

HOSTELCO

Salón Internacional del equipamiento para la restauración, hotelería y colectividades

RECINTO MONTJUÏC
5-9 NOVIEMBRE

02 Hostelco reivindica su condición de gran cita de la hostelería y la restauración
04 Entrevista a Jordi Roure, presidente de Hostelco
05 Premios Hostelco a la innovación
06 Área Café reunirá a los mejores especialistas
07 La tapa y el cóctel se ganan su propio espacio

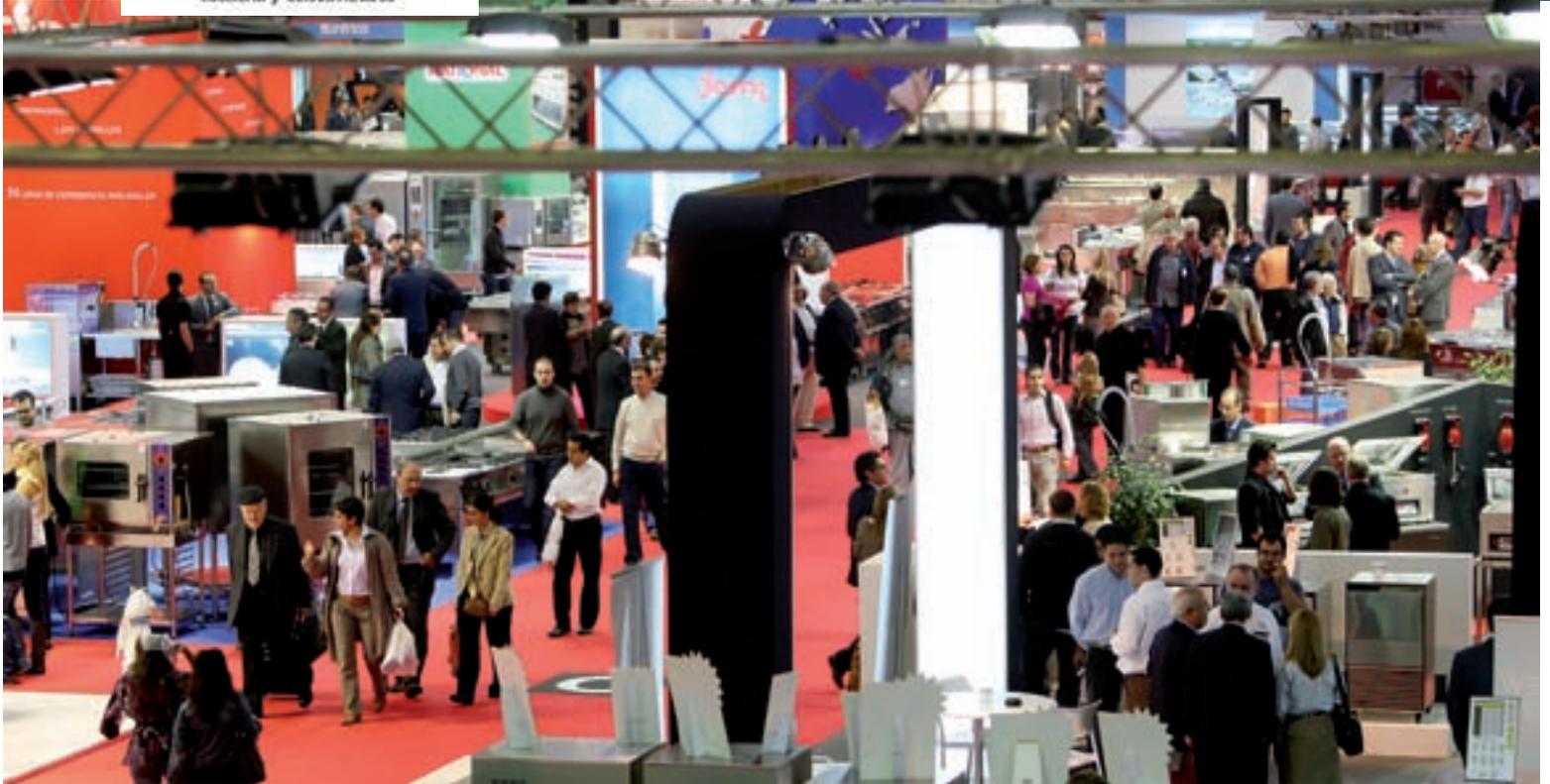
49ª edición

salonnautico

INTERNACIONAL DE BARCELONA

RECINTO GRAN VIA
Y EXPOSICIÓN FLOTANTE PORT VELL
6-14 NOVIEMBRE

08 Salón Náutico:
El reto de dinamizar las ventas
09 Entrevista a Luis Conde,
presidente del Salón Náutico
de Barcelona
10 Novedades embarcaciones:
Lo último del mercado
12 Novedades accesorios:
Imprescindibles a bordo



Hostelco reivindica su condición de gran cita de la hostelería y la restauración

LA INNOVACIÓN JUNTO CON LA CREACIÓN DE NUEVOS ESPACIOS Y FOROS INTERNACIONALES CONVERTIRÁN DE NUEVO HOSTELCO EN CITA OBLIGADA PARA CONOCER LAS TENDENCIAS EN EQUIPAMIENTO Y SERVICIOS PARA LA RESTAURACIÓN, HOSTELERÍA Y COLECTIVIDADES. SU VASTA OFERTA COMERCIAL Y PROGRAMA DE ACTIVIDADES HACEN DEL SALÓN UNO DE LOS MÁS IMPORTANTES DE EUROPA DE SU SECTOR.

TEXTO: MARIO CÁMARA FOTOS: ARCHIVO

Entre 5 y el 9 de noviembre, Hostelco, el Salón Internacional del Equipamiento para la Restauración, Hostelería y Colectividades, volverá a convertirse en cita ineludible para todos aquellos profesionales que quieran conocer las novedades del sector y sus mejores ofertas. La feria, referente indiscutible en Europa y la mayor de su sector que se organiza en España, acogerá unos 600 expositores en 36.000 m² netos de superficie del recinto ferial de Montjuïc y la visita de un numeroso público atraído por una vasta oferta comercial y nuevas propuestas como Expotapa, un espacio dedicado a la creación de cóctels o bien un foro que descubrirá las tendencias en el *wellness* y el *spa*. Se espera la presencia de hasta 60.000



visitantes, un 20% de los cuales del extranjero, mayoritariamente de Francia, Portugal e Italia.

Una de las apuestas de la 15ª edición de Hostelco, de periodicidad bienal, será el 'canal contract' que incluye las empresas dedica-

das a la creación de proyectos de construcción y decoración de espacios para clientes institucionales y corporativos. En este sentido, la feria ha programado el Gran Foro del Contract, un nuevo ámbito donde se debatirá sobre

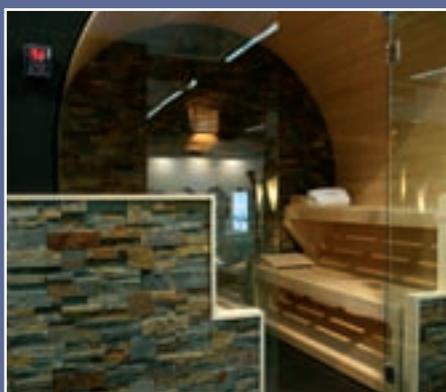
tendencias y oportunidades de negocio en este campo. La innovación tendrá una presencia destacada entre las actividades que se llevarán a cabo, por ejemplo en una jornada sobre la contribución de los profesionales del interiorismo, el diseño y la decoración a la creación de conceptos de restauración; en unas jornadas técnicas acerca del desarrollo sostenible en las empresas de restauración; o bien en Innovanta, que tratará de la cadena de frío en la alimentación colectiva. "En esta época de crisis, hemos aprendido que cualquier compañía, para seguir siendo fructífera y competitiva, ha de innovar y no sólo en cuanto a los productos sino también en la gestión de los negocios y en

la aplicación de nuevos modelos comerciales”, valora Jordi Roure, presidente de Hostelco.

Reconocimientos a la innovación.

Pero en el campo de la innovación, otra de las novedades será la de los Premios Hostelco, creados como distinción para proyectos del sector hotelero, restauración, colectividades y equipamiento así como a los hoteles que más destaquen en sus categorías. Se concederá un total de 14 galardones en “una iniciativa que nace para reconocer el esfuerzo innovador realizado por las empresas en distintos ámbitos y con la voluntad de convertirse en un importante reconocimiento sectorial y en un incentivo para que la firmas participantes sigan invirtiendo en este concepto”, afirma Isabel Piñol, directora de Hostelco, que comparte la organización de los premios con el Grupo Via. Mención aparte también merece Expotapa, un espacio donde diariamente se llevará a cabo un *show cooking* para mostrar recetas de esta especialidad y que contará con la presentación de destinos gastronómicos incluidos en el programa “Saborea España” impulsado por la Federación Española de Hostelería (FEHR) y catas. Dos ámbitos que están tan de actualidad como la tapa centrarán también la agenda de la feria: por un lado, el pan, al que se dedicará una jornada donde se dará a conocer la figura del *pannier*, y por el otro, el cóctel, con expertos que cada día llevarán a cabo demostraciones en directo y mostrarán sus creaciones. El salón también será escenario del encuentro de escuelas de hostelería de toda España con el objetivo de impulsar el intercambio de conocimiento y de crear sinergias comerciales. El evento incluirá dos mesas redondas para abordar el presente y el futuro del sector. Y como ya es tradicional, durante la feria se disputará la fase final del Campeonato de Baristas de Andorra, España y Portugal y del Concurso Nacional de Baristas, organizado con la colaboración del Fórum Cultural del Café.

Sectores representados. La oferta comercial de Hostelco, ubicada en los pabellones 1, 2, 3, 4,



LAS ÚLTIMAS TENDENCIAS DEL WELLNESS

Cada vez más, el wellness y el spa se están incorporando dentro de la extensa gama de servicios que los hoteles brindan a sus clientes. De ahí, la creciente importancia de este sector en Hostelco y que ha llevado a sus organizadores a integrarlo dentro del programa de actividades en forma de foro. Se trata de un encuentro que quiere dar a conocer las tendencias de wellness y spa del mercado así como la influencia que tienen a la hora de escoger un establecimiento por parte de los clientes. La arquitectura y el diseño serán aspectos que cobrarán protagonismo a través del estudio de casos de éxito.

5 y 8 del recinto ferial de Montjuïc, estará estructurada en los siguientes sectores: Equipos y maquinaria para la hostelería; Menaje y servicio de mesa; Gestión, control, informática y seguridad; Textiles y uniformes; Mobiliario y decoración, y cuatro ámbitos con identidad propia: Área café; Expolimp, dedicado a la limpieza profesional; Food Service, del sector de la alimentación para el canal Horeca (Hotelería, Restauración y Catering), e Inter-vending, dedicado a la distribución automática. La organización corre a cargo de Fira de Barcelona que cuenta con el apoyo del sector, liderado por la Federación Española de Asociaciones de Fabricantes de Maquinaria para Hostelería, Colectividades e Industrias Afines

(FELAC), pero también de otras entidades como la Federación Española de Hostelería.

Recuperación del turismo.

Al cierre de este suplemento, los datos de Frontur, proporcionados por el Ministerio de Industria, Turismo y Comercio, respecto a la llegada de turistas a España en julio revelaban un incremento del 4,5% respecto al mismo mes del año pasado, lo que supone una cifra de cerca de siete millones de visitantes en cifras totales; es el tercer aumento consecutivo después del 1,1% de mayo y del 1,7% de junio, según la encuesta de Movimientos Turísticos en Fronteras. También el gasto total por los turistas internacionales creció un 3,7% en julio, según los

datos de Egatur, que lo cifra en 6.334 millones de euros. Unas cifras positivas que representan “una buena noticia para el salón y para el sector”, como apunta Roure que espera que se note ya en la próxima edición con una mayor contratación de espacios pero que sobre todo sea el inicio de una tendencia cuyos resultados sean más palpables en el salón de 2012. España sigue siendo el tercer destino turístico mundial por detrás de Francia y Estados Unidos, un sector que representa el 10% del Producto Interior Bruto del país, según la Organización Mundial del Turismo, que mantiene su previsión de un aumento de entre el 3% y el 4% del turismo internacional este 2010 año en el cual está consolidando su recuperación. ••



"Hostelco se pone al servicio del sector como plataforma divulgativa de proyectos de I+D+i con el objetivo de compartir experiencias"

"El auge del turismo en España ha sido el motor económico del sector de la hostelería y por lo tanto de Hostelco"

¿Qué convierte Hostelco en una de las grandes citas europeas del sector?

Sobre todo el amplio respaldo sectorial del que goza, liderado por la Federación Española de Asociaciones de Fabricantes de Maquinaria para Hostelería, Colectividades e Industrias Afines, que colabora en la organización del salón. También su inequívoca vocación de servicio.

¿Cuáles son los principales objetivos de la nueva edición?

Actuar como herramienta de promoción y de divulgación de contenidos para expositores y visitantes, pero también de punto de encuentro del sector. Es una plataforma clave en coyunturas complicadas como la actual, ya que ofrece a las empresas un sólido apoyo para impulsar sus actividades.

¿En qué momento llega?

Delicado para nuestro sector. Sin embargo, con la crisis hemos aprendido que cualquier compañía debe innovar para seguir siendo competitiva. En este sentido, Hostelco se pone al servicio del sector como plataforma divulgativa de proyectos de I+D+i para que los interesados puedan compartir experiencias y conocimiento.

¿Hasta qué punto la internacionalización será eje de la cita?

JORDI ROURE PRESIDENTE DE HOSTELCO

“El salón es clave en coyunturas como la actual”

EL PRESIDENTE DE HOSTELCO SE MUESTRA CONVENCIDO DE QUE LA INNOVACIÓN DEBE SER UNO DE LOS PILARES PARA CIMENTAR EL FUTURO DEL SALÓN Y DEL PROPIO SECTOR. ROURE TAMBIÉN COMENTA ALGUNA DE LAS NOVEDADES DE LA EDICIÓN, COMO UNOS PREMIOS A LA INNOVACIÓN O EL GRAN FORO CONTRACT.

Es una prioridad para nuestras empresas ya que el mercado internacional es el que más ha crecido en los últimos años. Por eso el salón cuenta con un 20% de expositores extranjeros, con Italia, Portugal y Francia a la cabeza, mientras que por lo que a visitantes se refiere nos situamos en un 15% de asistentes internacionales, la mayoría de la UE.

Otra de las apuestas es el 'canal contract', de empresas dedicadas a la creación de espacios institucionales y corporativos.

Efectivamente, es el escenario

idóneo para acoger el Gran Foro Contract, organizado con la colaboración del Grupo Vía y donde se abordarán temas como las oportunidades de desarrollo, la internacionalización de las empresas, gestión de presupuestos y cómo será el hotel del futuro en cuanto a sostenibilidad, diseño y funciones.

¿A qué responde la iniciativa de los Premios Hostelco?

Son galardones para distinguir los mejores proyectos tanto de los sectores de hostelería y restauración como de las empresas que

proveen a estos establecimientos de maquinaria y servicios. Quieren ser también un incentivo a la innovación.

¿Podemos decir que el sector dedicado a la comida para colectividades, presente en Food Service, es uno de los que más futuro tiene?

Sin duda. Según las últimas estadísticas, el sector de los platos preparados fue uno de los pocos que creció en 2009 y continuará haciéndolo este año ya que los consumidores tienen cada vez menos tiempo para cocinar.

¿Cómo se traduce en el salón la importancia del sector del café?

Barcelona es una de las capitales del café tanto por el número de establecimiento dedicados a este producto como por el volumen que se gestiona del mismo en el puerto de Barcelona.

¿De qué manera repercute en Hostelco que España sea una potencia turística mundial?

Sin duda tiene una repercusión directa. El auge del turismo en España ha sido tradicionalmente el motor económico del sector de la hostelería y por lo tanto de Hostelco. Su recuperación los últimos meses después del descenso del año pasado influirá positivamente en la feria y en el sector globalmente. ●●

Premios Hostelco a la innovación

LA INNOVACIÓN SE CONVERTIRÁ EN UNO DE LOS EJES DE HOSTELCO, QUE HA CREADO UNOS PREMIOS PARA DISTINGUIR A LAS EMPRESAS QUE HAN APOSTADO POR IMPULSAR ESTE CAMPO. TAMBIÉN SERÁ UNO DE LOS ARGUMENTOS DE UN FORO SOBRE PROYECTOS DE CONSTRUCCIÓN DIRIGIDOS A HOTELES Y RESTAURANTES.

Los Premios Hostelco, una de las principales novedades de la 15ª edición de Hostelco, reconocerán proyectos vinculados a la innovación ya sea por parte de hoteles y establecimientos hosteleros como de empresas proveedoras de estos. Las categorías de los galardones son: arquitectura hotelera; rehabilitación y/o remodelación hotelera; hotel vacacional; restaurante de hotel; hotel de congresos y convenciones; hotel de salud; establecimiento singular; hotel urbano; hotel adaptado y hotel o cadena hotelera con mejor imagen corporativa. Los galardones restantes premiarán la innovación tecnológica en equipamiento, maquinaria y vending; el diseño en mobiliario, textil y decoración; el diseño en artículos de menaje y la innovación tecnológica en lavandería, tintorería y limpieza. El jurado que decidirá los ganadores estará integrado por empresarios, interioristas y arquitectos y entregará las distinciones en el transcurso de una cena de gala en el

Hotel Porta Fira el 5 de noviembre. “Queremos premiar la apuesta por la innovación tanto por parte de los distintos sectores que vienen a exponer sus productos y servicios en Hostelco como de aquellas compañías pertenecientes al sector de los hoteles y de la hostelería que vienen a visitarnos para estar al día de las tendencias y novedades”, explica Isabel Piñol, directora de Hostelco.



Foro sobre el 'canal contract'. La innovación también será uno de los aspectos más presentes en el Gran Foro del Contract, organizado con la colaboración del Grupo Vía, para debatir sobre las nuevas tendencias y oportunidades de negocio de un sector con gran actividad los últimos años: el mundo del 'contract' que engloba la gestión

integrada de proyectos de construcción y decoración dirigidos a hoteles y restaurantes y que implican la participación de arquitectos, interioristas, decoradores, iluminadores y *design managers*. El foro tendrá lugar el 9 de noviembre y las conferencias previstas abordarán las vías de desarrollo del 'canal contract', su internacionalización, la gestión de presupuestos y cómo

será el hotel del futuro en cuanto a sostenibilidad, diseño y funciones. El programa del Gran Foro del Contract pretende abordar temas diversos en su programa como la confección de *master plans* en los seis continentes; la creación de sensaciones a través de espacios y texturas; casos de éxito en tendencias de diseño en hoteles y también en arquitectura; cómo acceder a la internacionalización; la presencia española en el mundo en este campo así como ideas innovadoras para ahorrar costes y la influencia del diseño en los hoteles *low cost*. ••



Área Café reunirá a los mejores especialistas

EL CAFÉ VOLVERÁ A SER UN ELEMENTO CENTRAL EN HOSTELCO QUE, ADEMÁS DE LA EXPOSICIÓN COMERCIAL, OFRECERÁ AL VISITANTE CURSOS DE DEGUSTACIÓN, CONFERENCIAS Y CATAS SOBRE LA POPULAR BEBIDA. LOS MEJORES ESPECIALISTAS MEDIRÁN SUS HABILIDADES EN LA PREPARACIÓN EN EL CONCURSO NACIONAL DE BARISTAS.

Área Café es uno de los espacios que tradicionalmente atrae a un mayor número de público en Hostelco. No en vano, se trata sin duda de una de las bebidas y cultivos más populares y consumidos que existen en el mundo. Las principales empresas del sector estarán presentes en el salón, tanto productores, exportadores y tostadores como fabricantes de maquinaria y de productos complementarios. La exposición comercial albergará desde las grandes fincas, cooperativas, asociaciones exportadoras e importadoras de café de distintos países pasando por las firmas del proceso de tostado hasta llegar a la taza mediante maquinaria, complementos y franquicias de cafetería.

Pero también en el programa de actividades de Hostelco el café contará con una importante presencia

en el marco de Área Café; de ellas destacan dos competiciones que reunirán a algunos de los mejores especialistas en la preparación de los distintos tipos de café a nivel internacional. Por un lado, se disputará la semifinal (sábado 6 de noviembre) y la final (domingo 7

de noviembre) del V Campeonato Nacional de Baristas, organizado con la colaboración del Fórum Cultural del Café y que reunirá a los campeones de las competiciones regionales que se han llevado a cabo a lo largo de este año, y por el otro, el II Campeonato de Ando-

rra, España y Portugal que el día del cierre del salón enfrentará a los ganadores de los campeonatos de estos países. Los concursantes contarán con un cuarto de hora para preparar la maquinaria necesaria y 16 minutos para elaborar cuatro *espressos*, dos *cappuccinos*, dos bebidas de especialidad a base de café y realizar maridajes con cuatro más, dos con alcohol y dos sin. Más allá de las competiciones, también se han organizado catas de café, vino y aceite de manera simultánea, cursos de degustación, conferencias sobre las relaciones entre café, salud y gastronomía, demostraciones de Latte Art, y una mesa redonda de entidades certificadoras de cafés solidarios. ••



CAPITAL DEL CAFÉ

No cabe duda de que Barcelona es una ciudad muy cafetera. Pero no sólo por la multitud de establecimientos que ofrece la capital catalana donde poder tomar tan popular bebida, sea en un bar convencional o en cualquiera de sus múltiples establecimientos especializados, sino también porque su puerto se ha convertido en un sitio clave para la comercialización y distribución de este cultivo en España. De ahí también la creciente importancia que ha adquirido Área Café desde que se incorporara a la oferta de Hostelco.

La tapa y el cóctel se ganan su propio espacio

ELEMENTOS DE PLENA VIGENCIA EN LA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA, TANTO TAPAS COMO CÓCTELES TENDRÁN UN ESPACIO RESERVADO EN HOSTELCO DONDE SE DARÁN A CONOCER SUS ÚLTIMAS TENDENCIAS Y RECETAS CON LA PARTICIPACIÓN DE CONSUMADOS ESPECIALISTAS.



Aprovechando el buen nombre y la fama logrados por las tapas españolas, Hostelco incluirá en su próxima edición el espacio Expotapa con el objetivo de dar a conocer las distintas recetas y productos utilizados en la elaboración de este plato, tan conocido en España como en el extranjero. La iniciativa, que cuenta con la colaboración de la Federación Española de Hostelería y Restauración, acogerá a diario desde demostraciones de creación de tapas por parte de distintos cocineros (desde chefs con estrellas Michelin a alumnos de escuelas de hostelería) hasta la presentación de destinos de Saborea España, campaña de promoción de la gastronomía española en el extranjero. También incluirá la proyección de vídeos promocionales, la participación de diferentes marcas de bebidas así como maridajes, catas y degustaciones de cafés y licores. El programa de Expotapa incluye un charla el viernes 5 de noviembre sobre “El pincho y la tapa como elementos dinamizadores de la oferta turística” y la presentación el domingo 7 de “Tapas Centenarias”. El evento también servirá para presentar informaciones relacionadas con la hostelería como por ejemplo consejos sobre cómo mejorar el servicio de la sala; un estudio sectorial (sábado 6); y también una exposición sobre la formación profesional en el sector hostelero. Asimismo se darán a conocer las propiedades y características de alimentos como el aceite de Cambrils y de productos



JORNADA SOBRE EL PAN

Hostelco también dedicará una jornada al mundo del pan con el título de 'La revolución del pan: rentabilicemos el negocio, creemos la cultura del pan' que pretende “dar el valor que se merece a este alimento sin que ello suponga un coste añadido a las empresas”, explica Isabel Piñol, directora de Hostelco. La actividad quiere también difundir la figura del *pannier*, el especialista que elabora el pan de trigo partiendo de la creatividad y técnicas innovadoras.



con denominación de origen en el punto de venta.

Con una revolución comparable a la de las tapas, el mundo de los cócteles será también protagonista en la próxima edición de Hostelco que albergará el espacio 'Cóctel: arte y evolución' para dar a conocer desde las recetas más clásicas a las más vanguardistas, elaboradas

a menudo con ingredientes exóticos. Pero también para explicar otros elementos importantes en la coctelería como el tallado del hielo, la exposición en la copa o bien su decoración. El uso de la mixología molecular es hoy en día lo más avanzado en este mundo, donde se pueden formar “esferificaciones” de bebidas, espumas y hasta la so-

lificación de un cocktail. Por otro lado, Christian Delpuch, campeón del mundo de Flair Bartending durante los últimos 16 años y Joseph Trotta, campeón europeo de cóctel dietético, pronunciarán conferencias sobre la Evolución de la técnica del Flair y sobre la importancia de la imagen y decoración del cóctel respectivamente.



el traslado de embarcaciones en el recinto de Gran Vía, una de las dos sedes de la exposición junto con el Port Vell.

La mayor oferta náutica. La internacionalización y la innovación seguirán siendo dos de los principales ejes de la feria que continuará ofreciendo al visitante el atractivo de concentrar una de las mayores ofertas de productos y servicios náuticos del momento así como las novedades del mercado. Desde todo tipo de barcos, motores, accesorios, canoas y kayacs, electrónica, chárter, puertos deportivos, motores, remolques, velería, turismo náutico, windsurf y surf, motos de agua y pesca que se pueden encontrar en el recinto de Gran Vía hasta los yates y las grandes esloras que copan los amarres del Port Vell. En Gran Vía, el salón mantendrá las cinco áreas temáticas tradicionales: el Espai Innovació, que exhibe proyectos de I+D+i, el Espai del Mar, donde se llevan a cabo distintas presentaciones, Marina Tradicional, donde se exhiben goletas y barcos de madera, el Espai del Pescador, con expositores y actividades relacionados con la pesca, y Fun Beach, para poder iniciarse en los deportes náuticos.

De su amplio programa de actividades, que incluye la presentación de las principales regatas de España y numerosos congresos y jornadas sectoriales, destacan la creación de un premio anual que el salón concederá para distinguir la labor de todas aquellas personas que han contribuido a difundir la náutica en España. Por otra parte, el tradicional bautismo de mar que se realiza entre algunos niños con la colaboración de la Armada española incorpora este año la participación de personas discapacitadas. La entrada al salón costará 10 euros de lunes a viernes y 12 euros los fines de semana (será gratuito para los federados de vela). Habrá un servicio gratuito de autobuses lanzadera que conectará la exposición del Port Vell y de Gran Vía y con el aeropuerto. También se podrá acceder a la feria mediante los Ferrocarriles de la Generalitat que unen plaza de España con Gran Vía (Fira-Europa). ••

El reto de dinamizar las ventas

EL SALÓN NÁUTICO ENCARA SU NUEVA EDICIÓN CON EL OBJETIVO DE CONTRIBUIR A DINAMIZAR EL SECTOR EN ESPAÑA Y CON LA EXPECTATIVA DE MEJORAR EL BALANCE DEL AÑO PASADO. ENTRE SUS NOVEDADES, DESTACA LA CREACIÓN DE UN PREMIO A LA DIFUSIÓN DE LA NÁUTICA.

TEXTO: E. AYMERICH JOU FOTOS: ARCHIVO

El Salón Náutico de Barcelona abrirá las puertas de su 49ª edición entre el 6 al 14 de noviembre con el claro objetivo de contribuir a dinamizar las ventas del sector aprovechando su condición de feria náutica de referencia en Europa. “El salón es un acontecimiento vital para el sector y más aún en estos momentos ya que es aquí cuando se gestan la mayoría de operaciones de venta del año. Los visitantes, por su parte, tienen en la feria una oportunidad única para comprar, establecer contactos con empresas y conocer todas las novedades”, afirma Luis Conde, presidente del comité organizador. Conde espera que esta edición pueda mejorar el balance

de ventas del año pasado por parte de las empresas “que fue mejor de lo previsto”. Ante el difícil contexto económico que atraviesa el sector, el salón ha decidido ampliar el plan de fidelización iniciado en 2009 para facilitar la presencia de los expositores. Además, la feria se hará cargo de los gastos derivados del servicio de grúa para

El salón ha decidido ampliar el plan de fidelización iniciado el año pasado para facilitar la presencia de los expositores.





¿Qué balance hace de su primer año como presidente del salón?

Mejor de lo previsto, teniendo en cuenta el contexto económico. De hecho, el balance del salón del año pasado en cuanto a ventas por parte de los expositores fue mejor que el de 2008. Sacamos adelante iniciativas que ayudaron, como las líneas de financiación ofrecidas por el Deutsche Bank para comprar una embarcación.

¿Qué objetivos se han marcado para la nueva edición?

Debemos aspirar a mejorar la participación tanto en expositores como en visitantes. Otro reto es conseguir que el público se identifique más con la náutica, sector creador de empleo y riqueza, y difundirla como una actividad asequible. Con este objetivo, hemos creado un premio a la promoción de la náutica que se otorgará cada año y que quiere reconocer a las muchas personas que han trabajado en este país en su beneficio.

¿Qué momento vive el salón?

De plena consolidación a pesar de que algunos aconsejaban cuando asumí el cargo de hacerlo bienal. El contexto económico actual es pasajero. Estoy convencido que por sus condiciones extraordinarias el salón seguirá siendo referente: 8.500 km de costa en España, unas instalaciones modernas y avanzadas en mar y en tierra, y además Barcelona como marca y ciudad de negocios.

¿De qué manera se ha incentivado la participación de las empresas?

Tenemos claro que debemos ayudar a los expositores para que puedan exhibir sus productos en el salón y por ello hemos mantenido el plan de fidelización del año pasado y lo hemos extendido a pequeñas y medianas empresas. Además, asumiremos el coste del servicio de grúa para instalar los barcos en el recinto de Gran Vía.

¿Hasta qué punto se ha conseguido la implicación de la ciudad en la feria?

Es uno de nuestros principales retos y por ello hemos creado un comité de creativos encargado de impulsar iniciativas atractivas



LUIS CONDE
PRESIDENTE SALÓN NÁUTICO DE BARCELONA

“La feria seguirá siendo referente”

CONDE HACE UN PRIMER BALANCE POSITIVO DE SU PRIMER AÑO COMO PRESIDENTE DEL SALÓN NÁUTICO TENIENDO EN CUENTA EL CONTEXTO ECONÓMICO GENERAL. AUGURA UNA RECUPERACIÓN DEL SECTOR UNA VEZ SUPERADAS LAS CIRCUNSTANCIAS ACTUALES PARA LO QUE ESTÁ CONVENCIDO LA FERIA JUGARÁ UN PAPEL IMPORTANTE.

TEXTO: E. AYMERICH JOU / FOTOGRAFÍAS: ARCHIVO

para el público. Aunque los JJ.OO. supusieron un respaldo grande a la náutica, debemos hacer un esfuerzo para mejorar la implicación de los barceloneses pero también de los aficionados al mar y a las actividades náuticas.

¿El salón ha contribuido también a popularizar la náutica?

El 80% de las embarcaciones que se venden son de menos de 8 m., lo que significa que navegar es asequible. El problema es que

no se sabido comunicar como por ejemplo se ha hecho con el golf y el esquí. En España hay una embarcación por cada 200 habitantes: todavía hay mucho camino por recorrer.

¿En qué medida la internacionalización y la innovación centrarán la edición?

Son aspectos prioritarios -el salón cuenta con un área sobre innovación- pero también lo debería ser de las empresas porque las hace

"El contexto económico actual es pasajero. Estoy convencido que por sus condiciones extraordinarias el salón seguirá siendo referente"

"El 80% de las embarcaciones que se venden son de menos de 8 m., lo que significa que navegar es asequible"

más competitivas. El salón y Fira de Barcelona cuentan con más de 30 delegaciones en el extranjero para propiciar la participación de empresas y de visitantes de fuera gracias a lo cual el año pasado mantuvimos el mismo número de expositores extranjeros con respecto a 2008 aunque con menos volumen de contratación.

¿A qué se debe el éxito de la exposición de grandes esloras del Port Vell?

Se trata de un espacio creado bajo la presidencia de Enric Puig que cuenta con unas condiciones óptimas de exposición en el centro de la ciudad; además, los grandes inversores no se han visto tan afectados por la crisis por lo que la exposición del Port Vell sigue generando interés. Fue una gran idea que ha fructificado.

¿La administración ha tomado conciencia de la importancia de la náutica en España?

La subvención del 30% del impuesto de matriculación en el salón del año pasado por parte de la Generalitat contribuyó a dinamizar las ventas. Estamos intentando que se repita en esta edición y que, además, concedan la exención del mismo impuesto a las embarcaciones de alquiler con bandera extranjera para facilitar su presencia en nuestras costas.

Lo último del mercado

MENORQUIN YACHTS 160



El astillero balear Menorquin presenta la versión renovada de este crucero de altura en el cual ha optado por actualizar el mobiliario e incorporar mejoras como la instalación de ducha independiente en los dos baños, de camas más amplias en el tercer camarote, y un asiento más ergonómico y confortable para el piloto en la cabina de mando. Eso sí, manteniendo la estética clásica y líneas marineras propias del constructor y de una unidad que destaca por sus amplios espacios, elevadas prestaciones y seguridad en navegación. El barco también ha sido reformado en su exterior y cuenta ahora con un nuevo hardtop de líneas más estilizadas.

Esloza total: 15,95 m **Manga:** 5,00 m
Desplazamiento: 26,10 t
Motorización: Volvo D6 2 x 370 cv (diésel); Cummins o Yanmar 2 x 380 cv (diésel)
Astillero: Menorquin (www.menorquin.com)
Precio (sin impuestos): 569.893 €

BAVARIA CRUISER 45



Este imponente crucero, la novedad de mayor eslora que el astillero alemán Bavaria presentará en el salón de la mano de su importador en España, llama la atención por su cubierta limpia de obstáculos, generosos volúmenes y por disponer de una bañera grande y funcional con un espejo de popa que se convierte en amplia plataforma de baño. Su diseño, fruto de la cooperación entre el constructor y los estudios Farr Yacht Design y BMW Group Designworks USA, habilita un interior con tres baños, una ducha separada, tres cabinas, doble puesto de gobierno, con doble timonería y dos palas de timón independientes, que aumentan su seguridad.

Esloza total: 14,27 m **Manga:** 4,35 m
Desplazamiento: 12.600 kg
Motorización: 53 hp
Astillero: B.Yachts (www.bavaria-yachtbau.com)
Importador: Bavaria Spain (www.bavaria-spain.com)
Precio (sin imp.): 145.500 € (e. de serie)

DUFOUR 375 GRAND' LARGE



Con vocación de crucero y un nivel de confort superior al de su eslora, el último modelo del astillero galo Dufour destaca por la amplitud de espacios, ergonomía, facilidad de maniobra de su cubierta y un doble puesto de gobierno de serie. El velero, presentado tras el éxito del 405 Grand'Large, cuenta con tres cabinas y un baño central además de un gran salón con cocina en banda. En él, pueden pernoctar ocho personas con comodidad, ya que la dinette se transforma en cama. Hay detalles que hacen la vida más cómoda a bordo, como la bodega, el fregadero y la cocina de gas, desmontables. Un barco cuyo diseño firma Umberto Felci.

Esloza total: 11,19 m
Manga: 3,85 m
Desplazamiento: 6,7 t
Superficie vélica: 67 m²
Astillero: D. Yachts (www.dufour-yachts.com)
Importador: Motyvel (www.motyvel.com)
Precio (sin imp.): Desde 108.835 €

RODMAN SPIRIT 31



El primer modelo de la nueva línea de Rodman destaca por su versatilidad, robustez y posibilidades de distribución, sea en la versión Hard Top, Flybridge u Open, lo que lo hacen atractivo a un amplio espectro de público. Sus líneas exteriores se caracterizan por la verticalidad de su proa y por una popa redondeada que puede cerrarse gracias a unos asientos semicirculares correderos que proporcionan más espacio en bañera. En su interior, incluye en la cubierta principal un sofá en L, opción para una cama junto a una mesa extensible, cocina y amplios ventanales y, en la zona de descanso, un camarote de proa, otro a babor y un cuarto de baño.

Esloza total: 9,48 m
Manga: 3,36 m
Capacidad combustible: 450 l
Desplazamiento: 5.800 kg
Motorización: Volvo D4 de 300 hp
Astillero: Rodman (www.rodman.es)
Precio (sin impuestos): 119.000 €

DUARRY RAIDER 580



La menor de la serie Raider versión fueraborda cuenta con consola con asiento a proa, un asiento para el piloto y otro para la tripulación de tres plazas. De líneas elegantes, se trata de una embarcación dirigida a los navegantes que buscan confort pero también un comportamiento excelente, incluso con mar formada. De hecho, su casco es seguro y está preparado para superar condiciones adversas en el agua, eliminando los rociones al paso de la ola. En su diseño, Astilleros Neumáticos Duarry ha tenido en cuenta detalles para mejorar su habitabilidad y comodidad, como la integración del asiento de popa en la cubierta.

Esloza total: 5,8 m **Manga:** 2,51 m
Capacidad combustible: 170 l
Desplazamiento: 1.390 kg
Motorización: Máxima 150 hp
Precio: 15.373 (sin motor, sin IVA)
Astillero: Astilleros Neumáticos Duarry (www.duarry.com)

EL MERCADO PRESENTA ANUALMENTE INFINIDAD DE NUEVAS EMBARCACIONES, PARA TODOS LOS BOLSILLOS Y NECESIDADES, QUE SERÍAN IMPOSIBLE DE VER SI NO FUERA POR EL SALÓN NÁUTICO DE BARCELONA, ESCENARIO DE PRESENTACIÓN DE MUCHAS DE ELLAS. AQUÍ TENÉIS ALGUNAS.

TEXTO: N. VALL-LLOVERA

300 SELECT EX



El astillero americano Sea Ray, dentro de su extensa gama de embarcaciones dirigidas a la práctica de deportes de agua como el esquí acuático o el wakeboard, acaba de lanzar el 300 Select EX, una lancha progresiva, extremadamente ágil y elegante. Entre sus principales características, destacan su arco de fibra de vidrio y aluminio y una enorme plataforma opcional para disfrutar a modo de terraza privada sobre el agua, con sus dos asientos orientados hacia la popa. En su proa abierta, la unidad, una de las que presentará en el salón el importador andaluz Marina Marbella, cuenta también con otra zona para gozar de la navegación y del sol.

Eslora total: 8,99 m (sin plataforma adicional) Manga: 2,95 m Desplazamiento: 3,5 t
Motorización: 8.2 Mercruiser Magnum DTS Bravo III 380 hp
Astillero: Sea Ray (www.searay.com)
Imp.: M. Marbella (www.marinamarbella.net)
Precio (sin impuestos): 141.262 €

STARFISHER 860



El último modelo del astillero gallego Starfisher está llamado a convertirse en su nuevo buque insignia. Se trata de una embarcación, muy apropiada para el pesca-paseo y en línea con los diseños más actuales, que destaca por las dimensiones de su bañera y su amplio flybridge, superior a barcos de mayor eslora. Disponible en versiones flybridge, hardtop y walkaround, la manga interior de la bañera posibilita montar asientos en L y mesa opcionalmente y en su interior incorpora una dinette con un asiento de proa reversible. Otra de sus principales novedades es el techo practicable desplazable proa-popa.

Eslora de casco: 8,60 m Manga: 2,98 m
Capacidad combustible: 400 l
Desplazamiento: 5.450 kg
Motorización: desde 260 a 2 x 180 hp (diésel)
Astillero: Starfisher (www.starfisher.com)
Precio: A consultar

CROWNLIN E6



El primer modelo de la nueva serie Eclipse del astillero americano Crownline es una lancha que reúne elementos y prestaciones de lujo y deportividad donde destacan un elevado nivel de confort y el espacio disponible. Dirigida sobre todo a los amantes de los deportes náuticos, la Crownline E6 cuenta con espacios amplios para albergar a toda la familia, solárium y escaleras de baño en proa y en popa, sofás con formas ergonómicas para la máxima comodidad, líneas angulosas y estilizadas que resaltan su amplitud, cabina de baño con WC marino, duchas de agua dulce, un equipo de música y una nevera.

Eslora total: 8,16 m Manga: 2,59 m
Desplazamiento: 2.550 kg
Motorización: Mercruiser 300 cv
Astillero: Crownline (www.crownline.com)
Import.: Euro Crown (www.euro-crown.com)
Precio (sin impuestos): 66.500 €

SEA HAWK 700



La nueva familia de semirrígidas del astillero francés Zodiac, de 7 y 8 m, combinan a la perfección el uso deportivo de la embarcación con sus cualidades y prestaciones para disfrutar del baño y del mar en familia. Su carena de altas prestaciones le permite asumir una navegación veloz y segura incluso con una mar dura así como también la práctica de muchas actividades náuticas, como el esquí acuático, el wakeboard y la pesca, al poder despejar completamente la plataforma de popa. La unidad incorpora dos zonas de solárium, una mesa picnic, consola con WC químico en el interior, escalera de baño, etc.

Eslora total: 6,98 m Manga: 3 m
Desplazamiento: 2,6 t
Motorización: máxima 250 hp
Astillero: Zodiac (www.zodiacmarine.com)
Importador: Zodiac Española (www.zodiac.es)
Precio: 32.240 € (sin IVA y sin motor); 49.500 € (sin IVA y con motor de 200 cv)

ACTIV 675 SUNDECK



Creada para salir al mar a divertirse, la última propuesta del astillero Quicksilver cuenta con una generosa cubierta superior para tomar el sol, una mesa, una ducha en bañera y una radio además de cómodos asientos con cojines, literas para dos personas y diferentes aspectos para aumentar el nivel de confort a bordo, como un acceso rápido y seguro al barco gracias al asiento trasero articulado de babor que gira hacia adelante. Así mismo, incorpora amplio espacio de estiba, dos plataformas de baño en la parte posterior para facilitar el acceso al agua y a la zambullida así como un mástil para poder practicar el esquí acuático.

Eslora total: 6,50 m Manga: 2,55 m
Capacidad combustible: 135 l
Desplazamiento: 1.200 kg
Potencia máxima: 200 hp
Astillero: Quicksilver
Importador: Touron (www.touron-nautica.com)
Precio: A consultar



NOVEDADES ACCESORIOS

Imprescindibles a bordo

DE LOS MOTORES A LA ELECTRÓNICA ASÍ COMO NUMEROSOS ACCESORIOS RELACIONADOS CON LA SEGURIDAD, LIMPIEZA, CONFORT O DECORACIÓN A BORDO OCUPAN UN LUGAR DESTACADO EN EL SALÓN. SU PRESENCIA ES TAN INELUDIBLE COMO IMPRESCINDIBLES SON EN LOS PROPIOS BARCOS. CONOZCAMOS ALGUNAS DE LAS NOVEDADES.



POTENTE Y PRÁCTICA LUZ SUBMARINA

De estructura estanca y con un consumo mínimo, el Amphibian T3 Drenaje, de OceanLED, es una luz submarina que se instala en un barco sin hacer agujeros en el casco. Su iluminación equivale a la de un halógeno de 75W lo que permite que penetre en el agua y cree una halo en la popa de la embarcación. Para instalarse lleva un pasador que se introduce desde el exterior en el agujero del drenaje de popa de la unidad.

www.disvent.com
Precio: 150 € aprox.



GPS PORTÁTILES Y FLOTANTES

Los últimos GPS portátiles de Garmin destacan por un diseño robusto y su resistencia al agua. Con una pantalla a color de 2.6", son flotantes y disponen de una autonomía de hasta 20 horas de funcionamiento. Su receptor GPS calcula información por satélite para determinar una posición sobre la base de un mapa mundial preinstalado. El GPSMap 78 y el 78s -que dispone de un compás de tres ejes- pueden guardar hasta 2.000 waypoints y cuentan con una memoria ampliable.

www.garmin.com
Precio: 329 €
o 379 € (versión 78s)

MOTORES YAMAHA MÁS FIABLES

En su última gama de fuerabordas, Yamaha ha conseguido una excelente relación peso-potencia, un planeo más rápido y una reducción del consumo. Los nuevos V6 F225F, F250D y F300B, y el F70A, de cuatro válvulas por cilindro, han alcanzado altas prestaciones y mayor fiabilidad gracias a la aplicación de innovadores materiales y procesos en su diseño. Todo ello repercute en un funcionamiento más suave y libre de vibraciones y en una menor rumorosidad en marcha.



www.yamaha-motor.com
Precio: a consultar

MULTIFUNCIÓN INTUITIVA

El nuevo display híbrido E90W de Raymarine concentra radar, gps-plotter, sonda, instrumentación e información AIS, que se pueden controlar fácilmente gracias a la tecnología HybridTouch, con la pantalla táctil o el teclado convencional. De navegación sencilla e intuitiva, su pantalla de alto brillo ofrece gran visibilidad y dispone de funciones como alarma anticollisión y rastreo de aves marinas para encontrar peces. Permite la conexión en red de hasta ocho displays, visualizar información de motores y actuar como centro de entretenimiento de a bordo.

www.azimut.es/nautica
Precio: 3.395 € + IVA



FUERABORDA DE ALTO RENDIMIENTO

El último fueraborda Honda de 4T, el BF115SD, de 115 cv y 2.354 cc, ofrece un ahorro en el consumo de combustible, reducción de la sonoridad y un funcionamiento más suave. Es además un motor que se adapta a una gran variedad de embarcaciones y que por su potencia y el diámetro de las hélices puede usarse en unidades de grandes dimensiones. Funciona con el protocolo NMEA 2000 que permite conectarlo a una amplia gama de aparatos electrónicos.

www.hondaencasa.com
Precio: a consultar



INICIACIÓN CON SISTEMA DE FRENADO

La nueva familia de motos de agua Sea-Doo de iniciación está ahora equipada con la galardonada tecnología i-Control, que incluye el primer y único sistema de frenado en el agua (iBR) y el sistema de aceleración inteligente y marcha atrás (iTC). Un método que ofrece más control y seguridad en este tipo de vehículos marinos, populares sobre todo entre los jóvenes. En la imagen la nueva GTI LTD 155.



www.brp.com
Precio: a consultar

LIMPIAR LA ROPA TÉCNICA

Limpiador eficaz, el NovoTextile facilita la limpieza y el cuidado de nuestra ropa deportiva impermeable. El 30° Power Cleaner elimina la suciedad del uso continuado de una prenda y las manchas resistentes mientras que el 30°C Water Protection restituye sus propiedades. El uso en cualquier lavadora automática permite tener siempre a punto la ropa para salir a navegar o para competir. Para ello, se usa el limpiador en el cajetín del jabón de la lavadora y el protector en el del suavizante con un programa completo de lavado a 30°. El uso de ambos productos, que se comercializan en botellas de 300 ml, está recomendado para prendas Goretex, Sympatex y otra ropa similar.



www.novosail.com
Precio: 19,99 € (los dos productos)