



**Cuando la creatividad se une a la rapidez en la cocina nos encontramos con el nuevo horno de alta velocidad GourmeXpress**

Cocción rápida  
Aumenta la eficiencia  
Gran versatilidad  
Tecnología sin ventilación

GourmeXpress de Electrolux Professional es un horno que utiliza 3 métodos de calentamiento combinados para un resultado de cocción rápida, proporcionando gran flexibilidad en la cocina y resultados excelentes.



**¿Quieres una demostración personalizada?  
Escríbenos y ven a nuestro showroom**



Portavoz oficial:



DEKTON UNLIMITED

NEW INDUSTRIAL COLLECTION

ORIX - INDUSTRIAL Collection

DEKTON introduce la nueva serie INDUSTRIAL, fruto de la colaboración con Daniel Germani Designs.

Compuesta por cuatro transgresores colores de estilo urbano y carácter ecológico que llenan de fuerza y personalidad cualquier proyecto arquitectónico y decorativo.

Un ejercicio de innovación tecnológica y economía circular para un mundo más exigente.

DEKTON UNLIMITED

COSENTINO SEDE CENTRAL

T: +34 950 444 175  
e-mail: [info@cosentino.com](mailto:info@cosentino.com)  
[www.cosentino.com](http://www.cosentino.com)

Descubre más en [www.dekton.com](http://www.dekton.com)  
Síguenos:  



Ultra Thickness  
(0,8, 1,2, 2, 3 cm)

 **DEKTON**<sup>®</sup>  
designed by COSENTINO



Tradición artesana en cada uno de los procesos de elaboración

 Espadan  
*Corks*

TAPONES DE CORCHO 100% NATURAL





**Sumiller por la Escuela Española de cata y especialista en vinos de Jerez.**

- Catas
- Catas a domicilio
- Presentaciones de bodegas.
- Asesoramiento en vinos.
- Catas team bulding.



## Vin la Vie Vinos, los mejores vinos en el Mercado de Ibiza

Este proyecto nace de una ilusión por ver la vida a través de los ojos de la tierra, y unos viñedos que producen un auténtico tesoro para nuestros sentidos: los vinos que podemos encontrar a lo largo de toda nuestra geografía. Pedro abandonó su trabajo de oficina por dedicar todo su tiempo a formarse en la cultura del vino y transmitir su conocimiento a todos aquellos que quieran pasar a tomar un vino y aprender de nuestra cultura vinícola que no tiene límites.

# Sumario



## Presentaciones HR

Hostelería & Restauración, HR, apuesta por la actividad y formación. 8

## Reportajes

El Duende del Fuego, alimentos primigénicos para una gastronomía inclusiva. 14

Disfrutemos de nuestros “desayunadores”. 34

Como afectarán las nuevas normativas al sector hotelero. 36

Los tranvías y el fado inspiran al nuevo hotel Eurostars Lisboa Baixa. 40

## Actualidad

Repostería. Entre dulce y salado (Jaume Urguelles). 18

La AEHH celebra un Congreso de sensación y emociones. 24

ACYRE Barcelona. 26

ACYRE Madrid: entrevista Eduardo Casquero, presidente ACYRE Madrid . 28

AMER. 30

Cómo afectarán las nuevas normativas al servicio de gestión hostelera. 36

CEHAT: Palma de Mallorca acoge el XIX Congreso Hotelero Españoles. 38

ASEGO. 42

Llaves de Oro Españolas. 44

AEDH. 46

## Empresas

Bodega Castro y Mogán. Una historia de amor, una bodega, la suerte y un final feliz. 20

Nuevas soluciones de Electrolux Professional. 22

Grupo Toledo 35 años líderes abasteciendo al sector hotelero. 32

Resuinsa amplía sus oficinas para afrontar nuevos retos. 41

Notas de empresa. 48

Guía comercial. 49



# Staff

## Hostelería y Restauración H.R.

Revista Técnico Profesional de la Restauración, Hostelería e Industrias Afines.

Director:  
 Fernando Hidalgo Morillo  
 Coordinación:  
 María Saavedra  
 Publicidad y Marketing:  
 Fernando de Morillo  
 Calidad:  
 biomical@revistahr.es  
 Diseño y Maquetación:  
 Víctor Delgado Menchaca

Redacción:  
 Susana Rayo  
 Fotografía:  
 Redacción, Trimagen Fotografía Creativa  
 Redacción-Publicidad-Suscripciones:  
 C/ Diego Hurtado de Mendoza, 17 A  
 Telf.: 91 510 27 28  
 www.revistahr.es  
 28050 Madrid

### Organizaciones Colaboradoras:

Asociación Catalana de Sommeliers, Asociación de Barmans Españoles de la Comunidad de Madrid, Asociación de Directores de Hotel de Madrid, Asociación Española de Antiguos Alumnos de las Escuelas de Hostelería y Turismo, Asociación Española de Directores de Hotel, Asociación, Asociación Española de Gobernantas de Hotel y otras Entidades (ASEGO), Asociación de Jóvenes Restauradores de España, Asociación de Jefes de Recepción y Subdirectores de Hotel, Asociación de Las Llaves de Oro Españolas, Asociación Madrileña de Empresas de Restauración, AMER, Asociación de Maestros de Cocina de Castilla y León, Asociación para el Fomento de la Cocina Asturiana, Federación Española de Cocineros (FACYRE), Club de Jefes de Cocina de Madrid (JECOMA), Federación de Asociaciones de Barmans Españoles (FABE), Federación Hostelera de la Comunidad de Madrid (FEHOSCAM), Federación Empresarial de Hostelería de Valencia, Federación Nacional de Profesionales de Sala, Gremio de Restauración de Barcelona, Unión de Asociaciones Españolas de Sumilleres (U.A.E.S.), Unión Española de Catadores (U.E.C.).

Depósito Legal: AS-.767/96

## Suscripción

Empresa:..... Titular de la cuenta:.....  
 Nombre y apellidos:..... Entidad bancaria: .....

D.N.I./N.I.F.:..... Datos de la cuenta:  
 Entidad Sucursal D.C. Número de Cuenta  
 Población:.....Provincia:.....Tlfn.:.....  
 Actividad:..... Domicilio Sucursal.....Población.....  
 C. Postal .....Provincia.....

Un año  Dos años

Deseo suscribirme a Hostelería & Restauración H.R., cuyo importe abonaré según la forma de pago elegida:

Contra reembolso  Banco  Efectivo

También puede suscribirse por Tlfn.:  
 (+34) 91 510 27 28  
 609986187

..... a ..... de ..... de 2024

Precio (IVA Incluido)	(Firma y sello de la empresa)	
	Anual	Bienal
España	70€	100€
Extranjero	95€	130€

HOSTELERÍA & RESTAURACIÓN, H.R. respeta las opiniones de sus colaboradores y corresponsales y no se identifica necesariamente con ellos. Autoriza la reproducción citando la procedencia y previa autorización de la editorial. Solicitado control OJD y de Calidad.



**Murprotec PRO+**, lanza la campaña nacional de detección de humedades 2023 para el sector HORECA

- ✓ Ofrezca a sus clientes y empleados un ambiente saludable y libre de humedades.
- ✓ Tratamientos personalizados y plazos de ejecución garantizados.
- ✓ Líder europeo con más de 65 años de experiencia en tratamientos definitivos contra las humedades estructurales con garantía de hasta 30 años.



Solicite su diagnóstico personalizado y sin compromiso

**900 19 54 00**

✉ proplus@murprotec.es

www.murprotec.es/proplus



Delegaciones Murprotec en: España / Portugal / Francia / Bélgica / Holanda / Luxemburgo / Italia / Suiza

Su solución en:

- Calidad
- Implantación y seguimiento de programas de autocontrol APPCC
- Trazabilidad
- Análisis microbiológico
- Consultoría en Dietética y Nutrición
- Desarrollo de Proyectos formativos
- Prevención de Riesgos Laborales
- Formación bonificada



915 10 27 28 - www.revistahr.es

## Hostelería & Restauración, HR, apuesta por la actividad y formación

El último trimestre del año para Hostelería & Restauración, HR, ha sido muy intenso al organizar ocho jornadas informativas para diferentes colectivos profesionales desde para gobernantas y cocineros hasta altos directivos de cadenas hoteleras y restauración. Todo ello, en colaboración con firmas tan importantes como Bunzl, Electrolux Professional, Murprotec.

Numatic Iberia, Pikolin y Resuinsa. Si seguimos un orden cronológico, la primera de las presentaciones organizadas por **Hostelería & Restauración, HR**, ha sido la celebrada conjuntamente con Murprotec, el 27 de septiembre en el restaurante La Quinta del Cachirulo, bajo el título "Presentación Detección y diagnóstico de humedades en establecimientos Horeca".

El responsable de grandes cuentas de Murprotec Pro+, Eric Debain ha explicado ante los más de treinta profesionales asistentes de

Hostelería, algunos de ellos pertenecientes al sector hospitalario como el presidente de la AEHH Miguel Ángel Hernanz, las soluciones y tipos de humedad existentes. Además de sus tratamientos. Entre las soluciones de humedades de la multinacional belga destacan la tecnología M.E.S.C (micro emulsiones siliconadas concentradas) para acabar con los problemas de humedades ascendentes por capilaridad, Además del sistema en cubado de Murprotec que consiste en un tratamiento a contrapresión que soluciona de forma definitiva

los problemas de humedad en muros soterrados o semisoterrados. Por último Murprotec Pro+ utiliza la CTA ( Central de Tratamiento del Aire) consistente en un sistema de ventilación mecánica forzada con módulo integrado de precalentamiento del aire, que consiste en expulsar el aire húmedo y contaminado contenido en el establecimiento. Es mecánicamente expulsado al exterior por unas rejillas de extracción de aire colocadas en lugares como puertas, ventanas y paredes exteriores.



*Murprotec ha impartido una interesante presentación sobre el control de humedad*



### Como realizar un proyecto de distribución de una cocina

La segunda jornada informativa organizada por **Hostelería & Restauración, HR**, se ha celebrado el 25 de octubre en el Hotel Attica 21 de La Coruña en colaboración con Electrolux Professional. Bajo el título "Como realizar un proyecto de distribución de una cocina". Ésta presentación ha contado con una importante presencia

de estudios de arquitectura y de Decoración de Interioristas gallegos, especialmente coruñeses, al asistir cerca de una treintena de los principales arquitectos y decoradores. Entre ellos algunos tan destacados, como el estudio PF1.

Esta jornada la han impartido Aranzazu Valero, FS Pre Sales Manager, Directora de Proyectos de Electrolux Professional y Andrea Bozzer, director de grandes cuen-

tas de Electrolux Professional. Ambos han explicado mediante la utilización de planos de diversos clientes suyos (como restaurantes, hoteles y colegios) la tipologías de diversas instalaciones y el dimensionado del espacio. Además del máximo aprovechamiento de espacios con un orden lógico de trazabilidad y han destacado la importancia de tener presente la normativa vigente en seguridad alimentaria y prevención laboral.



*Electrolux Professional ha mostrado su apoyo a arquitectos y decoradores gallegos.*



### Bunzl por la sostenibilidad

Siguiendo un orden cronológico, la tercera presentación organizada por **Hostelería & Restauración, HR**, ha sido conjuntamente con la firma Bunzl el 15 de noviembre en el Hotel Sevilla Congressos de la capital hispalense, con el objetivo de impulsar la presencia de Bunzl en Andalucía.

La jornada formativa bajo el título "Un sector Horeca más sostenible" ha enfatizado todos los aspectos necesarios para gestionar un establecimiento de Hostelería desde la sostenibilidad y reducción del impacto ambiental. Así como de la contribución de Bunzl con el sector, tanto en sus servicios como en los productos que comercializan, anticipándose a las cambiantes tendencias del mercado y respondiendo a la preferencia de los consumidores por opciones ecosostenibles.

Los responsables de impartir la presentación Carles Rodes, Marketing Manager, y Eithan Benichmel, técnico de sostenibilidad de Bunzl, han destacado su herramienta de cálculo de CO2e, destacando la importancia para que los participantes del sector administren y reduzcan proactivamente su impacto ambiental. Durante el acto también se ha

presentado la oferta completa de equipamiento para Hostelería de Azero S.L. Bunzl Company / Dimasa a Bunzl Company y de La Cartuja Suministros Hostelería. Además han participado exponiendo sus productos los proveedores de Bunzl TTS Cleaning, Vanity Group y Unilever. Respecto a la asistencia de profesionales a la jornada se puede calificar de exitosa, al asistir más de sesenta profesionales entre empresarios de restaurantes, cocineros y profesionales de sala. Además, de gobernantas y directores de hotel. así como una numerosa representación de profesionales de los principales hospitales de Sevilla.



*Concurrida y animada presentación de Bunzl.*



**Nuevos sistema de elevación de camas y sistemas del descanso**

**Hostelería & Restauración , HR,** y la firma aragonesa Pikolín han organizado la única actividad ajena del Congreso de Hoteleros, CEHAT, celebrado del 22 al 24 de noviembre en el Palacio de Congresos de Palma de Mallorca bajo el lema "De más a mejor". El acto organizado por Hostelería & Restauración,HR, se ha celebrado para Pikolin en la sala de exposiciones del Palacio el 23 de noviembre con gran éxito de asistencia al cubrir el número de gobernantas (25 profesionales de los principales hoteles de Mallorca) que la confederación empresarial ha concedido para este acto en el que el máximo protagonista han sido los sistemas de descanso de la firma aragonesa, como camas elevables, canapes y somieres. La presentación ha estado impartida por Ignacio Linares y su Delegado en Baleares Álvaro Baz.



*Pikolín ha centrado la atención en el congreso de la CEHAT.*



**Máquinas y sistemas de alto rendimiento para Hostelería Hospitalaria**



*El presidente de ACYRE Barcelona, hasta ha adquirido la aspiradora de Numatic.*

**Hostelería & Restauración, HR,** ha organizado el 23 de noviembre para Numatic International en colaboración con la Asociación Española de Hostelería Hospitalaria, AEHH, en la Escuela de MasterD en Barcelona una jornada formativa sobre "Máquinas y sistemas de alto rendimiento" para hospitales de Barcelona. Al acto han asistido representantes de hospitales tan significativos, como el Hospital Valle d'Hebron, el Hospital San Pablo e incluso del Instituto de Asisten-

cia Sanitaria de Gerona. Además de miembros de la junta Directiva de ACYRE Barcelona con su presidente al frente Jani Pasasikoski.

El Area Manager para España Xavier Caballero y los miembros de su equipo David Canut y Sergi Castellnou Palau han presentado la amplia gama de carros de la firma británica, como los carros Multi-Matic, las nuevas aspiradoras fáciles de utilizar y sus fregadoras entre otros productos.



*Numatic ha conquistado el interés profesional del sector hospitalario barcelonés.*

**Electrolux Professional: tecnología y profesionalidad**

**Hostelería & Restauración, HR,** ha organizado el 29 de noviembre en Madrid conjuntamente con Electrolux Professional en el show center de la multinacional una presentación de las últimas novedades de hornos y abatidores en el mercado. En esta jornada de puertas abiertas los chefs de Electrolux Professional Paolo Petteuzzo y Nicolás Leblay Valdés han realizado una demostración del concepto cook&chill, y lo que implica trabajar con horno y abatidor.

De esta forma, han mostrado a función del multitimer, que permite en una misma temperatura (90°C, vapor) introducir distintos tiempos de cocción. Utilizando la técnica de cocción al vacío elaborando verduras, sal-

sas y postres; al mismo tiempo han utilizado la sonda de temperatura para controlar la temperatura interna del bacalao al vapor. Todas las elaboraciones realizadas al vapor las han abatido en el abatidor SkyLine Chills. Los chefs de Electrolux Professional han mostrado la uniformidad de cocción con el uso de "Sky Duo", función que permite al horno y al abatidor comunicarse mutuamente, mostrando así la uniformidad de cocción de una carga completa de horno. A continuación, han mostrado el nuevo gourmeXpress el horno de alta velocidad que trabaja con microondas, convección y "impigment" simultáneamente. Estas tres tecnologías pueden trabajar al unísono ofreciendo cocciones

rápidas y estandarizadas en tiempos cortos y de fácil utilización.

Finalmente, han mostrado el Speedelight, equipo compuesto de microondas, infrarrojos y placas de contacto que trabajan conjuntamente para ofrecer la experiencia de un sándwich crujiente por el exterior con la opción de mantener el interior caliente/frío dependiendo del resultado final esperado. El equipo está preparado para trabajar de manera ergonómica y sencilla,

Toda esta demostración de tecnología, profesionalidad y abundancia de elaboraciones han conquistado a la veintena de profesionales asistentes a la presentación en representación de los principales establecimientos de Madrid.



*Electrolux Professional ha presentado su nueva gama de productos de abatidores y hornos.*



### Tres claves para afrontar los nuevos retos

Los retos del sector hotelero, como sostenibilidad, tecnología e innovación han sido las claves de la jornada que ha organizado **Hostelería & Restauración, HR**, con las firmas Resuinsa y Carmela Martí el 30 de noviembre en el Hotel Bristol de Benidorm.

Para estar al día en estas materias, la formación de la mano de empresas consolidadas y con una larga experiencia resulta imprescindible. De esta forma **Hostelería & Restauración, HR**, Resuinsa y Carmela Martí Decoración han organizado la jornada "Tres claves para afrontar los nuevos retos. Cómo el textil puede ayudarte". El delegado comercial en la zona levante y sur de España, Javier Blasco y la directora de proyectos de Carmela Decoración, Carmela Martí, han explica-

do los cambios y nuevas tendencias en materia de lencería textil. La treintena de gobernantas y personal de lavandería que han asistido al acto han podido conocer las consecuencias de la entrada en vigor de la nueva normativa sobre residuos textiles y la solución que ofrece Resuinsa, para llevar a cabo una auténtica economía circular de los textiles hoteleros. Además, Javier Blasco y Carmela Martí han mostrado la colección VITA, productos 100% sostenibles, confeccionados con materiales reciclados que son también reciclables en sí mismos. Asimismo, se ha abordado cómo el textil puede ser un elemento diferenciador en el hotel gracias a la innovación y la tecnología. Es por ello que se ha incidido en la importancia de los llamados tex-

tiles inteligentes, que cuentan con multitud de ventajas para la labor que desempeñan tanto gobernantas como el personal de lavandería. A través del sistema RFID, se optimiza el control y la gestión de las dotaciones textiles mediante la identificación, localización, trazabilidad y gestión de las prendas. De esta manera, por ejemplo, hay un notable ahorro de tiempo en las tareas de conteo y control. Una jornada de formación que ha despertado el interés de las asistentes, al trasladar Resuinsa y Carmela Martí su experiencia y proyectos novedosos para que los profesionales puedan mejorar su trabajo. De esta manera, la compañía internacional transmite su conocimiento adquirido durante 47 años para seguir contribuyendo en la profesionalización del sector.



*Carmela Martí y Resuinsa, grandes opciones en materia textil.*



### Campaña para la detección y diagnóstico de humedades en los establecimientos Horeca



*Importante acuerdo entre Murprotec Pro+ y Hostelería Madrid.*



Murprotec Pro +, Hostelería de Madrid y nuestra revista **Hostelería & Restauración, HR**, han organizado el 5 de diciembre en el restaurante La Muñoz de Madrid el inicio de la jornada "Campaña para la detección y diagnóstico de humedades en los establecimientos HORECA". Murprotec Pro +, división para profesionales, instituciones y patrimonio, de la multinacional belga ha decidido con este proyecto ofrecer un servicio más completo para todos los establecimientos de Hostelería de la Comunidad de Madrid, con el objetivo de poder establecer las soluciones definitivas contra las humedades estructurales. La responsable de Calidad y Seguridad Alimentaria de Hostelería Madrid, Patricia Estanheiro

Mota, ha abierto la jornada, ante la treintena de asistentes profesionales procedentes de diferentes restaurantes, hoteles y centros formativos de la comunidad autónoma de Madrid. En su intervención Esthanheiro ha explicado la importancia de los espacios salubres y libres de humedades en establecimientos de hostelería. A continuación, el responsable de grandes cuentas de Murprotec Pro+, Eric Debain, ha explicado la información básica sobre la detección, diagnóstico y tratamiento definitivo de las humedades estructurales en sus establecimientos. Eric Debain comenzó explicando los orígenes y características de la multinacional y los tipos de humedades existentes, por capilari-

dad, humedades por filtraciones laterales y humedades por condensación (tratamiento del aire). Debain también ha explicado el excelente protocolo de calidad de Murprotec, que garantiza la eficacia de sus procesos desde la puntualidad del personal hasta la limpieza y protección de la obra. Conciben todo para generar las mínimas molestias durante la ejecución de los trabajos. Además, Murprotec dispone de una línea gratuita de atención al cliente desde donde personal experto proporciona toda la información y asistencia necesaria para la gestión, realización y seguimiento personalizado del tratamiento contratado. Lo más significativo es su certificado de garantía de 30 años.

## El Duende del Fuego, alimentos primigenios para una gastronomía inclusiva

Pedro Hernández “alma mater” del restaurante Duende del Fuego plasma en este establecimiento canario de La Palma un concepto innovador en el que prima la búsqueda de alimentos primigenios en una cocina autóctona y diversa. Su principal virtud es arropar a personas con intolerancias y alergias alimentarias.



En la mayoría de establecimientos de restauración es habitual que las personas con intolerancias alimentarias encuentren escasos platos que no presenten alérgenos o sus trazas. De alguna forma se les condena a comer como en una “mesa de niños” virtual unos platos que, a veces, parecen “de hospital”, donde la erradicación es extrema para que chefs inexpertos no se “pillen los dedos”, pasándose así de frenada.

El planteamiento resultante es “win-lose”, renunciando al intento de un compromiso en la satisfacción de todos los comensales. Pero esto no tiene por qué ser así. El Duende del Fuego es un espacio gastronómico que persigue “no dejar a nadie atrás”, basándose en productos de kilómetro cero para configurar una carta accesible y sabrosa. Creando Pedro Hernández unas recetas que satisfagan a los comensales más exigentes y a aquellos con alergias e intolerancias alimentarias. De esta forma nadie queda excluido para degustar grandes platos. Pedro Hernández aplica una actitud que engrandece a todo ser

humano: la empatía. A partir de ahí, la inclusión del otro aunque sea diferente. Esto representa una nueva tendencia en la gastronomía (quizás demasiado heterodoxa actualmente, para ser contemplada todavía en guías), donde el respeto por las personas con intolerancias alimentarias y el compromiso con el género de cercanía son sus pilares fundamentales. En el Duende del Fuego se han autoimpuesto compromisos irrenunciables con:

Los productos locales y ecológicos de la isla de La Palma, así como con su ecosistema productivo. La salud, en el sentido más amplio. La sostenibilidad en todos los procesos implicados en la cadena.

Una propuesta gastronómica donde la prioridad son las personas con sensibilidades alimenticias (y no a la inversa, como suele ser habitual), logrando que a los demás también les entusiasme. Una experiencia culinaria única que celebra la diversidad y resalta los sabores primigenios de La Palma. Después de años de experiencia como cocinero en diferentes lu-

gares del mundo, Pedro Hernández decidió regresar a La Palma y alumbrar una apuesta valiente, como fue la apertura en agosto de 2014 de las puertas de El Duende del Fuego, un gastrobar que lidera la oferta culinaria de La Palma. Tras incansables años de búsqueda, de no desfallecer en la búsqueda de las fuentes de los sabores que definen inequívocamente a la isla de La Palma, llegó al momento en el que pueden ofrecer la carta que representa la esencia de El Duende del Fuego: alimentos primigenios, km0 y producto local. En El Duende del Fuego, el compromiso con la sostenibilidad y el apoyo a los productores locales es esencial. Se decantan por apostar y trabajar estrechamente con estos imprescindibles “colaboradores”: Agricultores, ganaderos, pescadores, apicultores, queseros, viticultores de la zona, utilizando así únicamente ingredientes que se producen en la Isla Bonita. Estos les corresponden con su confianza y apoyo. Para Pedro Hernández es un honor y una satisfacción trabajar en esta estrecha y tupida red, que rezuma autenticidad, honradez, compromiso y complicidad por sus 360°.

### Alimentos primigenios, los sabores más puros de la isla

Pedro Hernández también se volvió en re introducir los alimentos primigenios, mediante su filosofía de limitar un máximo de tres ingredientes por plato, logrando así que un 50% de la carta contenga alimentos primigenios. ¿El objetivo? Realzar el sabor de los platos que pasa por a decons-



truir la técnica y la receta, separar los ingredientes y explorar sabores que, estando en el mercado, muchas veces pasan desapercibidos. En su primer restaurante la cocina era reducida, lo que le obligó a mantenerse “al día”, a comprar lo justo para trabajar, empaparse de las técnicas de trabajo de los citados “colaboradores” y cómo influye en el sabor de la comida, es decir, en la finalización del plato. Aprendió a cambiar la estructura del plato para aquellas personas con intolerancias sin perder la identidad y el sabor, sin dejar de pensar también en el resto. Un “win-win”.

### La filosofía del Kilómetro cero

No sólo contribuye a la reducción de la huella de carbono, sino que también garantiza la frescura y calidad de los alimentos. Sabores auténticos de la isla que se significan en cada plato, resaltando la identidad culinaria y brindando una experiencia memorable a todos (sin fisuras). Y siendo el único restaurante de canarias certificado km0.

Como indica Pedro Hernández cuando se trabaja con alérgenos, se aprecia que la inmensa mayoría de las recetas están contaminadas por los diferentes ingredientes que contienen y por las técnicas empleadas. Para conseguir su minimización (y no la erradicación antes mencionada), eliminó de la carta aquellos ingredientes más problemáticos,

hasta conseguir desterrar 16. Adicionalmente, de los 6 siguientes, consiguió reducirlos a un 5% en toda la carta. Es decir, aquellos seis remanentes que pueden contaminar (como gluten, lactosa y huevo por ejemplo) están acotados al 5% en toda la carta.

### Claves del Duende del Fuego

Ha de ser cultivo ecológico y local la materia prima. Las frutas, hortalizas y verduras no han de someterse a refrigeración ha de ser frescas. Comprar directa y frecuentemente al agricultor y en el punto de maduración óptimo. Comprar exclusivamente lo necesario: lo que consideran que va a pedir lo clientes. Establecer no más de 4 raciones por servicio, si se acaba no volver a reponerlo en ese servicio. De esta forma se disminuye al máximo el desperdicio.

### Nuestras técnicas

Las técnicas empleadas para las cocciones son el equivalente a la técnica de la madre o al método de solera.

En los caldos se basa en la repetición continuada de la cocción al vacío, a baja temperatura y posterior reducción, caramelización hasta conseguir una gelatina reducida sin pasar de los 70° C. La gelatina resultante, con un contenido alto de umami, es lo que se le añade al mismo tipo de carne de

la siguiente elaboración, por ejemplo los diferentes tipos de carnes primigenias con las que trabajan: Vaca Raza Palmera (con registro de razas autóctonas), utilizando aguja, carrilleras, osobuco, rabo y lengua. Cabra, Cordero y Cochino. El pan es de elaboración propia, con trigo local, a base de variedades antiguas comprado a agricultores locales. Prueba de su éxito es que en junio de 2022 Pedro Hernández fue finalista de la Miga de Oro de Canarias.

Además elaboran pan sin gluten, del denominado alforfón o trigo sarraceno. Cocina saludable e inclusiva Pedro Hernández ha logrado integrar una oferta de cocina, ofreciendo una propuesta gastronómica que se adapta a las necesidades de personas con alergias e intolerancias alimentarias. El 95% de los platos están libres de gluten, lactosa o huevo evitándose los ingredientes potencialmente problemáticos.

A través de un cuidadoso estudio y refinamiento de las recetas han logrado crear una carta con sabores intensos, texturas y colores diferentes, con que deleitar o sorprender a sus comensales. Aparte de utilizar en los platos ingredientes ecológicos, priorizando la calidad y la salud en cada preparación. El Duende del Fuego rinde homenaje a la cocina palmera, rescatando recetas tradicionales fomentando su valor. Utilizan productos locales de temporada para destacar sabores auténticos de la Isla.

Su compromiso con la cocina de proximidad y la reivindicación de los alimentos marcan el carácter del territorio en cada plato. El resultado es una experiencia culinaria que conecta con el comensal y permite descubrir en su totalidad la riqueza gastronómica de isla de La Palma.





### Ropa vieja de pulpo

#### Ingredientes:

- 150 g pulpo.
- 100 g garbanzos.
- 2 tomates.
- Cucharada sopera de tomate seco triturado.
- 1 gajo romero. decoración final
- 1 litro agua alcalina
- Hoja de romero.

#### Ingredientes:

Cocer en agua los garbanzos, una vez cocidos pasteurizar y conservar en nevera. Triturar 2 tomates secos con agua alcalina, agregar a los garbanzos y cocinar a fuego lento hasta que reduzca.

Una vez cocido y reducido la última cocción antes de salir se le agrega el pulpo que sea hecho al vacío a baja temperatura independiente dentro de los garbanzos. Se hace así para poder aislar en todos los procesos de cocción de los diferentes ingredientes. Servir en platos soperos y decorar con una hoja de romero.

*Nota: se hace así para poder aislar en todos los procesos de cocción los ingredientes de madera. De esta forma si una persona tiene alergia por ejemplo al pulpo la ropa vieja se puede sustituir con algún tipo de carne o pescado. Lo esencial es que haya alternativas para poder soventar alergias.*

### Risotto de tunos indios con queso de cañizo

#### Ingredientes:

- 80 g arroz bomba.
- 30 g queso de cañizo (queso de cabra curado ahumado con tunera).
- 20 cl jugo de tuno indio.
- Agua alcalina
- Sal.

#### Elaboración:

El tuno indio es un chumbo de costa pequeño y ácido. Tras retirar los pinchos y pelar el tuno, tritular con agua y separar el jugo de la pulpa del de la semilla. Una vez separados, reservar el jugo de pulpa. Mezclar en un caldero o cazo parte del agua con arroz y jugo del tuno, añadir sal, queso de cabra rallado (que al ser curado no tiene lactosa, para que en el último proceso de cocción del arroz con el jugo del tuno indio el queso forme una textura melosa).



# Una higiene óptima mejora la experiencia del cliente



Descubre soluciones de higiene inteligentes diseñadas para mejorar el flujo de trabajo de tu restaurante.

Un trabajo limpio es garantía de éxito.

Tork, una marca de Essity.

Para más información:



## Entre dulce y salado

Muchas ocasiones mezclamos lo dulce con lo salado o viceversa, convirtiéndose un postre en un aperitivo y un entrante en un dulce, lo importante es crear una excelente elaboración independientemente cual sea su final o inicio de una comida.

*Jaume Urguelles, repostero y ex presidente ACYRE Barcelona*



Uno de estos casos, es la elaboración "Lingotes de foie gras con chocolate y praliné de kikos" donde mezclamos salado con algo de dulce, más que un postre sería un aperitivo o entrante. Convirtiéndose en la solución ideal para aquellos comensales poco amantes del dulce al acabar la comida con un ágape. Incluso permite armonizarlo con una copa de vino generoso o afrutado con toques de dulzor.



### Lingotes de foie gras con chocolate y praliné de kikos



#### Moldeado de lingotes

##### Ingredientes:

Cacao a partir del 70% fluido.

Foie gras micuit.

##### Elaboración:

Extender el cacao fluido en los moldes, rellenar con el foie gras micuit dos terceras partes del molde. La tercera parte rellenar con praliné de kikos.

#### Montaje

Una vez elaborados los moldes, llenar 2 terceras partes con el foie-gras. Llenar el resto con la mezcla de praliné. Sellar con cobertura la base y dejar enfriar. Desmoldar y pintar (en este caso con spray oro).

#### Praliné de kikos

##### Ingredientes:

40% maíz tostado crujientes (kikos).

30 % praliné de avellanes.

30% cobertura al 70%.

##### Elaboración:

Convertir el matiz tostado en granillo fino. Mezclar los tres ingredientes, teniendo en cuenta que la cobertura ha de estar fundida.

## Espadan Corks crea el primer tapón bio acreditado en Europa

La empresa castellanense Espadan Corks ha conseguido un hito en el mundo de la producción de tapones para vino. Han creado el primer tapón bio acreditado por el Comité Europeo, a partir de corcho natural procedente del Parque de la Sierra de Espadan, Castellón.

Una alternativa sostenible que no disponían las bodegas para embotellar sus vinos ecológicos. Hace varios años, el proyecto se inició gracias a la colaboración de varias bodegas premium del Priorat. En ese momento, **Espadan Corks** obtuvo la certificación del CAECV (Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana) para la producción ecológica de los alcornoques en la localidad de Alfondiguilla. Así que cuando la Comunidad Europea finalmente resolvió la certificación para los tapones de corcho, la empresa se acreditó con nuevos procesos y tratamientos 100% bio para lanzar el primer tapón de corcho bio.

El gerente de la empresa, Adolfo Miravet, ha explicado que la reconocida calidad de la materia prima de la terreta ha sido fundamental para la elaboración de este tapón. "El corcho de Castellón es excelente por su lento crecimiento, 16 años frente a los 9 de otras zonas, lo que le permite tener menos poros, no necesitando cicatrizantes químicos después del descorche.

**Espadan Corks** utiliza extractos vegetales y en el proceso de elaboración del tapón bio no emplea blanqueantes, colorantes, tintas ni suavizantes. Sólo utilizan marcados a fuego y cera de abeja bio", ha recalcado Adolfo Miravet. El tapón bio de **Espadan Corks** se diferencia del resto al tener un ligero aroma a flor y miel, debido a la cera bio sin procesar que lo compone. Es un tapón limitado, pero ya ha tenido una notable petición de bodegas ecológicas y/o biodinámicas de nivel internacional. Asimismo, la empresa castellanense continuará trabajando en ampliar bosques alcornoques para disponer de más tapones.

Este hito de **Espadan Corks** supone un paso importante en la lucha por la sostenibilidad y la protección del medio ambiente en la producción de vino. **Espadan Corks** ha conseguido aunar tradición y modernidad en la producción de tapones de corcho, ofreciendo una alternativa ecológica y de calidad a los tapones sintéticos plásticos y roscas



**Espadan Corks** es una de las empresas líderes en fabricación de tapones de corcho extraídos en la Sierra de Espadán respetando la selvicultura, biodiversidad y el equilibrio del ecosistema. Una empresa que lleva cuatro generaciones manteniendo su tradición y la confianza de las mejores bodegas, elaborando tapones naturales de gran calidad que preservan el carácter y sentido de los vinos y la excelencia de las largas crianzas. Este sostenible corcho producido por **Espadan Corks**, una empresa familiar artesana del Alto Palancia en Castellón que trabaja en los bosques del Parque Natural de la Sierra de Espadán.

#### Un tapón con Eurogreen Label



Se trata de un tapón con Eurogreen Label y certificación en producto de proximidad Km0. Este corcho de **Espadan Corks** supone una gran innovación en todos los procesos, desde el cuidado de los bosques -respetando la biodiversidad del territorio- hasta el uso de extractos vegetales y tiro animal para trasladar el corcho al cargadero, a la implementación de procesos y técnicas innovadoras aprobadas por el Comité de Agricultura Ecológica de la Comunitat Valenciana (CAECV), para la elaboración totalmente ecológica de los tapones bio.

## Una historia de amor, una bodega, la suerte y un final feliz

Todo empezó cuando Nancy Castro y Constan Ballesteros, dos estudiantes de Enología, se conocieron y se enamoraron. El destino hizo que pasaran unos días de descanso en La Isla Bonita (La Palma) y el flechazo fue mutuo. La isla los acogió con cariño y ellos decidieron establecerse e iniciar un proyecto de vida, partiendo de un terreno familiar plantado con viñas, en el noroeste de La Palma.

*Carlos Hernández Portillo "Gastrocharlie".*



Hubo por tanto una confluencia de tres amores: el amor de pareja, el amor al terruño y su pasión por la viticultura. Fruto del amor de Nancy y Constan, nacieron sus hijos Diego y María, que se contagiaron del apego a la tierra y las viñas y han asumido responsabilidades en la Bodega. La Bodega se fundó en 1997 con el nombre Bodegas Castro y Magán, continuando con la pequeña producción familiar que vendimiaba cinco parcelas de viña en los municipios de Tifaraje y Puntagorda y maduraba sus mostos en unas cuevas en la montaña de Bellido.

Los primeros varietales de sus vinos, todos autóctonos, fueron en blanca Listán y Albillo y en tinta Negramol y Prieto Picudo. Desde un principio, se acogieron a la Denominación de Origen La Palma, contribuyendo además a su creación. Con el transcurrir de los años, fueron promoviendo el cultivo de la vid y adquiriendo uvas de otros productores, aumentando paulatinamente su producción, aunque se pusieron un límite de cien mil botellas al año. En el año 2022 se convirtió en la tercera

bodega en producción de la isla. Su mercado es fundamentalmente insular, también se vende en Tenerife y Las Palmas, donde sus vinos de Tendal, son muy demandados en restauración, incluyendo más de un restaurante con estrella Michelin. Curiosamente, sus vinos tienen más aceptación en Estados Unidos y Australia que en la península. En los últimos años, están experimentando con otros varietales y además hacen vinos espumosos, ecológicos, una nueva gama de vinos "raros", llamado O'Daly" e incluso envejecen algunas botellas bajo el mar.



### La suerte..

Tras más de veinte años en que la Bodega iba viento en popa, creciendo de forma sostenible y beneficiando la economía de la zona noroeste de la isla, la suerte cambió. Como es de todos conocido, entre septiembre y diciembre del año 2021, se produjo la erupción del volcán Tajogaite, al sur del municipio de El Paso. La más larga de la Historia y la más virulenta conocida desde el siglo XVI. Esta erupción provocó miles de evacuaciones y afectó a todos los municipios occidentales de la isla. Los depósitos de ceniza, durante casi tres meses, perjudicaron la producción agrícola, asfixiando literalmente plataneras y vides.

Se tuvo que trabajar duramente y se consiguió una buena vendimia en el año 2022. La familia Magán Castro respiró aliviada y se mostró esperanzada en la continuidad de su Bodega, pero el azar volvió cabezonamente a castigarles. En la madrugada del 15 de julio, un incendio, supuestamente,

en un contenedor en la carretera se extendió a zonas de matorral, cultivos, pinar y alguna vivienda volviéndose incontrolable. Poco después el fuego se reactivó en la Caldera de Taburiente, singular Parque Nacional. El primer incendio afectó a más de 4700 hectáreas, lo que provocó la evacuación de muchas viviendas y una veintena de edificios se vieron afectados por las llamas. Entre esos edificios se encontraba la Bodega familiar. A la vista de las imágenes, quedó en un estado lamentable. También se han quemado cuatro de las cinco parcelas de viñedo.

Pese a que se ha perdido la mayor parte del vino almacenado, en lo más profundo de la cueva se han salvado unos cientos de botellas, a las que se harán las pertinentes pruebas de control de calidad, antes de su comercialización. Las botellas sumergidas en el mar, de momento tampoco se podrán recuperar, pues se encuentran bajo un par de metros de la ceniza depositada en el mar por el volcán.



### Final Feliz

El final feliz está en nuestras manos. Necesitamos que la Bodega que elabora esos fabulosos vinos de Tendal y O'Daly, resurja de sus cenizas, para ello el Ayuntamiento ha cedido provisionalmente una nave a la Bodega y el Cabildo está también colaborando, proveyendo de maquinaria para la puesta en marcha y reanudación de la actividad bodeguera. Si deseas facilitar su recuperación, la familia ha puesto en

marcha la iniciativa de poner en venta las botellas que han podido salvarse, bajo el nombre de "compra una botella solidaria". Las botellas son de la marca O'Daly, las de mayor calidad de la Bodega. Si desea mayor información de la iniciativa solidaria puede realizarlo en: [www.vinostendal.com](http://www.vinostendal.com) La familia Castro Magán, superando las adversidades, va a darlo todo para recuperar sus vinos, aportemos nuestro granito de arena, para que esta bonita historia de amor y lucha, tenga final feliz.



**GourmeXpress, de Electrolux Professional, es un horno que utiliza métodos de calentamiento combinados simultáneamente con unos resultados excepcionales de cocción RÁPIDA.**

GourmeXpress forma parte de la gama de cocción de alta velocidad de Electrolux Professional. Sus soluciones rápidas, sencillas y versátiles permiten a los clientes servir gran variedad de comidas diarias, productos de alta calidad de forma constante y rápida, así como fáciles de preparar por cualquier miembro del equipo.



### Cocción rápida

Reduce la espera de los clientes mediante la rapidez del servicio. Cocción de alimentos más rápida que con métodos convencionales.

### Aumenta la eficiencia

Diseño ergonómico para facilitar las operaciones de cocción gracias a una interfaz táctil fácil de usar, que requiere una formación mínima para los operadores sin experiencia.

### Gran versatilidad

Gestiona gran variedad de menús programables mientras cocina, calienta o regenera alimentos en poco tiempo. Cocina proteínas, verduras, sopas regeneradas, pasta, recalienta y funde queso a la perfección.

### ¿Por qué es tan rápido GourmeXpress?

El GourmeXpress incluye una combinación de microondas, convección e impulsos de aire caliente que permite cocinar, asar y recalienta rápidamente.

### Flexibilidad extra

Posibilidad de estructurar el ciclo de cocción en varias etapas, modulando la intensidad del impulso del aire y el porcentaje de microondas para cada etapa, garantiza gran flexibilidad.

### Color extra atractivo y extra crocante

El impulso de aire caliente (o cocción por aire forzado) reduce los tiempos de cocción y realza el atractivo aspecto de recién hecho. Perfecto para dar un color extra a la lasaña, pizza y otros platos similares.



### Extra rápido

Las microondas aceleran el proceso de cocción.



## EL SURTIDO MÁS AMPLIO PARA LA HOSTELERÍA



[www.garciadepou.com](http://www.garciadepou.com)

Comprometidos con el medioambiente



PAPEL

CARTÓN

HOJA DE PALMA

BAMBÚ

BAGAZO

MADERA

FEEL GREEN

## La AEHH celebra un Congreso de emoción y sensaciones

La Asociación Española de Hostelería Hospitalaria (A.E.H.H.) ha celebrado del 18 al 20 de octubre la XXIV edición de su congreso nacional en el Centro de Exposiciones, Ferias y Convenciones Parque Joyero de la ciudad de Córdoba.

Miguel Ángel Herranz – Presidente A.E.H.H



*El Congreso de la AEHH recupera sus resultados tras el COVID.*

El Congreso ha deparado mayor interés que el de años anteriores, por ejemplo del de 2022, prueba de ello han sido sus cifras ligeramente superiores, al reunir a 440 profesionales entre responsables de los Servicios de Hostelería y SS.GG., gobernantes, bromatólogos, dietistas y delegados de empresas. De esta forma, se puede calificar un éxito la convocatoria al disponer de 40 stands comerciales correspondientes a las empresas del sector que han ocupado la zona dedicada a la exposición comercial. Entre las firmas asistentes han asistido algunas nuevas como Numatic quienes han expuesto sus nuevos productos y servicios. Este ha sido el congreso de la emoción y las sensaciones. Empezando por el Doctor Joan Carles March, que transmitió como se debe ejercer el liderazgo; la Doctora Luz Loo quien, desde Perú, analizó la humanización de los Servicios hosteleros; Cisco García narró su experiencia personal, en la que un accidente le cambió radicalmente su forma de vida y como se ha ido

sobreponiendo a esa circunstancia. Por su puesto, el Congreso también ha conjugado temas más técnicos como la trazabilidad, analizada por la bióloga Sandra Gómez; el control de la limpieza descrito por José Ignacio García y los fraudes alimentarios sobre los que habló el veterinario Fernando Torres. La sostenibilidad en el textil, descrita por Silvia Torrecillas, las relaciones entre Enfermería, Dietética y Cocina; incluso ha habido una

mesa redonda en la que han participado Mari Lourdes de Torres, Nestor Benítez y Miguel Vera. Además, de la Desnutrición relacionada con la enfermedad, explicada por el Doctor Alfonso Calañas. Finalmente, la lista de ponentes contó con la presencia del Presidente actual de la Asociación francesa de Ingenieros de Restauración (UDIHR), quien comentó los proyectos que tienen en nuestro país vecino, siempre pionero



*Junta directiva de la AEHH.*

en aplicar avances profesionales. Por primera vez se planificó un curso previo al congreso; en él Luis F. Rubiales Ramírez, farmacéutico de Salud Pública del distrito de Huelva y José Ferreira Vacas, bromatólogo del Hospital Reina Sofía de Córdoba y vocal de la Junta directiva de la Asociación Española de Hostelería Hospitalaria, A.E.H.H., repasaron la legislación vigente sobre agua potable y alimentación. Este año los tres premiados "José Luís Iáñez" a las mejores comunicaciones libres han recaído en: Arantza Altuna Gandarias, del Hospital Universitario Cruces, de Bilbao, con la comunicación titulada "Plan de verificación de la limpieza: limpiar sin dejar huella". Víctor Rodríguez Verdes del Hospital Universitario Lucus Augusti – SERGAS (Lugo) con la comunicación titulada "La formación continua: Herramienta eficaz". Raquel Blasco Moreno del Hospital Guadarrama (Madrid) con la comunicación denominada "La importancia del Servicio de limpieza en el entorno hospitalario". Como efeméride especial, este año 2023 la Asociación Española de



*El Congreso ha analizado la importancia de la formación.*

Hostelería Hospitalaria (A.E.H.H.) ha celebrado su 25 aniversario; organizando actos relacionados con este aniversario tan especial, culminándose en la cena oficial, en la que se han entregado premios y regalos a los socios de número, patrocinadores y colaboradores. En ese acto, Patricia Guardia, Directora del proyecto solidario "Dentro de Mi", al que la A.E.H.H. ha entregado este año su donativo, ha explicado como se creó, tras el fallecimiento de su hija de 20 años y lo que han desarrollado para conseguir recursos en la lucha contra

el cáncer. Francamente conmovedor su testimonio y su entereza. Como conclusión, la junta directiva muestra su satisfacción, al cubrir el Congreso sus expectativas, tanto en cuanto a patrocinadores como a congresistas, incrementando los números frente al año pasado. Es destacable también la respuesta de las empresas del sector y de los profesionales de los hospitales. Lográndose alcanzar entre todos los objetivos previstos. La XXV edición del Congreso nacional de Hostelería Hospitalaria se celebrará en 2024 en Cáceres.



*Hostelería & Restauración, HR, con directivos de Numatic y Electrolux Profesional.*



## La sede de ACYRE Barcelona



La Asociación de Cocineros de Barcelona, presidida por Jani Paasikoski, desea potenciar su sede ubicada en la Calle de la Barca 33, en Sant Adrià de Besòs, Barcelona, y convertirlo en un rincón gastronómico, donde la pasión por la cocina y la repostería cobre vida. La sede, diseñada para el encuentro y el aprendizaje de socios y amantes de la gastronomía, dispone de una cocina de demostración y un aula con capacidad para 18 personas, donde cocineros y reposteros compartan su creatividad y conocimientos a través de

demostraciones, showcookings y otros proyectos gastronómicos. La sede de ACYRE ofrece también con este espacio a sus asociados, un lugar para desarrollar proyectos personales y como sala de reuniones a precios reducidos. Ya sea para una reunión creativa o de preparación previa a una competencia culinaria. ACYRE Barcelona se compromete con el crecimiento y la excelencia culinaria como nos comenta su presidente Jani Paasikoski "nuestra sede es un testimonio de este compromiso, donde la pasión y

la creatividad se unen para crear experiencias culinarias únicas". Prueba de ello es la celebración, 22 de noviembre, del primer txoko gastronómico de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Barcelona. Un acto que los asociados a la entidad disfrutaron de un menú, que incluía crema de calabaza con crujiente de jamón; arroz cremoso con alcachofas, setas y espárragos; además de entrecots de ternera, proporcionados por Soulblim y Makro, maridado con una interesante selección de vinos. El objetivo de la creación del txoko es fomentar el compañerismo y el intercambio de conocimientos entre los socios en un ambiente relajado, donde cocinar y compartir mesa se convierte en experiencias únicas. Como nos comenta el presidente de ACYRE Barcelona "2024 será el pistoletazo de la organización de reuniones mensuales con el apoyo de nuevos patrocinadores. Buscamos promocionar productos de calidad, de temporada y exclusivos, generando entre los socios interés y fomentando su participación en los txokos"



Tienen previsto organizar reuniones con temáticas específicas de productos y materias primas, como el foie, el atún, el bacalao, platos de caza y profundizar en grandes elaboraciones de cocina, como el solomillo Wellington y la zarzuela de marisco, por ejemplo. El objetivo principal es que el patrocinador aproveche la ocasión para presentar sus productos a los cocineros y reposteros, cocinándolos juntos y estableciendo un contacto directo con los ingredientes. De esta manera, creamos oportunidades de negocio para nuestros patrocinadores, ya que muchos de nuestros socios son jefes de cocina o repostería con poder de compra, mientras que otros son dueños de sus propios restaurantes y catering. Al mismo tiempo, los socios tienen la oportunidad de conocer de cerca los productos y sus características, enriqueciendo su conocimiento y habilidades culinarias.



## VIII Edición de la Nit del Gourmet Català en Mas Marroch

Mas Marroch - Celler de Can Roca en Vilablareix, Girona, se ha convertido el 4 de octubre en el epicentro de la gastronomía catalana con motivo de la octava edición de la Nit del Gourmet Català, organizado por el Clúster Catalonia Food Retail. Esta edición, que ha contado con la presencia de destacados autoridades políticas y personalidades, se ha erigido como un acto de reconocimientos, innovación y cooperación entre los asociados.

Uno de los actos más destacados ha sido la entrega de los Premios Nit del Gourmet Català 2023. Estos premios se han concedido a empresas y proyectos que se han destacado por su compromiso con la sostenibilidad agroalimentaria, su expansión en la internacionalización, la promoción del valor compartido y la innovación en el ámbito agroalimentario.

### Los galardonados de esta edición han sido:

Premio al crecimiento empresarial mediante la internacionalización: *La Granja*.

Premio al Valor Compartido: *Carolina Honest Food*.

Premio a la iniciativa sostenible agroalimentaria: *Can Garriga*.

Premio al crecimiento empresarial mediante la innovación: *Mallart*.

Premio Gourmet Català del año 2023: *Àngel Velasco Pérez (Torrans Vicens)*.



## “ACYRE Madrid esté disfrutando de su mejor momento”

Eduardo Casquero chef incansable y perfeccionista ha sido elegido nuevo presidente de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid. Es un perfecto conocedor de ACYRE Madrid al haber formado parte de juntas directivas anteriores y haber incentivado alguna de sus iniciativas.



### ¿Nos puedes comentar tu trayectoria profesional desde tus inicios hasta la actualidad?

Me considero un chef y runner polifacético, amante de la comida sana y saludable. La piedra angular de mi cocina es el producto de calidad y el respeto absoluto por la materia prima, siguiendo siempre las últimas tendencias pero sin perder la tradición. Comencé mi trayectoria y carrera profesional en el Catering Paradís Gourmet, transcurrido un tiempo me forme junto a Juan Pablo Felipe, formando parte del equipo

que consiguió la estrella Michelin para el restaurante el Chaflán. Posteriormente, he trabajado también en el Grupo Arturo Cantoblanco, Catering Villa Real, el Restaurante Cebo (del Hotel Urban) y en el hotel Eurostars Madrid Tower.

### ¿Cuánto tiempo llevas ligado a ACYRE Madrid?

La verdad es que llevo ligado a ACYRE Madrid desde hace tiempo. Incluso he formado parte de la Junta Directiva con la presidencia de Bárbara Buenache y posteriormente con las de José Luis Inarejos y Miriam Hernández he ocupado la vicepresidencia.

### ¿Qué objetivos y proyectos tienes para la Asociación?

Es un orgullo, un honor y una responsabilidad presidir una asociación con cien años de Historia. La herencia recibida es muy elevada. Supone un reto igualar e intentar mejorar todo el trabajo realizado durante años. Nuestro objetivo fundamental es seguir posicionando humildemente a la asociación y a la gastronomía madrileña en la élite, como se merece. Para ello cuento con el apoyo de una junta directiva increíble, configurada por profesionales con experiencia.

### ¿Quiénes componen la Junta Directiva?

**Vicepresidentes:** Begoña García Delgado y José Luis Inarejos Ruiz.  
**Tesorero:** José Ramón Rodríguez.  
**Secretario:** Samuel Serrano.  
**Vocales:** Miriam Hernández,

Agustín Herrera, Rubén Amor, Rubén Príncipe, Andeka González, Xandra Luque, Carlos Sierra, Juan Pozuelo, Eduardo Blanco, Blas Pérez e Hipólito González.  
**Vocal (comité jurídico):** Estela Sayar.

### ¿En materia de formación que proyectos tenéis?

A medio y largo plazo deseamos renovar la formación y acondicionar la Escuela para que se convierta en un espacio aún más versátil y dinámico. Deseamos seguir potenciando los talleres en nuestra sede, dando a conocer nuevos productos y cocineros.

### ¿Cómo valoras el estado actual de ACYRE con respecto al resto de asociaciones del sector?

Posiblemente y gracias al trabajo de mis antecesores, ACYRE está disfrutando de su mejor momento. También gozamos de gran apoyo y reconocimiento tanto a nivel institucional como social y eso es de agradecer. Asimismo destacaría el gran nivel humano, entre todos y todas formamos una gran familia. Creemos en el proyecto a corto, medio y largo plazo. No sólo tenemos la obligación y el deber de seguir creciendo sino fundamentalmente las ganas de seguir creciendo. ACYRE Madrid en los últimos años ha crecido mucho en el número de socios, lo que nos da mucha fortaleza y motivación para seguir trabajando.

### ¿Qué puede aportar ACYRE al sector y a la sociedad en general?

ACYRE como asociación, tiene como uno de sus objetivos dar a conocer el producto madrileño de calidad y a sus cocineros. Para ello apoyamos y colaboramos permanentemente con agricultores, ganaderos y la industria alimentaria. A nivel social, hemos colaborado y continuamos colaborando en múltiples eventos, ayudando a los más desprotegidos, gestionando y avalando múltiples iniciativas de carácter solidario.

### ¿Cómo se puede calificar el papel de los concursantes de la Asociación en el Certamen Nacional de Cocina?

El compromiso de los concursantes ha sido espectacular. Absolutamente genial. ¡Todo un equipazo tanto en cocina como en repostería!



Junta directiva de ACYRE Madrid.

Como deportista, siempre digo que “el esfuerzo no se negocia” y ellos lo dieron todo. Además, conseguimos el primer puesto en Repostería, ¿qué más se puede pedir?

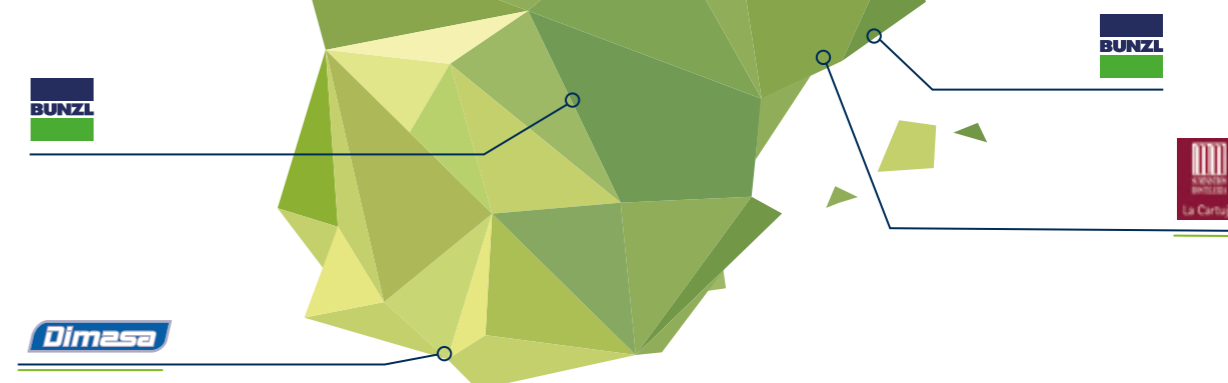
### ¿Deseas añadir alguna cosa más?

Agradecer simplemente vuestro interés y vuestro apoyo a ACYRE.

Como nuevo presidente, mi compromiso absoluto es trabajar e implicarme absolutamente en todo lo concerniente a la Cocina y Hostelería. Afortunadamente, el equipo humano es increíble y eso nos hace un equipo ganador. Hace años tomé como mía una frase que me define a la perfección y es que “Rendirse no es una opción”.

## Expansión geográfica, innovación y sostenibilidad

Soluciones integrales para cada necesidad



### En Bunzl Distribution Spain crecemos para estar más cerca de ti

Descubre las últimas innovaciones de producto de este 2023:



AMENITIES



EPI Y VESTUARIO LABORAL



ROBÓTICA



EQUIPAMIENTO HOSTELERÍA



MENAJE PROFESIONAL

## AMER cambia su imagen corporativa

La Asociación Madrileña de Empresas de Restauración, AMER, ha actualizado su imagen corporativa al presentar un nuevo logotipo de su entidad. El nuevo logotipo de color rojo se identifica mucho más con el color de la

Comunidad Autónoma de Madrid, dejando atrás el color azul utilizado hasta hace pocas fechas. AMER da un paso más allá de identificación, al incluir las siete estrellas de la comunidad

autónoma con lo que se identifica totalmente la Asociación.



## Preacuerdo del Convenio Colectivo de Hostelería y actividades turísticas de Madrid



Representantes de las asociaciones empresariales madrileñas de Hostelería y de ocio (entre ellas, AMER) han firmado el 22 de diciembre con los sindicatos un preacuerdo para el nuevo Convenio Colectivo de Hostelería de la Comunidad de Madrid. De esta forma, se ha desactivado la huelga convocada por CC.OO. para Nochebuena, Navidad, Año Nuevo y Reyes, que amenazaba la actividad hostelera en los principales momentos de la campaña navideña.

Entre los principales puntos del nuevo Convenio Colectivo destacan los siguientes:

**Duración:** abarca desde el 1 de enero de 2023 a 31 de diciembre de 2025.

**Revisión Salarial:**  
**2023:** 6% desde el día 1 de julio de 2023.  
**2024:** 5% desde el día 1 de enero de 2024  
**2025:** 4% desde el día 1 de enero de 2025

**Nuevo Plus compensatorio de formación:** Únicamente deberá abonarse para aquellas empresas que no acrediten haber realizado planes de formación a sus trabajadores. Su cuantía será de 20 euros mensuales. Ésta compensación sólo tendrá lugar para aquellos trabajadores que presten servicios de forma efectiva un mínimo de 90 días al año. Servirá como justificación de formación la certificación de una organización empresarial de hostelería que acredite la adhesión de la empresa a la misma.

**Contrato a tiempo parcial:** Se permite expresamente una distribución horaria rotativa y con carácter estimado.  
**Contrato fijo discontinuo:** Se reconoce la posibilidad de realizar este contrato a tiempo parcial con una jornada mínima de 4 horas. Llamamiento según criterios de adecuación del puesto de trabajo. Preaviso en el llamamiento: 7 días con carácter general y 3 días para los contratos que tengan por objeto servicios extraordinarios.

**Períodos mínimos de llamamiento:**

**Contratos fijos discontinuos a tiempo completos:** No se pacta período mínimo de llamamiento.

**Contratos fijos discontinuos a tiempo parciales:** para servicios extraordinarios, catering y campaña de navidad: Garantía del 60 por ciento del período de ocupación que haya tenido el trabajador en el año anterior.

**Resto de trabajadores fijos discontinuos a tiempo parcial:** garantía del 60% del período de ocupación que haya tenido el trabajador en el año anterior. Nunca podrá ser inferior a 60 jornadas.

**Horas extraordinarias:** posibilidad de compensación con descanso mediante acuerdo con el trabajador, en proporción 1,5 horas de descanso por cada hora trabajada.

**Promoción económica ayudantes y auxiliares:**

Se reduce de 10 a 4 años la antigüedad requerida para la promoción salarial al nivel retributivo superior, en el caso de auxiliares y ayudantes que establece el actual convenio.

**Seguro de incapacidad permanente y fallecimiento:**

Se reduce de 10 a 4 años la antigüedad mínima necesaria para que surja la obligación de suscribir la póliza de seguros por estas circunstancias. Se aumenta la cuantía de la indemnización a 18.000 euros.

## AMER concede los Premios “Comete Madrid”



El acto ha congregado cerca de 200 personalidades vinculadas a la restauración, autoridades de la Comunidad y del Ayuntamiento de Madrid, así como a representantes de diferentes partidos políticos, empresas y organizaciones (como CEIM, Cámara Oficial de Comercio de Madrid, entre otras), representantes de medios de comunicación y periodistas. La periodista Mónica Martínez ha sido la responsable de presentar la Jornada. Coincidiendo, además, con este momento de expansión y modernidad de la gastronomía de Madrid AMER ha presentado su nueva identidad corporativa que utiliza

una innovadora tipografía acorde con los nuevos tiempos que vive la restauración madrileña e incorpora el color rojo característico de la bandera de la Comunidad de Madrid.

Por otro lado, como es tradicional AMER ha entregado las distinciones en sus diversas categorías. Los galardonados de 2023 han sido: el chef Alberto Chicote; Hector Coronel, Director de turismo del Ayuntamiento de Madrid; Luis Martín Izquierdo, Director General de Turismo y Hostelería de la Comunidad de Madrid; Luis Suárez De Lezo, Presidente de la Aca-

demía de Gastronomía; Marcos Gregorio Ayuela, de Finca Miravalle y Telemadrid. El galardón José Ramón Gumuzio ha sido para el Grupo Mahou San Miguel. Este año, además, se ha celebrado como novedad la I edición de los “Premios Comete Madrid” nueva distinción que ha creado AMER para conmemorar el mejor momento de la historia de la gastronomía madrileña para promocionar y poner en valor al sector, concretamente a su innovación y profesionales.

Los primeros premiados han sido: **Mejor Jefe de Cocina:** Paco Roncero (Restaurante. La Terraza del Casino)

**Mejor Director de Sala:** José Luis Pereira (Restaurante Alcotán).

**Mejor Sumiller:** Cristina De La Calle (Taberna Verdejo).

**Mejor Talento Joven:** Sara Peral y Jorge Muñoz (Restaurante Osa).

**Mejor Comunicación Gastronómica:** Alberto Granados.

**Premio a Toda una Vida:** Gerardo Oter.

## AMER satisfecha ante la posible llegada de la F1 a Madrid

Tras el avance del inminente anuncio de la próxima designación de Madrid como sede de la celebración del Gran Premio de España de F1 a partir 2026, la Asociación Madrileña de Empresas de Restauración (AMER) desea felicitar y transmitir su enhorabuena a IFEMA, a la Comunidad de Madrid y al Ayuntamiento de Madrid como principales impulsores del proyecto. El sector de la gastronomía y los restaurantes de la Comunidad de Madrid desean reconocer y valorar la importancia de integrar a la Comunidad y la ciudad de Madrid en el circuito de la F1 en el mejor momento para la reputación y proyección internacional de la marca Madrid. El anuncio de la posible celebración del Gran Premio de F1 en Ma-



Madrid es una gran noticia para reforzar el posicionamiento de Madrid como la capital europea de moda en estos momentos, permitiendo impulsar y reforzar el liderazgo turístico creciente de la región. Pendientes de conocer los detalles técnicos y el diseño del circuito, AMER quiere transmitir su confianza en la capacidad de organización de un evento de estas características por la Comunidad de Madrid y, al mismo tiempo, ce-

lebrar la oportunidad que supone para demostrar su estilo de vida y capacidad de acogida y hospitalidad de los madrileños a los turistas, aficionados y visitantes. AMER desea demostrar y transmitir la voluntad del sector de la restauración por implicarse y colaborar en la celebración del gran premio de F1 y, al mismo tiempo, reivindicar la capacidad de la restauración madrileña para afrontar un reto tan importante.



## Grupo Toledo, 35 años líderes abasteciendo al sector hotelero

Grupo Toledo, en sus 35 años de experiencia, ha demostrado la importancia de saber identificar y aprovechar las demandas del mercado. Prueba de ello es la amplia cartera de clientes de importantes grupos hoteleros.



La empresa mallorquina **Grupo Toledo** es proveedor de complementos y textiles que adquieren en todas partes del mundo, siempre bajo la premisa de la calidad.

El Grupo dispone de un taller de confección propio, que le permite realizar trabajos a medida para sus clientes en los que están siempre presentes sus sellos de garantía y calidad. Asimismo provee a los hoteleros de todo tipo de complementos tanto para sus huéspedes como para su personal. Entre su cartera de clientes figuran Palladium Hotel Group, Hoteles Globales, AMResorts y Allsun Hotels

Los hoteleros que confían en **Grupo Toledo** como proveedor especializado, tienen en ellos un asesor de OS&E, con gramajes y calidades, telas, producción e instalaciones, al proponer la solución más adecuada para cada cliente. El primer paso en la prestación de sus servicios pasa por el asesoramiento cercano y personalizado hasta completar la venta y, desde ese momento, el equipo de logística se preocupa por la calidad en las entregas, el cumplimiento de los plazos y las garantías. En el caso de requerir crear un diseño a medida, el equipo

de operaciones se responsabiliza tanto de la medición y confección, así como de la instalación del encargo, garantizando la calidad y los ajustes del producto in situ.

La razón de su éxito, siempre, es cumplir con sus compromisos tanto en la gestión del tiempo como en la calidad ofrecida de sus productos. Según Ana Díaz-Toledo recordando los valores que le han inculcado en su familia "Nuestro patrimonio son nuestros clientes. Se puede perder una operación por precio, pero no por mala calidad o mal servicio". Éste es el pilar fundamental sobre el que se apoya esta empresa especializada en proveer al sector hotelero/turístico de materiales y complementos que mejoran la expe-

riencia cliente de sus huéspedes. La capacidad de superación y ofrecer siempre el mejor servicio ha llevado a **Grupo Toledo** a evolucionar desde sus inicios. Actualmente el **Grupo Toledo** cuenta con una línea de negocio de servicio técnico de la marca Onity de equipamientos hoteleros, donde actúa como distribuidora en Baleares, a la par de dar los servicios de mantenimiento y reparaciones de los equipos con un horario 24 horas los 7 días de la semana. Cerraduras y lectores digitales, cajas fuertes, minibares, desconectores y termostatos, entre otros, todos ellos de última generación, y con un servicio de mantenimiento altamente especializado.

Gracias a la pasión y entrega del equipo de **Grupo Toledo**, todo es posible. Más de 35 años de experiencia avalan a esta empresa mallorquina en los que han optimizado sus procesos, ampliado sus servicios y, sobre todo, mejorado la experiencia del cliente de todas las cadenas y hoteles que han contado con sus servicios.

Más información: en <https://grupotoledo.com/>



EXPERTOS EN TEXTILES Y COMPLEMENTOS  
PARA HOSTELERÍA

- Sábanas
- Plaid
- Colchas
- Nórdicos
- Mantas
- Albornoces
- Alfombrines
- Faldones
- Fundas de almohadas
- Fundas nórdicas
- Protectores de colchón
- Confección de cortinas

Y muchos más productos en nuestra web

35 AÑOS  
DE EXPERIENCIA  
EN EL SECTOR HOSTELERO

## Disfrutemos de nuestros “desayunadores”

¿Cuántas veces a través de un aroma, has viajado por tus recuerdos? Instantes acumulados uno tras otro, un viaje entre amigos o simplemente una experiencia gastronómica. Siendo conscientes del gran poder del aroma... Es una fantástica herramienta que podemos utilizar en nuestros desayunadores, cafeterías o comedores.

Loli Morono, Directora Creativa PF1 Interiorismo Contract Eurostars Lisboa Baixa, Fotografía Eurostars



Estaréis de acuerdo conmigo, que es más sencillo percibir cuando un desayunador está diseñado para cubrir ese fin o simplemente se instalan en espacios reaprovechados, para cubrir el expediente. Es una lástima, observar fantásticas propuestas gastronómicas, tanto por su variedad como por sus elaboraciones, valoradas injustamente por el comensal y más cuando tiene una fácil solución.

En muchas ocasiones se resolvería reorganizando el producto, iluminándolo adecuadamente o simplemente colocándole sobre el fondo adecuado. Tan fácil como eso... nos ayuda a subir el valor percibido del establecimiento. La puesta en escena es crucial y sobre todo saber hablar el mis-

mo idioma que el usuario final. Nuestras claves ante este tipo de reto, es simplemente tratar al producto como se trabaja en el sector del retail. Si lo pensamos, es igual vender un pastel, que vender un reloj, con la ventaja que nos aportan a la venta, los aromas.

De ahí la importancia de diseñar perfectamente las circulaciones del comensal de una forma orgánica, casi como un baile, que no tenga que pensar, simplemente dejarse llevar.

En cuanto a cómo exponer propiamente el propio producto, hay un par de hitos que no debemos descuidar. Como la limpieza, el orden, prestando un especial control sobre las cantidades, mostrando el producto justo, ni mucho ni poco.

Es habitual jugar con diferentes cotas, utilizando peanas, pero hay que tener cuidado con el exceso, puede provocar confusión visual. Un truco cuando no se tiene demasiada habilidad, es la utilización de la simetría, con ello se consiguen grandes resultados. Sin olvidarnos del color, con ello podemos conseguir golpes de atención o incluso cambios de estado de ánimo. En nuestro estudio, el producto es el protagonista, con esa premisa, solemos trabajar con fondos neutros para que éste destaque y refuerce el conjunto de la decoración. Para ello nos gusta utilizar piedras y materiales técnicos poco porosos, que sean superficies resistentes ante la mancha y el golpe, además de que aporten prestaciones antibacterianas, que imp-

den la proliferación de bacterias. Respecto a la iluminación, no hay nada mejor que la utilización de carriles electrificados y proyectores. Son súper versátiles, dado que podemos incorporar o desplazar los proyectores que se necesitan, a través de unos adaptadores magnéticos o no. Consiguiendo proyectar en cualquier dirección y con un simple gesto, como un cambio de alguna luminaria específica o desplazando las existentes, añadiéndole algún difusor, inclusive hay proyectores que permiten simplemente sustituir la óptica. Podemos conseguir un montón de escenas diferentes.

No hay nada mejor como desayunar en espacios bien ventilados, iluminados y con un adecuado confort acústico. Son muy desagradables los ecos y reverberaciones en el espacio, de ahí mi eterna insistencia en un adecuado estudio

de tratamientos de las diferentes formas y materiales utilizados. Recordar que actualmente la industria ofrece un montón de paneles, como paneles de tablero de madera, tejidos, papeles y materiales constructivos fonoabsorbentes, que contribuyen a que disfrutemos

de nuestros desayunadores, como nos merecemos. Hace algún tiempo, es verdad que los costes eran más elevados, pero actualmente ya no es un problema, en muchas ocasiones depende exclusivamente de tener la sensibilidad en el momento de decisión de la prescripción.



**Especialistas en decoración para hotelería.**

PF1 INTERIORISMO CONTRACT

www.pf1interiorismo.com

info@pf1interiorismo.com

T+34 981 979 284

## Cómo afectarán las nuevas normativas al sistema de gestión

Este 2024 se espera que vean la luz multitud de normativas y leyes que llevan mucho tiempo encima de la mesa del ejecutivo y que conciernen a la gestión de empresas de todos los tamaños. El sector hotelero no será una excepción, independientemente del número de empleados o volumen de facturación.

*Elisabeth Rojas, Directora de la revista MuyPymes.*



La ley Crea y Crece y la ley Antifraude llevan meses sonando con fuerza en el sector IT, ya que los desarrolladores de software de gestión han tenido que implantar una serie de medidas en sus productos para adaptarse a ellas. No es tan conocida (o no quiere serlo) en el cliente final, es decir, en todos los negocios que operen en España, ya que muchos de ellos tendrán que. Y esto no es fácil ni rápido, por eso es menester empezar cuanto antes. cambiar su forma de trabajar. La protagonista de estas leyes es la digitalización, en este caso, de todo lo que tiene que ver con la contabilidad. Es decir, un aspecto importante y vital para cualquier negocio. A partir de ahora contar con sistemas de facturación electrónica ya no va a ser optativo, sino obligatorio y sujeto a multas.

### Más transparencia de cara a Hacienda

Por si no lo habíais adivinado, detrás de todos estos cambios está Hacienda, que quiere disminuir la morosidad de las empresas bajo el paraguas de "aumentar la transparencia". Ya hace años que viene dando una serie de pasos a

nivel comunicativo y fiscal donde el más significativo fue en 2017. Por aquel entonces surgió el denominado SII (Suministro Inmediato de Información), que obligaba a las empresas que facturarán más de 6 millones de euros a enviar los registros de facturación (expedidas y recibidas) de forma electrónica. El plazo máximo era de cuatro días, u ocho en caso de que sus facturas sean emitidas por un tercero autorizado. Sin embargo, de esta obligación se libraban los hoteleros más pequeños, limitados por su cifra de facturación. Pero las nuevas normativas antifraude van a "conquistar" este terreno, hasta ahora inviolable y quitar esta limitación de facturación. Esto ya lo conocen de sobra los hoteleros del País Vasco con el TicketBAI, que tiene las mismas características que la ley nacional, pero con diferente nombre y ya en funcionamiento desde hace meses.

### Qué tecnología usar

Pues cualquier sistema de facturación, TPV, PMS o ERP ha de garantizar la integridad, accesibilidad, legibilidad, trazabilidad e inalterabilidad de los registros. Y, por supuesto, que cuente con el visto bueno de Hacienda y esté homologado. Mucho cuidado con esto. El objetivo es que el empresario comparta, en tiempo real o cuando se les solicite, sus ingresos con Hacienda, a través de un software. Aunque los fabricantes lo han querido simplificar al máximo, está claro que el usuario tendrá que aprender una serie de pasos para que el proceso esté acorde a lo que dice la ley:

Crear un archivo XML por transacción. Firmarlos electrónicamente. Generar las facturas encadenadas, incluyendo la funcionalidad de envío automático de los registros a la AEAT (Verifactu) o la Agencia Foral (TicketBAI) y un código QR que identifique a cada factura.

La ley Crea y Crece no es lo mismo que la Antifraude. Aunque con objetivos similares, ambas son leyes que actúan de forma diferente. La Ley Crea y Crece, además de otras medidas, exigirá el uso de facturación electrónica en las transacciones B2B, es decir, entre empresas. Así, el objetivo es acabar con la morosidad entre los propios negocios. Se espera que la factura electrónica B2B sea obligatoria a finales de 2024 para todas las empresas que facturen más de 8 millones de euros al año. El resto podrán esperar hasta 2025, pero tampoco se librarán. La buena noticia es que los fabricantes de este tipo de software ya llevan mucho tiempo trabajando para poner sus productos al día. De esta manera, los empresarios no tendrán que contratar herramientas adicionales o específicas, sino que con una homologada estará cumpliendo con todas estas leyes.



# Numatic

## VACIADO SIN POLVO Y SIN CABLE

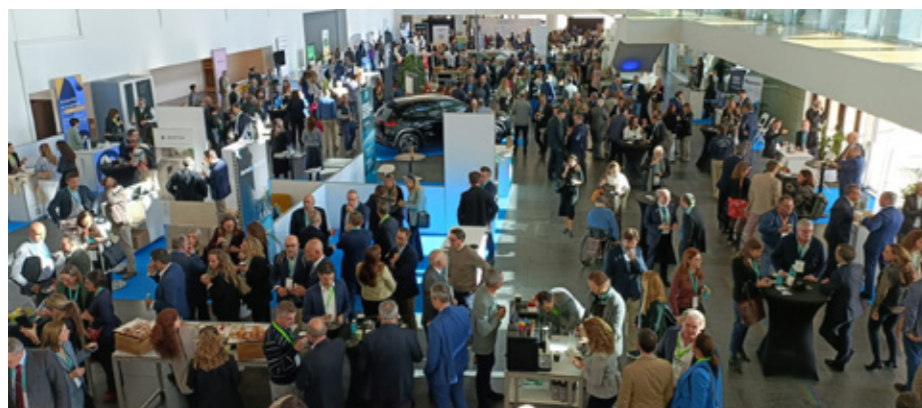


Más información en:  
[numatic.es](https://numatic.es)



## Palma de Mallorca acoge el XIX Congreso de Hoteleros

Palma de Mallorca se ha convertido del 22 al 24 de noviembre en el epicentro del turismo con la celebración del XIX Congreso de Hoteleros Españoles al contar con la participación de más de 500 profesionales. Bajo el lema 'De Más a Mejor'.



*Asistencia masiva al Congreso.*

El Congreso, celebrado en el Palacio de Congresos de Palma de Mallorca, ha abordado los principales temas de actualidad de Hostelería, como son los fondos de inversión, distribución, contribución de la industria a la sociedad, comunicación, conectividad, inteligencia artificial y sostenibilidad, entre otros aspectos. El XIX Congreso de Hoteleros Españoles se ha iniciado con la recepción el 22 de noviembre en el Ayuntamiento de Palma de Mallorca, por el alcalde Jaime Martínez, al presidente de CEHAT, Jorge Marichal; a la presidenta de la FEHM, María Frontera; al secretario general de CEHAT, Ramón Estalella, y a la directora del congreso, Ana María Camps. En esta recepción, el alcalde de Palma, Jaime Martínez, ha mostrado su apoyo al sector, pudiendo el presidente de CEHAT y la presidenta de la FEHM, trasladarle su agradecimiento por poner a Palma en el centro de la industria turística durante estos días de congreso. Asimismo el presidente de la CEHAT, Jorge Marichal ha expresado que "celebrar el XIX Congreso de

Hoteleros Españoles en un lugar como Mallorca, una de las cunas indiscutibles del turismo, es para nosotros un motivo de alegría, de orgullo y una ocasión perfecta para demostrar la hospitalidad y el buen hacer del sector alojativo". Por su parte, la presidenta de la FEHM, María Frontera ha resaltado que el sector turístico "representa más 40% del PIB directo en Baleares y, por este motivo se debe reforzar nuestras fortalezas a través de la formación, la innovación, la tecnología, la inversión y la sostenibilidad, al ser la base de decisiones que se tomen en el sector". Además, ambos han valorado el



*El Congreso ha analizado temas de actualidad del sector turístico.*

nombramiento del nuevo ministro de Turismo, Jordi Hereu, valorando su experiencia al frente del ayuntamiento de Barcelona, "El XIX Congreso de Hoteleros Españoles se ha estructurado en dos jornadas de ponencias y mesas redondas. La primera se ha celebrado el 23 de noviembre, con la inauguración del congreso en la que la han participado el presidente ITH, Javier García Cuenca; la presidenta FEHM, María Frontera; el presidente de CEHAT, Jorge Marichal, y el conseller insular de Turismo, Marcial Rodríguez. En esta jornada ha destacado la mesa redonda 'Diálogo macroeconómico' que, de la mano del economista Ignacio de la Torre y del director de negocio de Caixabank, Jaume Masana, moderada por Ramon Estalella, secretario general de CEHAT, han analizado temas relacionados con la intersección entre la macroeconomía, la geopolítica y la industria del turismo. Esta jornada también ha acogido 'La visión de los CEO', con la participación de Javier Águila, presi-



*Directivos de Hostelería España han participado en el Congreso.*



*Ignacio Linares, de Pikolín, con Sandra Martínez, de ASEGO, y Roberto Torregrosa de Guitart Hoteles.*

dente para Europa, África y Oriente Medio de Hyatt; Carmen Riu, consejera delegada de Riu Hotels & Resorts; y Simón Pedro Barceló, copresidente del Grupo Barceló, se ha convertido en un espacio para el análisis, anticipación de estrategias diferenciadoras para afrontar la transformación de la industria turística y el triple posicionamiento de las compañías a nivel internacional, nacional y local. Durante la segunda jornada del

Congreso se han abordado temas que han versado sobre sostenibilidad, transformación digital y fidelización del talento, aspectos clave para la atracción de personal en el turismo y profesionalización del sector. Este mismo día se procedió a la clausura del Congreso desarrollada por directivos de la CEHAT, concretamente por Jorge Marichal; la presidenta de la FEHM, María Frontera; la presidenta del

Govern de les Illes Balears, Marga Prohens y el presidente del Consell de Mallorca, Llorenç Galmés. El Congreso ha sido escenario también de la entrega de distinciones a personalidades destacadas del sector turístico y la entrega de los premios a la RSC Hotelera. También, el Congreso ha acogido una zona expositiva para las firmas colaboradoras de la CEHAT, entre las que se encontraban Pikolin, Cosentino y PressReader, entre otras.

**EQUIPAMIENTO Y PRODUCTOS**  
de decoración para hostelería.

**SEBASTIAN**  
SUITE

[www.sebastiansuite.com](http://www.sebastiansuite.com)  
contacto@sebastiansuite.com  
T+34 604 005 505

## Los tranvías y el Fado inspiran al hotel Eurostars Lisboa Baixa

El estudio de interiorismo gallego PF1 Interiorismo ha desarrollado el diseño interior del hotel Eurostars Lisboa Baixa, ubicado en el corazón de Lisboa, en un magnífico edificio de estilo Pombalino inspirándose en elementos simbólicos lisboetas.

Para el interiorismo del hotel, PF1 Interiorismo se ha inspirado en la tradición y cultura local, tomando el clásico tranvía de las calles de Lisboa como eje vertebrador del proyecto, escuchando el suave ritmo de un Fado. De tal modo, la recepción, nos sumerge en el interior de uno de los tranvías que se hayan en la ciudad y nos invita a descubrir una Lisboa elegante, serena e incluso un poco melancólica de otros tiempos más dulces.



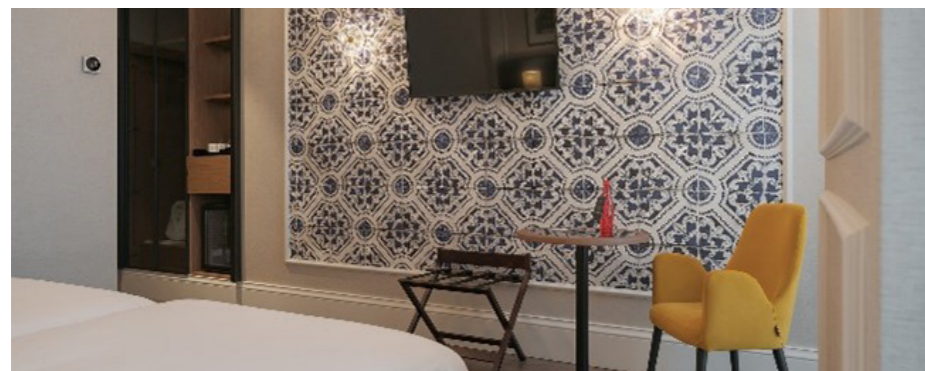
### Respeto por el pasado, la tradición y el entorno

El respeto por el pasado ha sido una prioridad en el desarrollo del proyecto de. Loli Moroño y Martina Casas, interioristas y cofundadoras de PF1 Interiorismo. Éstas han plasmado con la complicidad de Eurostars Lisboa Baixa (de cuatro estrellas) uno de los grandes secretos de Lisboa, sus entrañas se encuentran ocultas las catacumbas romanas: Reconocen que "nos condicionó y nos obligó a replantear toda la planta baja". En la Rúa da Prata, donde se halla el hotel, las aceras tienen un peso significativo por el elaborado diseño de sus adoquines, en forma de greca romana. Respetando ese patrón del empedrado portugués,

PF1 Interiorismo ha realizado un diseño exclusivo para la alfombra que viste el suelo de los pasillos. Las escaleras, ascensores y pasillos, completan la experiencia de un agradable paseo entre las vetas de mármol negro, detalles latonados y delicados papeles pintados. La paleta de materiales se nutre de mármoles en blanco y negro, latonados, aterciopelados, mosaicos, madera natural, molduras, vidrios entelados, papeles personalizados, azulejos tradicionales portugueses pintados a mano que, uno a uno, nos cuentan una historia sobre la ciudad y sus tradiciones. Los grandes espejos del desayunador, las maderas, los pavimentos geométricos realizados con divertidas piezas de mármol, todo ello engrandecen la majestuosidad de sus latones, contribuyendo a entender que nos hallamos en un enclave único.

### Habitaciones de esencia portuguesa

Las habitaciones emanan la esencia portuguesa, son delicadas y acogedoras, cuidadas al máximo detalle. La apuesta cromática en cada una de ellas se rige por una base de tonalidades crema, que entra en perfecto contraste con el mobiliario en tonos potentes de amarillo y azul. Las molduras, los tejidos, los papeles, sus bellos ventanales y los murales con inspiración del azulejo tradicional portugués -realizados especialmente para el establecimiento- conforman una armonía estética que evoca la melancolía y elegancia del Fado y, como no, a los tranvías que dibujan la Rúa da Prata. También se ha puesto especial énfasis en el sistema de iluminación KNX, que permite crear distintas escenas. Como comentan Loli Moroño y Martina Casas aseguran que "es un placer poder disfrutar y hacer disfrutar a los demás de un pedacito del alma de Lisboa. Como si se tratase de un buen perfume, delicado y con sentimiento, así es como vemos el Hotel Boutique Eurostars Lisboa Baixa".



## Resuinsa amplía sus oficinas para afrontar nuevos retos

Nuevo año, nuevos desafíos. Resuinsa, la compañía internacional líder en textiles para el sector hospitality, inaugura año con la ampliación de las oficinas de su sede central de Alboraya, Valencia, y con ambiciosos proyectos para 2024.



Resuinsa tiene previsto la realización de diversos proyectos en los próximos meses de gran calado, como comenta su director general Félix Martí, quien destaca "que 2023 ha sido un año excelente para la compañía y que durante 2024 se impulsarán nuevos proyectos por lo que se ha tenido que aumentar el espacio para dar cabida a un mayor número de personal. Además, prevemos desarrollar varios planes que han comenzado a cobrar forma durante 2023". Se tratan de proyectos ligados a la expansión de la compañía y a los retos a los que se enfrenta el sector hotelero debido al boom turístico que se ha vivido tanto en el ámbito nacional como internacional.

### Fortaleza del sector turístico

La pandemia de la COVID-19 fue todo un desafío para el sector, pero



también se abrió un nuevo abanico de aprendizajes y oportunidades. "Desde Resuinsa estuvimos al lado de todos nuestros clientes, acompañándolos en aquellos momentos difíciles y de tanta incertidumbre. De todo aquello hemos aprendido a ser capaces de volver a lo que ya consideramos "normal", a un momento realmente nuevo y mejor en el que estamos apostando más fuerte que nunca por la sostenibilidad, la innovación y la Responsabilidad Social Corporativa", explica el director general, Félix Martí.

El año 2023 se ha coronado como un año excelente para el sector turístico. Según el Consejo Mundial de Viajes y Turismo (WTTC), el sector turístico "ha mostrado su fortaleza y capacidad de recuperación. En este sentido, los viajes a nivel mundial están aumentando y todas las regiones se están recuperando más rápido de lo previsto". Los datos así lo avalan. Tal y como señala Turespaña, los turistas internacionales que llegaron a España hasta el mes de noviembre ascendieron a 88,4 millones, lo que supone un 18,2% más que el mismo periodo del año anterior. Además, según una encues-

ta de Frontur, España ha recuperado el turismo prepandemia con un gasto un 15% superior.

### Un buen 2023 para Resuinsa

"Es decir, todos estos datos apuntan en una dirección: el sector turístico se ha recuperado velozmente y, además, lo está haciendo de forma consciente", señala Martí, quien añade que, desde Resuinsa, "seguimos trabajando para seguir ofreciendo un servicio de calidad al sector de la hostelería ante este incremento de los datos turísticos.

Ampliamos oficinas en un excelente 2023 para la empresa, pero también vamos a abordar un año que ha comenzado con novedades que van a ayudar a impulsar el sector hotelero". Además, el director general de Resuinsa recuerda que el turismo "no es sólo un sector que aporta notablemente a la economía nacional y mundial, pues supone un avance en asuntos tan importantes como es la sostenibilidad y la innovación. Siendo este el camino en el que debemos avanzar todos juntos para seguir recuperando uno de los principales focos económicos, siempre desde un punto de vista de cuidado del medioambiente y de responsabilidad con la sociedad".

### RESUINSA

Av. Mare Nostrum, 50-2  
46120 Alboraya – Valencia  
Tel.: 963 916 805  
[www.resuinsa.com](http://www.resuinsa.com)  
[www.resuinsaclub.com](http://www.resuinsaclub.com)

## Celebraciones de Navidad en ASEGO

### Baleares

La Vocalía de Baleares de la Asociación de Gobernantas de Hotel

y Otras Entidades, ASEGO, ha organizado su comida de Navidad en el hotel Ininside by Meliá Bosque de Palma de Mallorca. Las nume-

rosas asistentes, capitaneadas por su Vocal Sandra Martínez, han disfrutado de un acto emotivo al potenciar lazos de unión.



### Galicia

La Vocalía de Galicia ha organizado en el restaurante Rusinda, de Santiago de Compostela, su tradicional Comida de Navidad con la asistencia de numerosas gobernantas, encabezadas por su Vocal María Maroño.



### Barcelona

La Vocalía de Cataluña/ Andorra de ASEGO ha organizado su Comida de Navidad el 11 de diciembre en el hotel Barceló Raval de Barcelona. Durante el acto la Vocalía catalana, con su vocal Liliana Domingo, ha entregado a las nuevas asociadas catalanas el pin de ASEGO, sorteándose a continuación los regalos cedidos por las firmas comerciales colaboradoras de ASEGO.



### Madrid

La Junta Directiva de ASEGO y su Vocalía de Madrid han organizado su tradicional cena de Navidad el 13 de diciembre en el castizo Hotel Mayorazgo. Desde estas páginas agradecen al equipo y a su director, Manuel Ruiz, el cariño y las atenciones prestadas para el éxito de tan entrañable acto. A la cena han asistido socias de la Vocalía de ASEGO de Madrid, representantes de firmas comerciales colaboradoras con la entidad nacional y representantes de las asociaciones profesionales de Hostelería, como Manuel Vegas Lara, presidente de AEDH, Carlos

Lope, secretario de la AEPT; Eduardo Casquero y Raquel Romeral de ACYRE; e Iván González, director de Atención e Información Turística de Madrid Destino, quien nos dirigió una motivadora palabras. Durante la cena de Navidad, Lorena Moreno, presidenta de ASEGO, ha entregado el Diploma de Gobernante de Honor de la entidad a Bernat Cañellas, fundador y CEO de Schöolers, como agradecimiento a impulsar y facilitar la formación y la profesionalización del perfil de la gobernanta. El acto finalizó con un sorteo de regalos que las firmas comerciales cedieron para la ocasión.



### Comunidad Valenciana

La Vocalía de la Comunidad Valenciana ha organizado el 31 de noviembre su Comida de Navidad en la localidad alicantina de La Nucia. Al acto han asistido numerosas gobernantas de la comarca de Benidorm, entre ellas la Vocal de Valencia, Cristina Fonseca.

El acto fue un gran momento de encuentro entre las profesionales de la Comunidad Valenciana y divertido con la entrega de regalos.

*Hostelería & Restauración, HR, dese dar desde estas paginas el más sentido pésame a Cristina Fonseca y a sus familiares el reciente fallecimiento de su padre.*



*Lorena Moreno con Bernat Cañellas, diploma de honor de ASEGO.*



### Andalucía

La Vocalía de ASEGO en Andalucía Occidental, bajo la dirección de su Vocal Beatriz González, ha organizado el 13 de diciembre en Casa Ortiz de Sevilla la Comida de Navidad para brindar el nuevo año junto a representantes de firmas comerciales colaboradoras de la Asociación. Como es tradicional, el acto se cerró con el tradicional sorteo de regalos.



## La Asamblea certifica la constitución formal de la Delegación Norte de Las Llaves de Oro Españolas

La Asociación de Conserjes de España cada vez tiene mayor relevancia nacional, no sólo en la Hostelería sino también para la sociedad. Prueba de ello es la constitución formal de la Delegación Zona Norte de Las Llaves de Oro, que abarcará desde Galicia al País Vasco, cuya sede estará en San Sebastián.

*Leire Falcón, Delegada Zona Norte de Las Llaves de Oro Españolas.*



*Leire Falcón, artífice de la creación de la vocalía del Norte.*

El objetivo inicial era abarcar y crear la Delegación del País Vasco, pero pronto nos dimos cuenta que era necesario cubrir toda la Zona Norte al no existir Delegación en toda esta zona peninsular, con lo que decidimos comenzar a trabajar hace años para constituir una Delegación. Nuestro objetivo es representar la calidad del servicio en nuestros hoteles siendo los trabajadores sus Embajadores.

Me gustaría tener una mención especial de agradecimiento por la pasión y el esfuerzo que han puesto en mi todos mis compañeros, para la creación de la Delegación y así poder posicionarnos a nivel nacional como internacional. Por fin gracias a la ayuda de Ramón Lefort, Delegado de Madrid de Las Llaves de Oro, y a Borja Martín creamos

la Delegación. Sumándose a las de Andalucía, Baleares, Cataluña, Costa del Sol, y Comunidad de Madrid. Así el 1 de diciembre se creó la Delegación del Norte, en la Asamblea Nacional de Las Llaves de Oro Españolas celebrada en el Hotel Londres y de Inglaterra de San Sebastián. En esta asamblea representantes del sector turístico han apoyado por unanimidad su creación, procedente de la inquietud de un grupo de conserjes de San Sebastián.

Nuestra misión es deleitar a los turistas que se hospedan en los mejores hoteles de nuestras ciudades, recomendando lugares únicos y organizando las mejores experiencias actuando como prescriptores con los clientes. Nuestro objetivo es incremen-

tar el número de asociados en el Norte, así como darnos a conocer y poder tener más miembros activos, afiliados y honorarios.

### Asamblea Nacional

San Sebastián ha acogido del 30 de noviembre al 3 de diciembre la LXI Asamblea Nacional de la Asociación Nacional de Conserjes de Hotel, Las Llaves de Oro Españolas, en el Hotel de Londres y de Inglaterra. A esta histórica asamblea han asistido numerosos profesionales del sector turístico así como autoridades del Ayuntamiento donostiarra y del Gobierno vasco. El programa ha sido amplio y ambicioso, al comenzar con el "Educational Day" en el Colegio Mayor Olarain e inaugurado por Ion



*Importante asistencia de profesionales a la Asamblea.*

Insausti, Concejal de Euskera, Cultura y Turismo del Ayuntamiento de San Sebastián. A continuación, se formó la primera mesa redonda con Adela Balderas, (Via Zoom, desde Bilbao), Elena Estomba, Directora del Hotel de Londres y de Inglaterra así como del Hotel Villa Favorita; Gonzalo Serrats, de OPE Consultores, y Joanes Mathiuet, Director de Basque Luxury quienes analizaron aspectos de actualidad turística.

La segunda mesa redonda la ha dirigido Alicia Escribano. También ha participado, Michael Romei, que vino exclusivamente desde New York para apoyar a la Asamblea. Por la tarde, los asambleístas disfrutamos de una recepción en el ayuntamiento de San Sebastián, donde el Alcalde Eneko Goya nos recibió con un Auresku de Honor. Tras visitar el ayuntamiento nos desplazamos al Casino Kursaal, donde el Director Comercial Odón Elorza, nos deleitó con un cóctel de Bienvenida de Boka-dos. Es importante destacar la asistencia de varios miembros del Exco Internacional proce-



*Directivos de Las Llaves de Oro entregando sus certificados de miembros de Honor.*

dentos de Nueva York, Portugal, Inglaterra, Italia y Turquía. La segunda jornada de la Asamblea, el 1 de diciembre, el Hotel de Londres y de Inglaterra acogió la Asamblea General en la que participaron, entre otros, la Directora del Hotel Elena Estomba y Michael Romei que vino desde Nueva York para dar a conocer su apoyo Internacional. Ese mismo día se aprobó la creación de la Delegación con la votación de todos los compañeros/as en activo. A continuación, se procedió a la comida de la Asamblea con la impor-

tante asistencia del presidente de TourEspaña, Miguel Sanz. Durante la comida se dio a conocer que la conserje Izaskun Miranda representará a España en el certamen Internacional de Bali que se celebrará en Abril del 2024 al Mejor Conserje menor de 35 años. También en este mismo acto se entregó una distinción a Rosa, de Aspace, como reconocimiento a su continua colaboración. El 2 de diciembre, lo dedicamos a la parte más lúdica de la Asamblea, con las visitas al Museo Chillida, a Balenciaga y Zumaia, comiendo en la Sidrería Calonge. Ya por la noche toca poner el broche de oro de la Asamblea con la cena de gala. Deseo señalar desde estas páginas cedidas por Hostelería & Restauración, HR, (medio de comunicación oficial de la Asociación de Conserjes de España) que La Junta Directiva de la Zona Norte no está aún definida, que la constituiremos en breve. Como bien dice nuestro gran compañero y Delegado de Madrid, Ramón Lefort "Somos Artesanos del Servicio".



*Izaskun Miranda y Lorena González recogiendo sus diplomas de Honor de Las Llaves de Oro.*

## Ahora toca la reconversión



Si aceptamos que el éxito radica en satisfacer constantemente las necesidades de los clientes, generando diferencias con la competencia para sorprenderlos y fidelizarlos, también aceptaremos como normal el concepto de “cambio constante”.

¿Quién domina totalmente el cambio? Nadie, a excepción de los irresponsables que se auto engañan. Cambiar es querer construir un futuro que aun no es tangible, y ello comporta dudas que nos provocarán inseguridades, es decir, crisis. Lo que ocurre es que una cosa son las crisis con alternativas

## La AEDH analiza la situación actual de la Hostelería

La Asociación Española de Directores y Directivos de Hostelería y Turismo ha organizado el 1 de diciembre la II edición del Encuentro Internacional de Directores y Directivos de Hostelería y Turismo. En él se han debatido temas como destinos inteligentes, revenue marketing, nuevas tendencias, herramientas y venta directa.

El encuentro, que ha reunido a más de 35 profesionales, comenzó con la presencia de Almudena Maillo, concejala de Turismo del Ayuntamiento de Madrid, en la inauguración. Esta ha explicado los

y a tiempo y otras las crisis sin alternativas y sin tiempo., o teniendo que recuperar el tiempo, y otra cosa las crisis sin alternativas y sin tiempo, o teniendo que recuperar el tiempo perdido. Aquí radica la diferencia: la reconversión constante en dominar los cambios, lo contrario es la Reconversión por crisis.

Nadie debe avergonzarse de querer aprender a dominar el cambio, ni tampoco de aprender de los errores. De lo único que hay que avergonzarse es de no querer cambiar, de practicar la excusa, la búsqueda de culpables, la prepotencia de no escuchar a los clientes y empleados y, en definitiva, de autoengañarse.

He vivido claras situaciones de deterioro, incluso en algún caso ya estaba actuando para salvar la empresa por expreso encargo de la alta dirección y de la propiedad, pero de pronto llega una buena ocupación o una subvención salvadora y se cortó de raíz la reconversión. Ya no hacía falta. Como

motivos del gran momento turístico de Madrid, siendo el destino elegido por la mayoría de los turistas. Durante la primera mesa redonda “Nuevos segmentos Turísticos” sus ponentes Pablo Laffitte, experto en Turismo Chino; Enzo Aita, de HyperGuest; Ana Lago García, experta en hostelería y eventos; Giuseppe Messina, de Blastness y su moderador Fernando Garsa de Sergestur; han explicado las oportunidades que ofrece la digitalización en el sector con la implantación de tecnología sin perder el componente emocional, Digitalizar los procesos puede

si de agua milagrosa se tratase. Se me llegó a solicitar que abandonara el plan de salvación, ya estaban salvados. Lógicamente, pasadas las euforias, me volvieron a llamar. Era evidente que habían vuelto a auto engañarse. Lo triste es que el tiempo juega a favor de la crisis, no de la salvación. Evite la reconversión por crisis. Dedique tiempo a la guerra a los costes y a la nueva tecnología.

Esta la reconversión por crisis por crisis. Dedique tiempo a la guerra los costes y a las nuevas estrategias. Los directores, jefes y mandos deben ser los motores que movilicen informando, y formando e invitando a participar a todo el personal para que apliquen cuantas más ideas mejor. Si lo hace estará multiplicando la inteligencia y la voluntad de todos en la guerra a los costes y a conseguir la excelencia.

*Domènec Biosca, presidente de EDUCATUR*

contribuir a dedicar tiempo a lo que realmente importa, el cliente. También han analizado la posición de los productores de servicios tecnológicos, quienes tienen que entender la realidad de los hoteles, para ofrecerles las mejores soluciones adaptadas a la vida real. Tras un pequeño descanso, se ha celebrado la segunda mesa redonda con el título “Directores por el Mundo” moderada por Roberto Torregrosa, presidente de AEDH Cataluña, con Fernando Gibaja (Singapur, Dubai, México), Eva Moral (Singapur, Tailandia), Juan Martínez Ibáñez (Marruecos) y



*Formativos encuentros de la AEDH.*

Morey Pérez Intriago (Cuba) quienes han explicado sus experiencias en el sector hotelero mundial. Todos ellos han afirmado que dirigir hoteles en diferentes puntos geográficos les había servido para crecer no sólo como profesionales, sino también como personas.

La primera mesa de debate, sobre “**Competitividad Turística**”, ha estado formada por Sara Navarrete, CEO de Esencial Tours; David Rico, Director General de Hotels&Tourism de Caixabank; Victor Moneo, Director de Alianzas y Acuerdos estratégicos de Iberia LAE y ha estado moderada por Juan Molas, presidente de la mesa de Turismo de España. En ella se ha expuesto por unanimidad que 2023 ha sido un buen año para el sector y que la visión para 2024 será igual de positiva. Desde el plano económico, David Rico ha explicado que los depósitos de los clientes hoteleros están en máximos, mientras que la petición de créditos en mínimo. Si se extrapola esta información, se puede afirmar la buena salud de la hostelería. La tarde comenzó con una mesa redonda “Nuevas tecnologías, Nuevas tendencias”, un espacio patrocinado por AKILES. Moderada por Roberto Requena, director del Hotel Princesa de Éboli, con Sonia Molina de HotelsDot - Septeo Hospitality; Xavi de Salas, de Akiles; Alberto Escusol de THT; y Jordi Serra, CEO de 123compare.

me. Los ponentes han coincidido en afirmar que para cada contratación de tecnología había que tener claro su objetivo y conocer la necesidad e invertir en soluciones. Las inversiones siempre dependerán del retorno que produzcan, y cada hotel debe decidir qué mejorar. La tecnología es una inversión a futuro, en mejoras y en calidad.

La siguiente mesa redonda “**La Revolución Femenina**”, ha estado moderada por Eva Ballarin, con Alicia Reina, Marie Solange Tiesse y Liliana Conde. Estas han comentado la importancia del talento femenino, y del papel que juega la mujer.

La última mesa redonda “**Humanización del Turismo**”, moderada por Carlos Domínguez, área de Relaciones Institucionales de ILUNION (Grupo Social ONCE); ha estado configurada por Víctor Fernández, socio fundador de La Buena Huelga; Jesús Gatell Pamies, hotelero;

Miriam Ruiz, de Puy du Fou; Javier García Pajares, área jurídica y Embajador de marca en ILUNION; y Ana María Camps de CEHAT. La jornada ha terminado con Marc Vidal y su ponencia “**¿Llegas a tiempo al futuro?**”, sobre la importancia de plantearnos los cambios y la importancia de ser valientes y acelerar para re adaptar el camino cuando las cosas se ponen difíciles. También, ha explicado cómo los seres humanos tenemos que desarrollar una actitud en la que entendamos que hay cosas que no vamos a hacer mejor que las máquinas nunca, pero hay otras que sí.

Como broche del II Encuentro de Directores, la AEDH ha celebrado el 2 de diciembre en el Hotel Novotel Madrid Center su Cena de Gala, en la que se ha reconocido con la entrega de las Estrellas de AEDH el talento y aportación al sector hotelero y turístico de nuestro país. Los galardonados han sido Jose Alberto García, Director General del Novotel Madrid Center; con la Estrella Oro; la Estrella de Plata ha sido para Nayra González, Directora General del Bless Madrid Palladium Hotel Group. También se han distinguido a Héctor Coronel, Director de Turismo del Ayuntamiento de Madrid, y Luis Martín Izquierdo, Director General de Turismo de la Comunidad de Madrid, quienes han compartido la Estrella de Bronce por su implicación en el impulso de la Marca Madrid.



*Importante respuesta profesional.*



### V edición del Master Tapas Pimiento del Piquillo de Lodosa

El Consejo Regulador de la DOP Pimiento del Piquillo de Lodosa ha organizado la V edición del Master Tapas de Pimiento del Piquillo de Lodosa con la participación de ocho finalistas, quienes han elaborado ocho tapas con el pimiento de Lodosa como ingrediente principal. La vencedora Sofía Corchero, de la Universidad Laboral de Albacete, se ha impuesto con la tapa "Arroz meloso con pilpil de piquillo y bacalao". Esta competición está abierta a estudiantes de Escuelas de Hostelería de toda España; y, de hecho, su primera fase registró más de 50 participantes, de los que 8 resultaron elegidos para la final. Una vez en ella, han tenido que elaborar en 45 minutos sus tapas en idénticas condiciones técnica ante la supervisión de un jurado presidido por el cocinero Sergio Fernández. Este trío de jueces ha valorado diversos aspectos como sabor, presencia del Pimiento del Piquillo, presentación y limpieza.



### Papelera Trix de Hilados Biete

Hilados Biete-Ressol lanza al mercado la Papelera Trix, concebida para la recogida selectiva en alojamientos turísticos, como apartamentos, hostales y bungalows. Esta papelera está disponible por unidad, por separado o en conjunto de tres con base con ruedas permitiendo un fácil traslado. Las papeleras independientes son perfectas para colocar en cualquier espacio y hacer islas con varias

unidades. Están concebidas para la recogida selectiva de residuos. Están disponible en cualquier combinación de color (azul, rojo, verde, amarillo, marrón y blanco). Posee un diseño ergonómico con sistema apertura con botón PUSH (abrefácil). Cada contenedor tiene una capacidad de 20 litros.



### Productos y utensilios Tork esenciales para la limpieza en la cocina

La multinacional Tork asegura la limpieza total en una cocina impecable y segura. Prueba de ello son sus productos y utensilios adecuados para desarrollar las tareas de limpieza y desinfección. Algunos elementos esenciales son: Esponjas, cepillos y estropajos: cuando se requieren diferentes utensilios de limpieza para abordar las distintas superficies de la cocina. Es importante mantenerlos en buen estado y reemplazarlos regularmente para garantizar una limpieza eficaz. Toallas de cocina y paños de microfibra: estos contribuyen a secar y pulir superficies, evitando la formación de manchas y la proliferación de bacterias. Su gama de productos es amplia entre ellos destacan Tork Wiper Foodservice Antimicrobial: son paños Food Service Tork® que contienen un agente antimicrobial que inhibe el crecimiento de bacterias en el paño y no guarda olores. Toallas en rollo papel: estas toa-

llas multipropósito son ideales para tareas de limpieza, gracias a su resistencia y alta absorción. También son solución de secado de manos y se pueden usar en conjunto con sus dispensadores Tork®, contribuyendo a evitar la contaminación cruzada y a mantener sus manos limpias al evitar el contacto con el dispensador. Paños de microfibra Tork Shopmax®: consisten en paños multiusos que limpian aceite, grasa y solventes. Son versátiles, durables y de alto rendimiento al satisfacer las necesidades diarias de limpieza en caterings, hoteles y restaurantes.

### H&T incrementa sus actividades y estrellas



El salón H&T, Salón de Innovación en Hostelería, que se celebrará del 5 al 7 de febrero en el Palacio de Feris y Congresos de Málaga Malagá, FYCMA contará como gran novedad en su edición 2024 con el chef Jordi Cruz, estrella Michelin y reconocido por su faceta televisiva Stage' Junto a él, un elenco de expertos participarán, entre otras zonas en el 'Kitchen Lab', un laboratorio gastronómico con talleres y formaciones de otros chefs estrellas Michelin. También asistirán grandes sumilleres la 'Sala de Catas', para aprender con los mejores enólogos; el 'Aula Makro', un espacio destinado a la parte más práctica para profesionales de la hostelería, además de convocatorias profesionales paralelas, jornadas y workshops de la mano de empresas y entidades participantes

### Accesorios para vinos

**Starvinos, Popy Wine**  
C/ Guzmán el Bueno 68  
Tel.: 91 544 22 53  
Fax: 91 544 74 01  
starvinos@starvinos.com  
www.popywine.com  
28015 Madrid



### Aceites

**Compañía Oleícola Siglo XXI**  
Pol. Industrial Dehesa de los Caballos  
Avda. de Alemania, 9  
Tel.: 927 417 958  
Fax: 927 417 935  
www.mistercheff.com  
10600 Plasencia, Cáceres

### Agua Mineral

**C. Navalpotro, S. L.**  
Ctra. de Soria, s/n  
Tel.: 975 300 455  
Fax: 975 300 761  
montepinos@montepinos.com  
www.montepinos.com  
42200 Almazán, Soria



### Bases preparadas

**Confi letas**  
Camino de las Parcelas, Parcela 6  
Tel.: 968 62 71 88  
Fax: 968 62 63 64  
30565 Las Torres de Cotillas, Murcia



### Bodegas

**Grupo Freixenet, S. A.**  
C/ Joan Sala, 2  
Tel.: 93 891 70 00  
Fax: 93 818 30 95  
08770 Sant Sadurni D'Anoia,  
Barcelona



### Osborne

C/ Fernán Caballero, 7  
11500 El Puesto de Santa María, Cádiz  
Tel.: 91 728 38 80  
Fax: 91 708 38 88  
www.brandymagno.es  
C/ Salvatierra, 6  
28034 Madrid



### Consejo Regulador Denominación de Origen Ribera del Duero

C/ Hospital, 6  
Tel.: 947 54 12 21  
Fax: 947 54 11 16  
09300 Roa, Burgos

### Bollería prefermentada

**Bellsolá, S. A.**  
Avda. Príncipe de Asturias, 66 4ª Planta  
Tel.: 93 367 17 00  
Fax: 93 217 76 04  
08012 Barcelona



### Buffets

**King's Buffet**  
Polígono Industrial tecnológico Andalucía  
C/ Severo Ochoa, 43  
Tel.: (+34) 952 02 03 00  
www.kings-buffets.com  
29590 Campanillas, Málaga



### Cafés

**Cafento**  
Pol. Ind. La Curiscada  
Entrada Sur, Parcela 1  
Tel.: 902 11 72 30  
www.cafentoshop.es  
33877 Tineo, Asturias

### Carnes

### Consejo Regulador Denominación de Origen Especifica Cordero de Extremadura

Avda. Juan Carlos I, 47  
Tel.: 924 310 306  
Fax: 924 387 278  
06800 Mérida, Badajoz



### Cash&Carry y Deliver Grupo Miquel (GM Cash)

Polígono Empordà  
Internacional.  
C/ Germans Miquel, s/n  
Telf.: 900 300 097  
sac@miquel.es  
www.gmcash.es  
www.miquel.es  
17469 - Vilamallà - Gerona



### Climatización

**Samsung Electronics**  
Parque empresarial Omega,  
Edificio C  
Tel.: 91 714 39 51  
www.samsung.es  
28108 Alcobendas, Madrid



### Colchones y somieres

**Eurocolchón**  
P. L. La Garena  
C/ Alonso Barba, 16  
Tel.: 91 728 38 80  
info@eurocolchon.es  
28806 Alcalá de Henares, Madrid



### Congelados

**Congelados Basilio**  
Telf.: 985 26 01 65  
Puente Nora, Calle E, 4  
www.congelados-basilio.es  
33420 Lugones, Asturias



### Distribución Hostelería

**Makro**  
Paseo Imperial, 40  
Tel.: +34 913 219 885  
www.makro.es  
28005 Madrid



### Distribución de pescados

**Pescados Basilio**  
Telf.: 985 26 01 65  
www.pescados-basilio.es  
Puente Nora, Calle E, 4  
33420 Lugones, Asturias



### Equipamiento

**Electrolux Professional S.A.U.**  
Av. De Europa 16, 2.ª pl.  
Tel.: 91 747 54 00  
marketing.es@electroluxprofessional.com  
https://www.electroluxprofessional.com/es/  
28108 Alcobendas, Madrid



**Embutidos**

**Simón Martín Guijuelo, S. L.**

Pol. Ind. Agroalimentario  
C/ Siella Herrereros, parcela 17  
Tel. - Fax: 923 580 129  
37770 Guijuelo, Salamanca



**Instrumentos de medición**

**Instrumentos Testo, S.A.**

Zona Industrial, C/B, nº 2  
Tel.: 937 539 520  
Fax: 937 539 520  
info@testo.es  
www.testo.es  
08348 Cabriels, Barcelona



**Lavandería**

**Lavandería Asfam**

C/ Isaac Peral 9, 28814 Draganzo de Aribba  
- Madrid  
Telf: 91 887 59 10  
www.asfam.es



**Limpieza profesional**

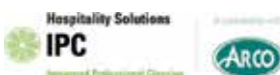
**Ecolab**

Avda. del Baix Llobregat, 3-5  
Telf.: (+34) 934 758 900  
www.es.ecolab.eu  
08970 San Joan Despi, Barcelona



**IPC Hospitality Solutions**

Pol. Ind. Vallmorena  
C/ Salvador Alberti Rivera, 7  
Telf.: 902 116 563  
comercial@ipcleaning.net  
www.ipcleaning.net  
08339 Vilassar de Dalt, Barcelona



**Lavavjillas comerciales**

**Miele S. A. U.**

Miele S.A.U.  
Avenida de Bruselas, 31  
Tel.: 91 623 20 00  
info.professional@miele.es  
www.miele-professional.es  
28108 Alcobendas - Madrid



**Masas congeladas**

**Europastry, S.A.**

Plaza Xavier Gugat, 2 Ed. C Planta 4  
Tel.: 934 70 33 11  
Fax: 934 99 04 47  
frida@frida.net  
www.frida.net  
08190 Sant Gugat del Valles, Barcelona



**Platos precocinados**

**Calvo Distribución Alimentaria, SLU**

División Hostelería  
Plaza Carlos Trias Beltrán, 7 6ª planta  
Tel.: 91 782 33 00  
Fax: 91 782 33 12  
calvo.hosteleria@calvo.es  
28020 Madrid



**Productos de Higiene**

SCA Hygiene Products  
Avda. de Europa, 22  
Tel.: 91 657 84 00  
www.tork.es  
28108 Alcobendas, Madrid



**Productos de un solo uso**

**García de Pou**

C/ Antonio López 236  
Tel.: 91 737 74 30  
comercial@garciadepou.com  
www.garciadepou.com  
28026 Madrid



**Quesos**

**Kraft Food España**

C/ Eucalipto, 25  
Tel.: 91 519 59 90  
Fax: 91 510 04 66  
28016 Madrid



**Renting Tecnológico**

**Econocom**

C/ Cardenal Marcelo Spinola, 4  
Tel.: 91 411 91 20 / 934 703 000  
marketing.efs.es@econocom.com  
www.econocom.com  
28016 Madrid



**Soluciones Limpieza Profesional**

**PROCTER & GAMBLE**

**PROFESSIONAL**

Avda. de Bruselas 24  
- 28108 Alcobendas - Madrid  
TI: 900 801 504



**Tapicerías**

**Gancedo**

(C/ Velazquez 21  
Telf.: 91 576 710  
web: www.gancedo.com  
28001 Madrid



1945

**Textiles**

**Resuinsa**

Av Mare Nostrum, 50  
Te: +34 96 391 68 05  
resuinsa@resuinsa.com y  
www.resuinsa.com  
46120 Alboraya, Valencia.



**Tratamientos contra la humedad**

**MURPROTEC PRO+**

Calle Mar Mediterraneo 2, Nave 1  
Telf.: 900 19 54 00  
proplus@murprotec.es  
San Fernando de Henares  
28830 Madrid



**TPV**

**Casio**

C/ Camí del Colomer, local 10  
Tel.: 93 485 84 00  
casiospain@casio.es  
08019 Barcelona



**Uniformes**

**Velilla Confección Industrial**

C/ Juan de la Cierva, 19  
Tel.: 91 669 96 25  
www.velillaconfeccion.com  
28823 Coslada, Madrid



**Zumos**

**Zumos Pago**

Pol. Ind. Agroalimentario  
C/ Siella Herrereros, parcela 17  
Tel.: 91 655 93 70  
28830 San Fernando de Henares,  
Madrid



**GRUPO PIKOLIN CONTRACT**

Pikolin Grupo Contract es una de las unidades de negocio de Grupo Pikolin dedicada exclusivamente al equipamiento de la industria hotelera internacional.

Con una experiencia de más de 70 años, garantizando altos niveles de calidad y servicio, abastece en los 5 continentes, a las principales cadenas hoteleras españolas y grupos hoteleros del mundo.

Nuestra filosofía es que la estrecha colaboración con nuestros clientes es esencial para el adecuado cumplimiento de sus necesidades.

Para ello tenemos directores de ventas especializados que dan asistencia directa y hacen que cada proyecto se gestione de manera excelente, comenzando por la adaptación a las necesidades de nuestros clientes: productos únicos, innovadores diseños y medidas especiales.

Somos una compañía del descanso líder en innovación y con el mayor número de patentes del sector, capacitada para aportar soluciones únicas para proyectos y necesidades.

La producción está sometida a los más estrictos controles de calidad bajo estrictas normativas internacionales IQnet, ofreciendo una amplia gama de servicios de valor añadido, tales como almacenamiento, transporte o montaje del producto en cualquier parte del mundo.

Por todo ello Grupo Pikolin es líder del mercado europeo de descanso y contract.



Tfno: +34 914 85 26 30  
www.grupopikolincontract.com



# H&T

SALÓN DE INNOVACIÓN  
EN HOSTELERÍA

**5/6/7**

**FEB 2024**

**FYCMA**

**PALACIO DE FERIAS  
Y CONGRESOS  
DE MÁLAGA**



## Avanzando hacia nuevos territorios

**SOSTENIBILIDAD · DIGITALIZACIÓN · COMPETITIVIDAD  
EQUIPAMIENTO · INDUSTRIA TURÍSTICA · GASTRONOMÍA**

[salonhyt.com](http://salonhyt.com) / [#HyT](https://twitter.com/HyT)

ORGANIZA



Ayuntamiento  
de Málaga



PREMIUM PARTNER

# Andalucía

Confederación por  
la Unión Europea

Comunidad Autónoma  
de Andalucía

Fondos Europeos

Comunidad de Andalucía

PROMOTORES INSTITUCIONALES



Ayuntamiento  
de Málaga

málaga  
la ciudad turística



División Provincial  
de Málaga



El Ayuntamiento de Málaga

Aehcos



mahOs

PROMOTORES SECTORIALES