

Utilizamos cookies propias de carácter técnico para mejorar nuestros servicios y permitir la operatividad de la tienda. Si continua navegando, consideramos que acepta su uso. Puede cambiar la configuración u obtener más información aquí.

Aceptar



14

Jueves,  
Febrero 19

[Identificarse](#) [Registrarse](#)



[Home](#) [News](#) [Análisis](#) [Vending](#) [Ferias](#) [Clasificados](#) [Empresas](#) [Máquinas](#)

Hemeroteca



1 / 6

[Ver empresa](#)



<>

Modelo de negocio 1 - Necta

Ferias HIP |

## El Derecho vuelve a atender el sector de la Gastronomía para fortalecer su actividad

Utilizamos cookies propias de carácter técnico para mejorar nuestros servicios y permitir la operatividad de la tienda. Si continua navegando, consideramos que acepta su uso. Puede cambiar la configuración u obtener más información aquí.

Aceptar



Utilizamos cookies propias de carácter técnico para mejorar nuestros servicios y permitir la operatividad de la tienda. Si continúa navegando, consideramos que acepta su uso. Puede cambiar la configuración u obtener más información aquí.

Aceptar



Utilizamos cookies propias de carácter técnico para mejorar nuestros servicios y permitir la operatividad de la tienda. Si continua navegando, consideramos que acepta su uso. Puede cambiar la configuración u obtener más información aquí.

Aceptar



Utilizamos cookies propias de carácter técnico para mejorar nuestros servicios y permitir la operatividad de la tienda. Si continua navegando, consideramos que acepta su uso. Puede cambiar la configuración u obtener más información aquí.

Aceptar

- [El Derecho vuelve a atender el sector de la Gastronomía para fortalecer su actividad](#)
- [La digitalización del sector horeca protagonista de la tercera edición de HIP 2019](#)
- [“El reto actual es adaptarse a los cambios marcados por la tecnología”](#)
- [HIP y Basque Culinary Center presentan un nuevo foro para hostelería en Madrid](#)
- [El delivery irrumpe en HIP e invita a nuevos modelos disruptivos](#)

[Suscríbete al Boletín de Noticias](#)



### [HIP y Basque Culinary Center presentan un nuevo foro para hostelería en Madrid](#)

HOSTELVENDING.com 13/02/2019.- El II Congreso Europeo de Derecho y Gastronomía abordará la futura Ley General de la Gastronomía, la protección de las creaciones e innovaciones de la mano de la propiedad industrial, la gastronomía solidaria y sostenible bajo el prisma de la era digital, un reto para el Derecho y la Gastronomía.

El lunes 18 de febrero de 2019 se celebrará en IFEMA (Madrid) el II Congreso Europeo de Derecho y Gastronomía, en el marco de la cumbre anual HIP -HospitalityInnovationPlanet-.

Este congreso jurídico será inaugurado por Benita Ferrero-Waldner (ex Comisaria Europea de Relaciones Exteriores), el ex Ministro de Justicia Rafael Catalá Polo, el Secretario General Técnico del

Ministerio de Justicia, José Américo Alonso, Rafael Ansón –Presidente de la Real Academia de Gastronomía- y Javier Cremades –Presidente de la firma Cremades & Calvo-Sotelo-.

En este Congreso de proyección internacional tendrá como objeto de debate el Derecho y la Gastronomía en la era digital y la futura Ley del sector, y en el mismo intervendrán un numeroso grupo de juristas de prestigio (magistrados, abogados, profesores universitarios) a través de Mesas moderadas por expertos como Javier Rodríguez Zapatero (ex Dtor. Gral. Google España, Presidente del ISDI), Luis Suárez de Lezo (Presidente de la Academia Madrileña de Gastronomía), o Gregorio Varela Moreiras (Presidente de la Fundación Española de Nutrición). Representando al sector de la Gastronomía intervendrán varios destacados profesionales, entre los que se hallan Mario Sandoval, Pedro Larumbe, o Pepa Muñoz, todos ellos Chef de indudable y reconocido prestigio nacional e internacional.

En el I Congreso celebrado ahora hace un año -éxito de convocatoria y participación- se abordó la protección jurídica de la propiedad intelectual de las creaciones gastronómicas, la competencia, aspectos laborales del sector, o la calidad alimentaria. Ahora, en esta edición, el II Congreso abordará la futura Ley General de la Gastronomía, la protección de las creaciones e innovaciones de la mano de la propiedad industrial, la gastronomía solidaria y sostenible – foodwaste, huella en el entorno, responsabilidad social-, y la gastronomía saludable –seguridad alimentaria y etiquetado-. Todos estos análisis y trabajos se llevarán a cabo bajo el prisma de la era digital, un reto para el Derecho y la Gastronomía.

[Buscar Empresas](#)

## Convierte tu oficina o empresa en un espacio de relax. Elige tu máquina

### 10 Razones para instalar vending en tu empresa

- 1 [Ahorras dinero y ahorras tiempo](#)
- 2 [Siempre está ahí, las 24 horas](#)
- 3 [Tu espacio y momento de relax en el trabajo](#)
- 4 [Tienes una enorme variedad de productos](#)
- 5 [La calidad de las grandes marcas](#)
- 6 [Son cada vez + saludables](#)
- 7 [Te puedes fiar de su servicio](#)
- 8 [Puedes pagar de muchas formas](#)
- 9 [Hay algo más higiénico?](#)
- 10 [Respetan el medio ambiente](#)

### Razones para el trabajador y consumidor

- Tu empresa te puede dar el café gratis
- Está donde más lo necesitas
- El café de máquina es mucho mejor de lo que crees
- Ahora te dicen hasta el tiempo que hará mañana

### Razones para el empresario:

<https://www.hostelvending.com/noticias/noticias.php?n=9517>

Utilizamos cookies propias de carácter técnico para mejorar nuestros servicios y permitir la operatividad de la tienda. Si continua navegando, consideramos que acepta su uso. Puede cambiar la configuración u obtener más información aquí.

- Avaladas por sellos de garantía y calidad
- Tienen justo lo que tu empresa necesita
- El servicio, desde tu propia ciudad
- Explota la publicidad y la información interactiva
- Exige lo mejor y confía en los profesionales

[Recibir información de máquinas y proveedores](#)

[Registrarse en Hostelvending](#)

[Buscar Empresas](#)

Puede dar de alta gratuitamente su empresa, productos y/o máquinas de vending. Para ello solamente necesita registrarse y completar el formulario de alta de empresa en el directorio. Regístrese ahora.

#### TAMBIÉN LE PUEDE INTERESAR

- [HIP 2019 acogerá por primera vez HorecaWine Show, el gran foro del vino](#)
- [HIP 2019 pondrá el foco en la digitalización del sector de la hostelería](#)
- [HIP supera sus propias previsiones y alcanza los 17.000 congresistas y visitantes](#)
- [HIP abre sus puertas posicionándose a la vanguardia de la innovación](#)
- [HIP entrega 'Los Óscar' de la Hostelería](#)

#### ÚLTIMAS NOTICIAS

- [Un estudio revela de qué forma las máquinas de vending son NO-Saludables](#)
- [Selecta pone en funcionamiento Foodie's, su primer micromarket en España](#)
- [Alliance Vending participa en la serie de "El Embarcadero"](#)

[Embarcadero"](#)

- [Descubriendo ESPRESSA: el mayor aliado del operador de vending](#)
- [Qualery y el Club Deportivo Toledo lanzan la Qualery Cup](#)



[Registrarse en Hostelvending](#)

[Quiénes somos](#) | [Contacto](#)

[Aviso Legal](#) | [Política de Cookies](#) | [Política de Privacidad](#)

C/ Ferrocarril del Puerto, 8. Oficina 18. (Málaga)

[Publicidad - Tarifas - Dossier 2019](#) | [Dossier 2019 \(IN\)](#)

HostelVending.com se publica bajo licencia [CC](#)

Transacciones con **ORAIN:**

1 0 0 5 6 4 0

