria PRODUCTE ser expositor de l'edició 2024 d'Hostelco.**

## PROFESSIONAL HORECA

- **Premi a la trajectòria professional.** Es premia el professional que hagi destacat per la seva dilatada carrera orientada a impulsar el sector Horeca.

### 2.3 Requisits que s'han de complir

#### *Projectes en l'àmbit HORECA i distribució:*

- Els projectes candidats han d'aportar una innovació al sector i haver estat implantats, i amb resultats provats, durant l'any 2022-2024.
- Els projectes presentats no poden suposar cap infracció en matèria de propietat intel·lectual ni les companyies poden estar sotmeses a cap procediment judicial d'aquesta naturalesa.
- L'empresa ha de ser respectuosa amb el medi ambient i aplicar polítiques de responsabilitat social corporativa.

#### *Producte:*

- Els productes candidats han d'aportar una innovació al sector i haver estat presentats al mercat durant l'any 2022-2024.
- Han de complir la normativa europea i espanyola del sector.
- Els productes presentats no poden suposar una infracció en matèria de propietat industrial i els seus creadors no poden estar sotmesos a cap procediment judicial d'aquesta naturalesa.
- L'empresa ha d'oferir un servei de postvenda, ser respectuosa amb el medi ambient i aplicar polítiques de responsabilitat social corporativa.
- Les empreses que es presentin en aquesta categoria **han de ser expositores d'Hostelco 2024** acreditant-ho degudament (amb el número d'estand), i també han d'acreditar que efectivament són les fabricants del producte que presenten.

#### *Professional HORECA:*

- Els professionals han de ser proposats lliurement per empreses o per professionals del sector HORECA amb un coneixement acreditat dels perfils i les trajectòries proposades.

### 2.4 Participants

#### *Projectes en l'àmbit HORECA i distribució:*

- Es poden presentar als Hostelco Awards, en qualsevol de les seves categories, les empreses que dediquen la seva activitat empresarial a la tasca per la qual opten al premi.  
La participació en el concurs és gratuïta.
- Les empreses es poden presentar amb el mateix projecte en diverses subcategories sempre que en compleixin els requisits. En cas de dubte, o per a qualsevol consulta, poden contactar amb: [congresos.hostelco@hostelco.com](mailto:congresos.hostelco@hostelco.com)

El concurs està obert tant a empreses espanyoles com internacionals que exerceixin la seva tasca dins dels sectors següents: hoteleria, interiorisme, arquitectura, restauració i col·lectivitats.

### **Professional Horeca:**

- Es poden presentar als Hostelco Awards les persones que dediquen la seva activitat professional a la tasca per la qual opten al premi.
- La participació en el concurs és gratuïta.
- El concurs està obert tant a professionals espanyols com internacionals que exerceixin la seva tasca dins dels sectors següents: hoteleria i restauració.

### **Productes:**

- Es poden presentar als Hostelco Awards, en qualsevol de les seves categories, les empreses que dediquen la seva activitat empresarial a la tasca per la qual opten al premi.
- És requisit **indispensable ser empresa expositora a Hostelco 2024** per poder presentar-se a la categoria de producte.
- El concurs està obert tant a empreses espanyoles com internacionals que fabriquen productes o ofereixen serveis destinats als sectors de l'hoteleria, la restauració, les col·lectivitats o la venda automàtica (*vending*).

**Els finalistes als Hostelco Awards 2024 es comprometen a assistir a la gala de lliurament dels premis, que tindrà lloc a Barcelona el dimarts 20 març en el marc de la celebració de la fira.**

## **2.5 Procediment i característiques de l'informe**

- a) Inscripció als Hostelco Awards mitjançant el web d'Hostelco, on cal emplenar un formulari i indicar-hi la categoria o la subcategoria a la qual s'opta al premi.
- b) Als informes de projecte o de presentació de producte per a les categories HORECA, DISTRIBUCIÓ I RPRODUCTE, caldrà afegir la següent informació:

- Nom i marca.
- Descripció del projecte o producte.
- Descripció de aspectes d'innovació, sostenibilitat o millora de l'experiència client/usuari. Així com de les millores productives i desenvolupament tecnològic del projecte/producte.
- Informació complementaria
- Fotografies o renders
- Logotip de l'empresa en qualitat mitjana-alta (85x815 píxels)
- Imatge del producte (140x140 píxels)

- c) Els informes per la categoria de Professional serà la següent:

- Nom i cognoms.
- Descripció de la trajectòria professional i motius de la presentació de la candidatura
- Fotografia

## 2.6. Procediment del jurat

El jurat estarà format per professionals de reconeguda trajectòria professional. La composició del jurat es donarà a conèixer a la web el 13 DE GENER 2024..

El jurat podrà sol·licitar, si ho considera oportú, informació addicional en relació a les propostes presentades.

La documentació sol·licitada haurà de ser adjuntada i enviada mitjançant la plataforma destinada per aquest fi. Qualsevol consulta, no dubti en contactar amb la secretaria tècnica: [congresos.hostelco@hostelco.com](mailto:congresos.hostelco@hostelco.com)

Tots i cada un dels membres del jurat estan compromesos a reservar la confidencialitat sobre les seves deliberacions fins a la data de celebració dels Hostelco Awards.

## 2.7 Criteris de selecció

El jurat, alhora de premiar, valorarà especialment projectes o productes que apostin per a la innovació, una millora de l'experiència client/usuari sense perdre de vista els criteris de sostenibilitat mediambiental. També es tindrà en compte altres aspectes com la millora productiva i el desenvolupament tecnològic tenint en compte la connectivitat, la digitalització...

## 2.8 Calendari



## 3. PREMIS

El jurat farà entrega dels següents guardons:

- Premi Hostelco 2024 al millor concepte F&B hoteler
- Premi Hostelco 2024 al millor concepte de restauració
- Premi Hostelco 2024 al millor concepte de restauració col·lectiva
- Premi Hostelco 2024 al millor projecte d'interiorisme
- Premi Hostelco 2024 al millor projecte de cuina
- Premi Hostelco 2024 al millor producte o solució de Recursos Humans
- Premi Hostelco 2024 al millor producte o solució per a la gestió del negoci
- Premi Hostelco 2024 al millor producte o solució sostenible
- Premi Hostelco 2024 al millor producte o solució per a l'experiència client
- Premi Hostelco 2024 a la millor trajectòria professional

El Premi consisteix en:

- Entrega d'un guardó a la gala d'Hostelco Awards que tindrà lloc el dia 20 de març de 2024 durant el saló Alimentaria&Hostelco
- Els premiats podran fer menció del premi en les seves accions de promoció i de publicitat
- Des de Hostelco es farà difusió en tots els seus canals de comunicació: RRSS, Web, Newsletter y notes de premsa.
- Durant la celebració del saló, tots els finalistes comptaran amb un tòtem explicatiu del seu projecte ubicat a l'espai The HORECA Hub, el mateix lloc que tindrà lloc l'entrega de premis
- Els finalistes de la categoria PRODUCTE podran presentar la seva solució a l'escenari The HORECA HUB durant els dies de saló.

## 4. PATROCINADORS

Els Hostelco Awards poden disposar de patrocinadors oficials, el nombre i identitat dels quals pot variar en cada edició. Per a més informació, pot contactar amb [sponsors@hostelco.com](mailto:sponsors@hostelco.com)

## 5. MODIFICACIÓ DE LES BASES

FIRA DE BARCELONA es reserva el dret de dur a terme, en qualsevol moment, qualsevol modificació, supressió o addició a aquestes bases promocionals.

## 6. ACCEPTACIÓ DE LES BASES

El sol fet de participar implica la plena acceptació d'aquestes bases. El jurat del concurs queda facultat per resoldre qualsevol eventualitat no prevista.

*Si s'evidencia que algun dels participants no compleix amb els requisits exigits a les bases o que les dades proporcionades per participar-hi no són vàlides, la seva participació es considerarà nul·la, quedarà exclòs automàticament de la Promoció i perdrà tots els drets sobre els premis atorgats en virtut d'aquesta Promoció.*

*No poden participar al Concurs les persones següents:*

*Els treballadors per compte d'altri de FIRA INTERNACIONAL DE BARCELONA (i les altres entitats jurídiques que hi estan associades) i els seus familiars directes.*

*Qualsevol altra persona física que hagi participat directament o indirectament en l'organització d'aquesta Promoció o que hagi estat implicada directament o indirectament en la seva preparació i desenvolupament (agència, proveïdors, expositors, etcètera).*

*El premi lliurat no és transferible ni susceptible de canvis, alteracions o compensacions a petició dels participants, ni es pot canviar per qualsevol altre producte ni per diners.*

*FIRA DE BARCELONA es reserva el dret, si hi ha una causa justa per fer-ho i amb una comunicació en forma legal prèvia, a suspendre o a ampliar aquesta Promoció o a efectuar-hi qualsevol canvi.*

*Anirà a compte i càrrec del guanyador qualsevol càrrega fiscal o tributària que li pugui suposar l'acceptació del premi, així com qualsevol altra despesa derivada de la Promoció que no estigui expressament assumida per FIRA DE BARCELONA en aquestes bases legals.*