



*Hostelería y Restauración N°112*

*Junio 2024*

Revista técnico profesional de restauración, hostelería e industrias afines.

Tradición artesana en cada uno  
de los procesos de elaboración



Espadan  
*Corks*

TAPONES DE CORCHO 100% NATURAL



Portavoz oficial:





PESCADOS  
**BASILIO**

## Tu pescado más fresco directamente del Mar Cantábrico

Te servimos directamente y en tiempo record el producto que desees desde las principales lonjas de Asturias: Cudillero, Ribadesella, Llanes, Lastres, Avilés, Gijón, Lluarca, Puerto de Vega, etc..

Tú eliges el momento en que quieres recibir en tu negocio el **pescado más fresco y marisco vivo** de nuestra propia cetarea, y nosotros nos encargamos del resto, para el disfrute de tus clientes con la máxima calidad desde el origen **directamente a la mesa, sin intermediarios.**

## Pide pescado fresco calidad de Asturias

"Te lo ponemos así de fácil: contacta con nosotros por cualquiera de estos medios y tú eliges el momento y forma en que quieres recibir nuestras cotizaciones diarias"

☎ 985 260 166    WHATSAPP: 661 22 75 85

fresco@congelados-basilio.es    info@congelados-basilio.es



EL PRODUCTO MÁS FRESCO  
Pescados y mariscos  
directamente de la mar



CUSTODIA DE FRÍO  
Paquetería refrigerada



EMPRESA CENTENARIA  
Con la mejor calidad

CONGELADO



FRESCO



CONSULTA NUESTRA LISTA DE CONGELADOS Y FRESCOS

www.pescados-basilio.es





**Electrolux**  
PROFESSIONAL

**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 saber más  
y verlo en directo?





# EQUIPHOTEL

Home of Hospitality



**PSMMHEH24**

code valable à l'ouverture  
de la billetterie

Built by  
**RX** In the business of  
building businesses

Foodservice  
Design  
Wellness  
Tech & services

**3-7 NOV 2024**  
Paris

# Sumario



## Presentaciones HR

|                                                                   |   |
|-------------------------------------------------------------------|---|
| Hostelería & Restauración, HR, amplía y potencia sus actividades. | 8 |
|-------------------------------------------------------------------|---|

## Reportajes

|                                                                                 |    |
|---------------------------------------------------------------------------------|----|
| El Palacio Arriluce, elegancia e historia.                                      | 14 |
| Cinco alimentos de la Dieta Mediterránea claves para la gastronomía sostenible. | 16 |
| La Cocina del futuro, reivindicación de los productos artesanales.              | 20 |
| Carne cultivada.                                                                | 30 |
| Importancia de los tapones de corcho en la conservación del vino.               | 32 |
| “Bootstrapping” adaptado al Turismo.                                            | 36 |
| Experiencia en la búsqueda de nuevos materiales para rehabilitación hotelera.   | 38 |
| Bienvenidos al IES Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid.                     | 40 |

## Actualidad

|                                                       |    |
|-------------------------------------------------------|----|
| ¿Tartas o helados? El queso se impone en los postres. | 18 |
| AEHH.                                                 | 23 |
| ACYRE Barcelona.                                      | 28 |
| AMER.                                                 | 34 |
| ASEGO.                                                | 42 |
| Kellys.                                               | 44 |

## Empresas

|                                                                              |    |
|------------------------------------------------------------------------------|----|
| “Les Jardins de la Belle” la salsa mexicana por antonomasia.                 | 31 |
| Electrolux Professional, cinco equipos esenciales de una cocina profesional. | 26 |
| Makro cuenta con doce nuevos camiones 100% eléctricos.                       | 22 |
| Guia Comercial.                                                              | 49 |

## Noticias

|                         |    |
|-------------------------|----|
| Notas de empresa.       | 46 |
| Muestrario empresarial. | 48 |



# 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 Cocineros y Reposteros de Barcelona, 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 Gobernantes de Hotel y otras Entidades (ASEGO), Asociación de Jóvenes Restauradores de Europa, 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 Cooina Asturiana, Federación Española de Cocineros (FACYRE), Club de Jefes de Cocina de Madrid (JECOMA), Federación de Asociaciones de Barmans Españoles (FABE), Federación Hostelería de la Comunidad de Madrid (FEHOS-CAM), 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:.....

Nombre y apellidos:.....

D.N.I./N.I.F.:.....

Domicilio:.....Nº.....C. Postal.....

Población:.....Provincia:.....Tlfn.:.....

Actividad:.....

☐ 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

Titular de la cuenta:.....

Entidad bancaria: .....

Datos de la cuenta:

Entidad Sucursal D.C. Número de Cuenta

□□□□ □□□□ □□ □□□□□□□□

Domicilio Sucursal.....Población.....

C. Postal .....Provincia.....

| Precio<br>(IVA Incluido) | Anual | Bienal |
|--------------------------|-------|--------|
| España                   | 70€   | 100€   |
| Extranjero               | 95€   | 130€   |

(Firma y sello de la empresa)

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.

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



Microbiología de Alimentos

915 10 27 28 - www.revistahr.es



# GARCIADepou



## 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<sup>®</sup>  
GREEN**

## Hostelería & Restauración, HR amplia y potencia sus actividades

Nuestra revista Hostelería & Restauración, HR, continua estableciendo lazos de networking entre profesionales y empresarios del sector con firmas comerciales especializadas en Hostelería. Durante el último trimestre hemos organizado presentaciones en diferentes puntos de la geografía nacional para Electrolux Professional, Resuinsa y TTS System.

Si respetamos un orden cronológico, la primera presentación organizada por **Hostelería & Restauración, HR**, de estos tres últimos meses ha sido el 25 de abril con **Electrolux Professional** en su showroom de Madrid. Donde la multinacional ha presentado a una veintena de profesionales de Hostelería, en su mayoría chefs de los principales hoteles de Madrid, las últimas gamas de hornos y abatidores. En esta jornada el chef demostrador Nicolás Leblay Valdés ha realizado una demostración del concepto cook&chill, y lo que implica trabajar con horno y abatidor.

De esta forma, ha mostrado la función del multitimer, que permite en una misma temperatura (90°C, vapor) introducir distintos tiempos de cocción. Utilizando la técnica de cocción al vacío ha elaborado verduras, salsas y postres; al mismo tiempo ha utilizado la sonda de temperatura para controlar la temperatura interna de algunas elaboraciones. Todas las elaboraciones realizadas al vapor las han abatido en el abatidor SkyLine ChillS. El chef Nicolas Leblay ha mostrado la uniformidad de cocción con el uso de "Sky Duo", función que permite al horno y al abatidor co-



La directora de marketing de Electrolux Professional, excelente anfitriona del acto.

municarse mutuamente, mostrando así la uniformidad de cocción de una carga completa de horno.

A continuación, ha explicado el nuevo gourmeXpress, 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, ha mostrado el SpeedLight, equipo compuesto de microondas, infrarrojos y placas de contacto que trabajan conjuntamente. El equipo está preparado para trabajar de manera ergonómica y sencilla

### Innovación, diseño y sostenibilidad con Resuinsa

El segundo evento organizado por **Hostelería & Restauración, HR**, ha sido el 8 de mayo en el Hotel Derby de Barcelona con **Resuinsa Group**, empresa líder en la fabricación de textiles para hostelería. Esta acción ha estado dirigida a gobernantas de hoteles catalanes, a la que también han asistido representantes de otras asociaciones del sector, como el presidente de ACYRE Barcelona, Jani Pasasikoski.

El Director Comercial de Resuinsa, Juan Antonio López, y su Responsable Comercial en Cata-



Verónica Molina explicando los diferentes equipos de Electrolux Professional

luña, Diego Simón, han sido los responsables de dirigir el acto. Juan Antonio López ha comenzado la jornada explicando la importancia de apostar por la profesionalización al suponer una mejora del sector hotelero, a través de jornadas en las que se transfiere la experiencia. A continuación, el Director Comercial presentó **Resuinsa Group**, grupo empresarial que suma las marcas Resuinsa, Carmela Martí Decoración y el e-commerce Resuinsa Home. Juan Antonio López continuó comentando la importancia de la actualización de conocimientos dentro del sector hotelero que se ha convertido en un paso clave para su mejora continua. "La rapidez de los avances tecnológicos y los nuevos retos que van surgiendo hacen indispensable que la formación impartida por empresas referentes sea un aspecto a tener en cuenta por parte de los establecimientos hoteleros". Consiguientemente la formación y el impulso del sector hotelero van de la mano, una idea muy presente en **Resuinsa**. Desde hace años, su compromiso con la formación es absoluta, ofreciendo jornadas dirigidas a colectivos que ocupan puestos esenciales en el funcionamiento de los hoteles, como las gobernantas.

De esta manera, el beneficio es doble: por una parte, los asistentes a las jornadas tienen la oportunidad de aprovechar la dilatada experiencia de una empresa reconocida y, por el otro, el aprendizaje adqui-



Resuinsa ha despertado el interés de las gobernantas de Catauña.

rdo redunda en una experiencia más satisfactoria a los huéspedes. De esta forma, **Resuinsa y Hostelería & Restauración, HR**, han organizado esta formación en la ciudad condal titulada '**Claves para afrontar los nuevos retos: cómo el textil puede ayudarte**', a la que asistió una treintena de gobernantas de diferentes hoteles de Barcelona condal y Gerona. Las asistentes han podido conocer el significado de economía circular de los textiles del sector hotelero ante la entrada en vigor el 1 de enero de 2025 de la nueva normativa europea sobre residuos textiles.

Además el Director Comercial de **Resuinsa** y su Responsable Comercial en Cataluña explicaron como Resuinsa es la única empresa que realmente destina fondos a investigar la problemática de la recogida de artículos textiles según la nueva ley. De esta forma, se adelanta a través de la puesta en marcha de un proyecto de coordinación de recogida

de residuos textiles a nivel industrial para su reutilización y reciclado. Otro de los temas que ha suscitado interés ha sido el relacionado con la innovación y la apuesta real por el I+D+i. Los representantes de **Resuinsa** han presentado sus soluciones avanzadas basadas en la tecnología RFID, que permiten una gestión eficiente de las prendas mediante la identificación por radiofrecuencia. Estos textiles inteligentes ayudan en el día a día del trabajo de las gobernantas, al facilitar el seguimiento y control de los textiles en tiempo real, optimizando procesos logísticos y mejorando la eficiencia operativa en los hoteles. Además se han mostrado el proceso de fabricación de los textiles para la industria hotelera, las tendencias más actuales en diseño y la importancia de contar con certificados internacionales de sostenibilidad. El acto se ha cerrado con la aclaración de dudas de las gobernantas para poder mejorar su trabajo diario y con la degustación de un cóctel.



Algunos de los asistentes a la formación de Resuinsa.

## TTS System con el sector sanitario gallego

La tercera presentación **Hostelería & Restauración, HR** la organizamos conjuntamente con la firma **TTS Systems** el 30 de mayo en el Hotel Puerta del Camino de Santiago de Compostela y dirigida a al sector sanitario de Galicia, siendo un éxito al asistir más de una treintena de profesionales procedentes de los principales hospitales de las cuatro provincias gallegas. El máximo responsable de la firma italiana **TTS System**, Sergio Canteras con la colaboración de sus distribuidores de la zona norte de España y de Madrid comenzaron la formación, explicando las características y servicios que ofrece la multinacional italiana al sector hotelero y hospitalario español. Entre los que destacan los equipamientos y sistemas de limpieza y desinfección de alto rendimiento **Dosely + Trilogy**: Máxima eficacia e higiene. El equipo de **TTS Sysrem** ha explicado que la contaminación cruzada es un problema crucial que requiere procedimientos específicos y el uso de equipos adecuados para garantizar un alto nivel de higiene. Además de ser importante utilizar una mopa de microfibr



TTS System presentando sus equipos al sector sanitario gallego.

bra limpia para cada área, a la que denomina base de una limpieza adecuada. Para reducir realmente el riesgo, hay que prestar especial atención a los procedimientos.

La estación de impregnación **Dosely** tiene dos particularidades que la convierten en ideal para afrontar la emergencia: un depósito de detergente hermético (que permite cualquier tipo de desinfectante) y una dosificación ajustable de 50 a 350 ml. Esta particularidad permite preservar los principios activos de las soluciones desinfectantes y garantizar la impregnación ópti-

ma para cada tipo de mopa, tanto de microfibra como desechables. Con el sistema **Dosely** se impregnan las mopas directamente en el carro, utilizando una mopa limpia impregnada con la solución desinfectante en cada zona, evitando las posibles contaminaciones cruzadas de gérmenes, bacterias y virus.

**Dosely** se adapta a todos los carros **Magic** y es compatible con todos los sistemas de fregado plano de **TTS**. **Trilogy** es un sistema de fregado con mopas de microfibra de doble cara para suelos y superficies verticales. El soporte **Trilogy** al ser reversible,



Sergio Canteras aclaró las dudas sobre limpieza a los directivos de los principales hospitales.

permite diferenciar las zonas de habitación y baño dentro de una misma zona. Dispone de una amplia gama de tejidos que se adaptan a todas las superficies actuales. También dispone de mopas TNT desechables, para tratar a los residentes aislados o zonas de alto riesgo. La jornada ha finalizado con un cóctel donde los jefes de Hostelería, gobernantas y directivos de hospitales han podido aclarar sus dudas con el equipo de **TTS Systems**.



El equipo de TTS System explicando el sistema de limpieza y desinfección Dosely + Trilogy.

### Electrolux Professional la solución ideal

Las dos últimas presentaciones organizadas por **Hostelería & Restauración, HR**, este trimestre han sido conjuntamente con **Electrolux Professional**, en su showroom de Madrid. La primera celebrada el 5 de junio, ha estado dirigida a Jefes de Cocina de Hospitales y la segunda, organizada el 3 de julio, ha estado enfocada a directivos de hoteles con la presentación de equipos para el servicio y preparación de desayunos, en terrazas, piscinas y jardines. En el primer evento, la multinacional ha presentado a una veintena de

profesionales de Hostelería Hospitalaria, en su mayoría Jefes de Hostelería de los principales hospitales de Madrid, como el Hospital Gregorio Marañón, el Clínico y la Zarzuela, las últimas novedades de hornos y abatidores en el mercado. En esta jornada el chef de **Electrolux Professional** Nicolás Leblay Valdés ha realizado una demostración del concepto cook&chill, y lo que implica trabajar con horno y abatidor. De esta forma, ha mostrado la función del multitimer, que permite en una misma temperatura (90°C, vapor) introducir distintos tiempos de cocción. Utilizando la técnica de cocción al vacío ha elaborado ver-

duras, salsas y postres; al mismo tiempo ha utilizado la sonda de temperatura para controlar la temperatura interna de algunas elaboraciones. Todas las elaboraciones realizadas al vapor las han abatido en el abatidor SkyLine ChillS. El chef Nicolás Leblay ha 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. Ha continuado explicando las enormes posibilidades del SpeedDelight, equipo compuesto de microondas, infrarrojos y placas de contacto que



El chef Nicolás Leblay mostrando al sector hospitalario madrileño la capacidad de abatidores y hornos.



Electrolux Professional siempre al lado de los profesionales.

trabajan conjuntamente. El equipo está preparado para trabajar de manera ergonómica y sencilla. La jornada finalizó con el comentario positivo de cada uno de los asistentes de los equipos y sistemas de **Electrolux Professional**.

La quinta y última presentación organizada el 3 de julio por **Hostelería & Restauración, HR** y **Electrolux Professional** en el show center de la multinacional en Madrid, se ha centrado en las máquinas **gourmeXpress** y **Speedelight**. Durante el evento, se han destacado las funcionalidades y ventajas de ambos equipos concebidos para trabajar en hoteles y otro tipo de establecimientos similares.

La máquina **gourmeXpress** se caracteriza por su versatilidad, al poder trabajar con una gran variedad de alimentos gracias a su tecnología que combina microondas, convección y aire impulsado. Esto permite obtener resultados de gratinado óptimos y rápidos, lo que la hace ideal para entornos donde la eficiencia y la calidad son cruciales.

Por otro lado, la máquina **Speedelight** está diseñada específicamente para la preparación rápida de sándwiches y bocadillos, aunque se pueden realizar algunas otras elaboraciones diferentes. Utiliza una combinación de microondas, infrarrojos y contacto directo con el alimento, permitiendo una cocción

extremadamente rápida, manteniendo al mismo tiempo la calidad y el sabor de los productos.

Ambos equipos se han presentado en un contexto hotelero, mostrando su utilidad en barras de restaurante, pool-bars, servicios de habitaciones, entre otros. Una de las grandes ventajas de estos equipos es que pueden operar sin necesidad de sistemas de extracción, lo que simplifica su instalación y uso en diversos entornos.

Además, los asistentes al evento, chefs y directores de hotel, han tenido la oportunidad de degustar una gran variedad de platos y bocadillos pudiendo comprobar el excelente resultado final de cada uno de los equipos mostrados.



Interesante presentación de Electrolux Professional para profesionales de Madrid.



## 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

[GRUPOTOLEDO.COM](http://GRUPOTOLEDO.COM)

## El Palacio Arriluce elegancia e historia

El hotel Palacio Arriluce, reformado sobre un palacio de principios de siglo XX y ubicado en una de las zonas más privilegiadas de la costa vizcaína Getxo, se inspira en el pasado, pero conserva la esencia original, para ofrecer a sus clientes una experiencia única, personalizada, de lujo y prestigio.



En un enclave único y orientado al cuidado del cliente, el estudio Hotelab Consultoría Hotelera ha reformado el palacete desde donde se puede disfrutar de la bahía de Bilbao con maravillosas vistas. Además de recibir un servicio totalmente personalizado, lograr un descanso de calidad y disfrutar del servicio cinco estrellas que ofrece el hotel. Otro de sus baluartes es su propuesta gastronómica que está a la altura del alojamiento y la provincia vizcaína, dirigida por el chef bilbaíno Beñat Ormaetxea, pudiéndose degustar su oferta gastronómica en el restaurante "Delaunay". Ésta se complementa con un bar coctelería de estilo británico, "Kupka", ubicado en lo que antiguamente era la





capilla y biblioteca del Palacio y del que actualmente, se mantienen las vidrieras y obras de arte originales. El hotel consta de 49 habitaciones de identidad propia, entre las que destaca, Marina Suite, Gran Suite y Suite Arriluce, tienen vistas a la ría y skyline de Bilbao. Las zonas comunes, son amplias y posee acogedores salones con terraza y vistas al mar. Están a disposición del cliente donde se puede disfrutar un aperitivo, café o una copa al aire libre. La oferta se completa con los servicios de spa, gimnasio y zona wellness, con tratamientos a la carta exclusivo para clientes, piscina exterior con pool bar "La Ría" y un campo de croquet oficial y homologado, así como un parking cubierto. Bilbao, ciudad con innumerables opciones culturales, con variedad de museos y una gastronomía local amplia sin olvidar experiencia de ocio y deporte o el simple paseo de las grandes villas hasta el Puerto Viejo de Getxo. El hotel Palacio Arriluce es destino de disfrute de un entorno espectacular de playa y montaña que conquistara al viajero.



## Cinco alimentos de la Dieta Mediterránea claves para la gastronomía sostenible

La importancia de la gastronomía reside en su carácter saludable y en su capacidad para promover prácticas respetuosas con el Medio Ambiente y la Biodiversidad. De hecho, como señala la Organización de las Naciones Unidas, promotora del día de la Gastronomía Sostenible cada año el día 18 de junio, esta “tiene en cuenta el origen de los ingredientes, cómo se cultivan y cómo llegan a nuestros mercados y platos”.

Bajo este contexto, la Dieta Mediterránea, reconocida por la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, se erige como un modelo a seguir en la promoción de una gastronomía sostenible. “Es fundamental que continuemos promoviendo la Dieta Mediterránea por sus beneficios para la salud y su capacidad para fomentar una relación más armoniosa y sostenible con nuestro entorno. En nuestra compañía estamos totalmente comprometidos con esta misión y seguiremos trabajando para resaltar la importancia de estos alimentos en nuestra dieta cotidiana”, destaca Rocío Royo, directora de Nutrición y dietética de Mediterránea Group, líder español en servicios de restauración colectiva y gestor del servicio de cafetería y comedor del hospital, dirigido tanto a pacientes como a familiares y personal.

En consonancia con estos valores, Mediterránea Group ha identificado cinco alimentos clave que, si bien no suelen ser tan señalados, destacan en la Dieta Mediterránea y pueden contribuir significativamente a la promoción de prácticas alimentarias sostenibles y respetuosas con el entorno:

### Almendras

Las almendras son un alimento que destaca por su versatilidad, por su sabor y por su importancia en la gastronomía mediterránea. La variedad Marcona, originaria de la región de Alicante, es especialmente reconocida por su sabor



dulce, suave y delicado, así como por su textura cremosa y crujiente. Destacan por su aporte nutricional, con casi 20 gramos de proteínas por cada 100 gramos y un índice glucémico bajo debido a sus hidratos de carbono de absorción lenta. Son ricas en grasas saludables y excelente fuente de minerales como calcio, magnesio, fósforo, manganeso, zinc y hierro.

Además, ofrecen un potente poder antioxidante y antiinflamatorio. Históricamente valoradas, las almendras simbolizan buena suerte y prosperidad en diversas culturas. En la cocina, se combinan maravillosamente con alimentos de hojas verdes, quesos tiernos y con el ajo, como ocurre con el ajoblanco, una sopa fría a base de ajo, almendras trituradas, aceite de oliva y pan. También son perfectas en ensaladas, salsas como la romesco y postres como el pan de higos. Para los entusiastas de lo casero, tostar almendras o preparar una bebida de almendras ofrece deliciosas y saludables opciones adicionales.

### Higos y brevas

Los higos y las brevas son frutas características de la región mediterránea, pertenecientes al género de los ficus. Conocidas por su versatilidad culinaria, se disfrutaban tanto frescas como en postres, guarniciones, salsas o mermeladas. Durante el final del verano y el comienzo del otoño, los higos se destacan como frutas de temporada, ofreciendo un sabor dulce y una textura suave. Para aquellos que utilizan la expresión “de higos a brevas”, pero nunca se explicaron qué son exactamente, las brevas, por su parte, son básicamente higos del año anterior que no maduraron debido al frío y se cosechan en junio y julio; mientras que los higos se recogen en agosto y septiembre. Ambas variedades son apreciadas tanto por su sabor como sus propiedades nutritivas.

Ricos en hidratos de carbono y azúcares naturales, los higos son una excelente fuente de energía, especialmente beneficiosa para deportistas. Con un contenido significativo de fibra, ayudan a la regulación intestinal y proporcionan una sensación de saciedad. Además, son ricos en vitaminas B6, A y C, así como en minerales como potasio, magnesio y calcio, lo que les confiere importantes propiedades antioxidantes. Aunque se cree que son excesivamente calóricos, los higos tienen sólo unas 70 calorías por cada 100 gramos, convirtiéndolos en una opción saludable para cualquier comida del día.

## Algarroba

La algarroba, fruto del algarrobo, es una vaina perteneciente a la familia de las leguminosas, que prospera en climas mediterráneos suaves, especialmente cerca de las costas. En España, se cultiva predominantemente en Valencia, Castellón, Tarragona y Baleares, así como en Alicante, Murcia y Málaga. La harina de algarroba, conocida por su dulzura natural, es un ingrediente popular en la repostería, utilizada en pasteles, galletas, cremas y panes. En los últimos tiempos ha ganado popularidad como sustituto del cacao, por su sabor dulce similar con toques de canela y su menor impacto mediambiental.

La semilla de algarroba se emplea para elaborar el aditivo E410, un espesante utilizado en helados, quesos untables, mermeladas y salsas. Es rica en fibra insoluble y fenoles, lo que le confiere propiedades antioxidantes y beneficios para la regulación intestinal. Además, aunque es rico en azúcares, tiene un índice glucémico bajo, por lo que es apta para diabéticos y también para personas intolerantes al glúten.

## Polenta

La polenta, sémola de maíz muy popular en Italia, es un ingrediente versátil que se disfruta frita, horneada, en puré, en papilla con leche y en diversos postres. Su sabor suave se presta a una amplia variedad de aderezos y preparaciones, haciendo que se adapte a múltiples recetas. Es rica en antioxidantes, no contiene gluten, y es una fuente excelente de energía debido a su alto contenido en almidón y carbohidratos complejos. Su índice glucémico no es elevado y aporta importantes vitaminas y minerales, como la vitamina A, el hierro, zinc y magnesio. A pesar de su contenido en carbohidratos, es baja en calorías, con solo 58 kcal por cada 100 gramos, lo que la convierte en una opción saludable. Además,



cuenta con la capacidad de proporcionar saciedad y la hace ideal para dietas equilibradas y energéticas.

Con tan solo 125 g de harina de maíz y 1 litro de agua, la polenta se elabora de forma sencilla: se hierve el agua, se añade la harina de maíz, se mezcla y se cocina a fuego lento durante 40 minutos, removiendo cada 5 minutos para evitar que se pegue. Puede servirse caliente como guarnición o dejarse enfriar para luego freírla, logrando un exterior dorado y crujiente.

## Frutas de hueso

Las frutas de hueso, con su semilla dura y grande -endocarpio-, se caracterizan por tener una pulpa carnosa y jugosa que concentra su sabor y beneficios. España es uno de los principales productores de estas frutas en Europa, destacando en variedades como el albaricoque. Con colores llamativos y sabores dulces, estas frutas son ricas en vitaminas

A, C y E, fibra y minerales como el potasio, siendo beneficiosas para músculos, articulaciones, el sistema inmune y el tránsito intestinal. Entre las frutas de hueso destacan el melocotón, rico en antioxidantes y vitamina C; el albaricoque, con vitamina A, potasio, calcio y magnesio; el paraguayo, que aporta carotenos y minerales como potasio, fósforo, calcio y hierro; la nectarina, ideal para hipertensos por su bajo contenido en sodio; la cereza, con antioxidantes y vitaminas beneficiosas para el corazón y el sueño; la ciruela, antioxidante y alta en fibra y agua, favoreciendo la digestión; y el níspero, fuente de vitaminas C y E, potasio, fósforo, calcio y hierro, siendo saciante y diurético.

Las frutas de hueso pueden usarse en recetas como polos de melocotón, tostas de albaricoques asados con requesón y miel, y gazpacho de tomate y cereza. También son deliciosas en compota de ciruelas y cake de nísperos a la canela.



“Alimentos como las almendras, los higos, la algarroba, la polenta y las frutas de hueso son ejemplos perfectos de cómo podemos integrar prácticas alimentarias sostenibles en nuestra vida diaria. Cada uno de estos ingredientes, además de ser deliciosos y nutritivos, tiene un impacto positivo en la biodiversidad y en la economía de las comunidades locales”, concluye la directora del Departamento de Nutrición y Dietética de Mediterránea Group.

## ¿Tartas o helados? El queso se impone en los postres

Pocos países del mundo pueden hacer gala de poseer un patrimonio tan extenso de quesos y de tanta calidad gracias a la materia prima, la leche, ordeñada en granjas de todo el territorio peninsular e islas, en muchos casos procedente de razas autóctonas que marcan la diferencia.

Un universo de variedades y formatos permiten degustar un alimento único, el queso. Marcado por la excelencia, tradición e historia, que no sólo está rico y gusta a todo el mundo, sino que además es nutritivo, digerible y saludable. Porque más allá de mitos, bulos y malentendidos, el queso es un alimento completo que invita a “que-sear” cada día. Entre las bondades del queso destaca sus proteínas de alto valor biológico al ser uno de los alimentos con mayor concentración de calcio (hasta el punto de que, una sola porción de 100 gramos equivalente al requerimiento diario de una persona adulta).

El queso es, de igual forma, un alimento rico en vitaminas A, D, B12, B9 (ácido fólico), B1 (tiamina) y B2 (riboflavina). Un argumento saludable que no es baladí para “amar” el queso y mantenerlo en el marco de

la dieta mediterránea o atlántica. De hecho, las principales guías en alimentación recomiendan tomar entre dos y cuatro raciones de lácteos al día, dependiendo de la edad y circunstancias de cada colectivo, con los quesos como una opción que no debemos obviar. En concreto, una ración de leche equivaldría a 200-250 mililitros (una taza o vaso), mientras que la ración de yogur serían 250 gramos (2 yogures). Por lo que respecta a los quesos, la porción de semicurado o curado recomendada rondaría los 30 gramos y, la de queso fresco, sobre 60 gramos. De esta forma, los quesos deben formar parte de la ingesta de una media de tres lácteos al día, que es la recomendación que realizan desde la Fundación Española de la Nutrición (FEN) o desde el Comité Científico de la Organización Interprofesional Láctea (InLac). Pero no solamente se pueden tomar en

crudo, ya que el queso es uno de esos ingredientes que se adaptan como un guante a mil y una recetas apetecibles, aprovechando en muchos casos los alimentos de temporada como las fresas y los frutos rojos. Así, por ejemplo, ¿por qué no aprovechar para preparar una tarta de queso con fresas o frutos del bosque de nuestra tierra?

Hay muchas opciones, un postre casero con queso marca la diferencia en cualquier restaurante. Una propuesta no demasiado conocida es la original tarta de queso japonesa, con el queso crema de origen nacional como emblema lácteo, junto a la mantequilla tan esencial para elaborar postres. Por otro lado con la subida de las temperaturas de cara al verano podemos preparar de forma fácil y rápida, por ejemplo un helado de queso y arándanos.

### Tarta de queso y fresa

#### Ingredientes:

500 g nata líquida.  
200 g queso de untar.  
160 g azúcar.  
70 g mantequilla.  
2 sobres cuajada.  
Mermelada de frutos rojos.  
Fresas frescas.  
Galletas.  
200 cl leche.

#### Elaboración

Servir todos los ingredientes en el vaso de una batidora, excepto las galletas y la mantequilla. Batir hasta obtener una mezcla homogénea. Poner la mezcla al fuego hasta que rompa a hervir. Retirar y reservar. Crear en un molde, previamente engrasado, una base de galleta molida y mantequilla derretida. La cantidad de galletas a utilizar dependerá del tamaño del molde y del grosor que demos a la base. Servir la mezcla por encima de la base con cuidado para no levantar el molde. Dejar enfriar en nevera hasta que solidifique. Una vez lista, cubrir la tarta con una fina capa de mermelada de frutos rojos y decorar con fresas frescas laminadas.



## Tarta de queso japonesa

### Ingredientes:

250 g queso crema de origen nacional.  
 6 yemas de huevo,  
 60 g de harina de repostería.  
 50 g mantequilla.  
 20 g de maicena.  
 1 cucharada pequeña zumo de limón  
 1 cucharada pequeña sal.  
 100 ml de leche.

### Elaboración

Poner en un cazo a fuego lento mantequilla, queso crema y leche, remover para que se integre. Al mismo tiempo, tamizar la harina con un colador, agregar sal, zumo de limón y las yemas de huevo. Batir hasta obtener una pasta homogénea. A continuación, mezclar estos ingredientes con la mezcla de la mantequilla, leche y queso; reservar.



## Merengue

### Ingredientes:

140 g azúcar glas.  
 6 claras de huevo.  
 1 cucharadita de crémor tártaro

### Elaboración:

Comenzar a batir las claras de huevo en un recipiente, cuando comiencen a espumar agregar el crémor tártaro. Continuar batiendo las claras y cuando están montando agregar de forma progresiva el azúcar glas. Seguir batiendo hasta lograr que el merengue forme 'picos' y tenga la textura densa.

### Terminación y montaje del pastel:

Precalentar el horno a 160°C y preparar un molde forrado con papel de horno. Servir en él el merengue donde habremos colocado previamente el resto de ingredientes del pastel, mezclar con movimientos envolventes. Introducir una fuente en el horno, calentar agua en un cazo y verter sobre la fuente. Colocar en el centro el molde con el pastel, agregar agua hasta la mitad del molde. Hornear 1 hora y 10 minutos a 160°C.

Transcurrido el tiempo de cocción extraer del horno y dejar enfriar dos horas antes de servir. Tras el emplata-do espolvorear con azúcar glas.

## Helado casero de queso y arándanos

### Ingredientes:

450 g queso crema.  
 300 g leche condensada.  
 200 g mermelada de frutos del bosque.  
 Arándanos frescos  
 100 ml leche.

### Elaboración

Servir en un bol queso crema, leche condensada y mermelada de frutos del bosque. Añadir leche y batir enérgicamente hasta obtener una masa homogénea. Una vez lista la mezcla, incorporar arándanos enteros y servir en pequeños moldes de helado. Dejar en el congelador, preferiblemente, de un día para otro. A continuación, mezclar estos ingredientes con la mezcla de la mantequilla, leche y queso; reservar.



## La Cocina del futuro, reivindicación de los procesos artesanales

En El Duende del Fuego procuramos rendir homenaje a la cocina rescatando recetas y ponerlas en valor. Utilizamos materias primas puras, respetando su ciclo vegetativo para llegar a un equilibrio en las cocciones de los alimentos. Nuestro sello es la autenticidad, la cocina de proximidad y la reivindicación de los alimentos que marcan el carácter del territorio en cada plato.

*Pedro Hernandez Duende del Fuego (Isla de La Palma)*



El resultado es una experiencia culinaria que conecta con el comensal y permite descubrir la riqueza gastronómica de isla de La Palma. Intento aplicar una actitud que engrandece a todo ser humano: la empatía, y a partir de ahí, la inclusión en el modelo que hacemos del otro. El planteamiento resultante es “todos ganan”, asumiendo razonablemente el intento de un compromiso en la satisfacción de todos los comensales. El “Duende del fuego” es un espacio gastronómi-

co que persigue “no dejar a nadie atrás”, basado en productos de kilómetro cero, que configuran una carta accesible y sabrosa.

Una cocina para todos, transparente (es decir, sin afección alguna) a las sensibilidades alimentarias de cada uno. 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 genuinos de la isla que se significan en cada plato, resaltando la identidad culinaria y brindando una experiencia memorable a todos los comensales.

### Alimentos primigenios

Según: Domenica Arcari Morini, Fausto Aufiero y Anna D'Eugenio; “los primigenios son los más próximos al suelo y que el cuerpo humano asimila sin necesidad de gastar energía”.

Me volqué en reintroducir los alimentos primigenios mediante mi filosofía de limitar a un máximo de tres ingredientes por plato, logrando así que un 50% de la carta sean alimentos primigenios.

¿El objetivo? Realzar el sabor de los platos, que pasa por de construir la técnica y la receta, separar los ingredientes y explorar sabores que estando en el mercado, muchas veces pasan desapercibidos. Aprendí a cambiar la estructura del plato para aquellos con intolerancias, sin perder la identidad y el sabor, sin dejar de pensar también en el resto. Un “win-win”.

### La ventaja del pionero, acertar con una propuesta necesaria

Representa una nueva tendencia en la gastronomía, quizás demasiado heterodoxa en el momento actual





para ser contemplada todavía en guías o ránquines donde el respeto por las personas con intolerancias alimentarias y el compromiso con lo local empieza ahora a comentarse. Se ha estudiado, experimentado, pulido y refinado lo mejor de muchas de las dietas de vanguardia, para llegar a una propuesta en la que los platos están libres de los principales alérgenos. El afinado de sus recetas ha dado lugar a una cocina contemporánea, aunque también posiblemente una cocina del futuro: fresca (de temporada), sostenible (local), casi siempre ecológica y, lo que no es menos importante: saludable para todos. Esta filosofía de trabajo ha conseguido que todos se puedan sentar a la mesa en igualdad frente al plato, consolidando una base de clientes en crecimiento y asiduos. Este trabajo empieza por la empatía, poniéndose en la posición del que padece estas alergias e intolerancias; en segundo lugar, respetar estrictamente las recetas tradicionales, y en tercer momento aportar un producto de huerta y en la medida de lo posible, ecológico. Según Otō, el Observatorio de

Tendencias de Ohayō, el modelo de El Duende del Fuego, se alinea con los universos de consumo Ecolovers y Beautechnologists.

Es decir, con aquellos que son conscientes del poder y el impacto de la alimentación en el entorno, la comunidad y su propio bienestar. Con una nueva generación de personas que toman el cuidado de la salud y

de la belleza como algo prioritario, en ocasiones como forma de ocio, en otras casi como norma de vida. Lo que está claro es que en el Duende del Fuego llevamos años construyendo un sistema que está relacionado con la alimentación del futuro y con lo que se les pedirá a los restaurantes y a los productores de alimentos, cuando estas tendencias se consoliden, se ganará peso e influencia en la Sociedad.



## Makro cuenta con doce nuevos camiones 100% eléctricos

Makro, empresa líder en distribución mayorista multicanal a hostelería, cuenta con doce nuevos camiones 100% eléctricos en la flota que opera las rutas de última milla de su Servicio de Distribución a Hostelería. La nueva flota eléctrica evitará la emisión de casi 100 toneladas de CO2 en las rutas de última milla del Servicio de Distribución a Hostelería de Makro.



En el marco de la estrategia global de sostenibilidad de 2024, **Makro** apuesta por el transporte respetuoso con el entorno en sus flotas de distribución y de fuerza de ventas, con el objetivo de reducir el impacto de sus operaciones e impulsar el crecimiento sostenible. Estos camiones están presentes en las principales rutas urbanas.

Esta decisión supone para **Makro** un paso adelante en la descarbonización de su logística de última milla y compromiso con el crecimiento sostenible, que forma parte fundamental de su estrategia global de sostenibilidad para 2024. La nueva flota eléctrica de la compañía reducirá la huella de carbono en las operaciones de distribución de **Makro** de casi 100 toneladas de CO2 anuales -unos 8.400 kg de CO2 por cada camión al año- que impactará positivamente en las zonas en las que opera, disminuyendo la contaminación no sólo ambiental sino también acústica. "Como líderes en distribución mayorista multicanal a hostelería, en **Makro** asumimos la responsabilidad de liderar con el ejemplo tomando decisiones que reduzcan el im-

pacto de nuestras operaciones en el entorno y, a la vez, puedan inspirar a otros a hacerlo. Esta apuesta por el transporte respetuoso con el entorno refuerza nuestro compromiso con el crecimiento sostenible, el medio ambiente y las comunidades en las que operamos, un compromiso para el que hemos desarrollado una estrategia de sostenibilidad integrada de forma transversal en nuestro modelo de negocio", señala Eduardo López-Puertas, director de Cadena de Suministro Integral de **Makro** España.

Para esta apuesta de movilidad sostenible **Makro** ha confiado en Transporte Inmediato, su principal proveedor de transporte de última milla en España y el encargado de esta adquisición a JAC Motors Iberia.

La nueva flota 100% eléctrica con la que operará **Makro** cuenta con una autonomía real superior a los 200 km con el equipo de frío en funcionamiento toda la jornada, o 230 km con una caja seca. Además del ahorro en las emisiones de CO2, no emite ruidos, lo que supone un gran avance para lograr ciudades más seguras, silenciosas y saludables.

### Crecimiento sostenible y reducción del impacto con el entorno

La sostenibilidad y la movilidad sostenible son, junto con la innovación, dos pilares estratégicos y transversales del Plan de Crecimiento y Transformación de **Makro**. También lo son el packaging sostenible, el apoyo a productores locales con su iniciativa ADN Local y las fuentes de energía renovables.

Para minimizar el impacto de sus operaciones en el entorno, Makro ha diseñado una política de control y reducción de la huella de carbono donde esta nueva flota de camiones eléctricos supone un importante hito. A comienzos de 2021, **Makro** ya sustituyó los más de 350 vehículos de su fuerza de ventas por coches híbridos, una iniciativa que, sumada a la incorporación de estos doce camiones eléctricos, permite a la compañía avanzar en su objetivo de reducir las emisiones contaminantes, apoyando un sector más sostenible.



## La Cocina del Hospital Universitario Miguel Servet

El Hospital Miguel Servet es por producción y tamaño el quinto hospital de España. Actualmente es el hospital de referencia de 400.000 aragoneses, con 1.200 camas, 280.00 estancias y es Centro de Referencia Nacional (CSUR) para la esclerosis múltiple.

**Miguel Vera Ceamanos – Jefe de Servicio de Hostelería del H.U.M.S**



La cocina del HUMS se inauguró en 2008, y fue diseñada con ideas del propio personal. Es una cocina institucional (atendida por personal propio del Salud), centralizada y en línea caliente. La cocina del HUMS realiza 1.250.000 servicios alimentarios al año. Se utilizan diariamente 38 dietas diferentes. El ciclo de menú es de 2 semanas, hay un menú de invierno y otro de verano. Cumple con todos los principios de trazabilidad y seguridad alimentaria, y tiene integrada la ISO 9001:2015 con el Sistema APPCC. Respecto al personal que trabaja en la cocina del HUMS (la mayor cocina de Aragón): tiene un Jefe de Servicio de Hostelería, dos Jefes de Cocina, responsables de Abastecimientos y Control Interno, cuatro gobernantes, catorce cocineros y 158 pinches de cocina. Además, hay un área de gestión administrativa, área de Veterinaria-Bromatolo-

gía y Unidad de Dietética. Además de un gabinete de Ingeniería y Mantenimiento y servicio de Limpieza. La alimentación es vital para el restablecimiento de los pacientes: un paciente bien nutrido se cura antes. La comida es normalmente el único referente que toda persona conoce para dar su opinión durante el ingreso. Todo el que ha estado ingresado sabe que los cuatro momentos del día más gratificantes son cuando se escucha el carro de la comida por la planta de hospitalización.

### **Pilares básicos de trabajo en una cocina hospitalaria**

**Seguridad Alimentaria:** trabajamos con pacientes inmunodeprimidos.

**Equilibrio dietético-nutricional:** todos los pacientes tienen una dieta prescrita según su patología.

**Alimentación basada en la dieta mediterránea,** en la cultura culinaria aragonesa, en los productos de cercanía y en los productos de 1ª gama.

**Coste razonable:** es aconsejable ofrecer menús económicos y equilibrado en calidad coste. Debe ser un servicio público viable, teniendo en cuenta las características de nuestros pacientes. Además, desde el año 2023 estamos inmersos en un programa de donación al Banco de Alimentos de los posibles excedentes alimentarios que se generen en la cocina: "los productos más caros en cocina son los que van a la basura".

### **Situación actual derivada de la crisis**

La subida de precios ha convulsionado todas las estructuras hosteleras. En este momento proveedores históricos del Hospital no acceden

a nuestros concursos públicos porque no saben el precio a cotizar en muchos artículos ni el tiempo que pueden mantener ese precio. Además, hay alimentos muy afectados por la crisis, tanto en su contenido (dificultad para conseguir envasarlos y conservarlos) como en su contenido (la calidad de muchos alimentos está bajando considerablemente) y a eso únele su transporte y precio de los derivados plásticos. En breve puede haber un grave problema de abastecimiento de carnes: por el histórico problema de no haber pastores (léase ternasco), dificultad de conseguir pienso para alimentar a la ganadería e, incluso, cómo puede afectar el concepto de la crianza sostenible. Sirva esta reflexión para mos-

trar un mensaje de apoyo a todos aquellos que realmente lo están pasando mal en todo el entorno que sustenta la hostelería. En la cocina del HUMS ineludiblemente será el factor humano (el

personal de cocina) el que intente mitigar los problemas actuales. Todos sabemos que nuestro objetivo es servir diariamente una comida que le guste a un familiar nuestro, si estuviese ingresado.



## Programa XXV Congreso Nacional de Hostelería Hospitalaria

Cáceres, 2-4 de octubre de 2024

Palacio de Congresos y Exposiciones de Cáceres

Avda. de la Hispanidad, s/n – 10005 Cáceres

### Comité Organizador

**Carmen Esteban Gutiérrez** – Hospital Vall d'Hebron, Barcelona.

**Clara Ledesma Blanco** – Complejo Asistencial Universitario, Salamanca.

**Isabel Gil Rubio** – Hospital Universitario Doce de Octubre, Madrid.

**Javier Vidal Iglesias** – Complejo Hospitalario Universitario, Santiago de Compostela.

**Josefina Irlés Filiu** - Consorcio Hospital General Universitario, Valencia.

**Mª del Mar Gil Ontivero** - Servicio Madrileño de Salud.

**Miguel Ángel Herrera Úbeda** – Hospital Universitario Puerta de Hierro Majadahonda, Madrid.

**José Ferreira Vacas** - Hospital Universitario Reina Sofía, Córdoba.

**Yolanda Olanda Marquéz Polo** – Directora General de Salud Pública, Junta de Extremadura.



## Programa de actividades

### **Miércoles 2 de octubre**

- 16:00 h. Entrega de documentación.
- 17:00 h. 1ª sesión - Acción social en la Hostelería Hospitalaria. Intervienen: Mateo Lamiran Palomares. Ldo. en Psicología. Delegado de Acción Social de CLECE Levante y Ana Rodicio. Directora de Personal, Compass group.
- 18:00 h. Inauguración oficial.
- 18:30 h. 2ª sesión - Humanización y Servicios Hosteleros. Ponente: Almudena Santano Magariño. Directora de Enfermería y responsable de Humanización, Hospital Universitario Puerta de Hierro Majadahonda.
- 19:00 h. 3ª sesión: Comunicaciones libres.
- 20:30 h. Fin de sesiones técnicas.

## **CENA LIBRE**

### **Jueves 3 de octubre**

- 9:30 h. 4ª sesión: Comunicaciones libres.
- 11:00 h. 5ª sesión - El estrés en el ámbito de la Hostelería Hospitalaria. Ponente: Koro Cantabrana, coach de Liderazgo y Alto Rendimiento.
- 11:45 h. 6ª sesión - Innovación culinaria en la dieta del paciente con disfagia: “más allá de las texturas”. Ponente: Dra. Julia Álvarez Hernández. Presidenta SENPE.
- 12:15 h. 7ª sesión – Mesa redonda: Calidad e inocuidad en alimentación hospitalaria: método Co-cinhex. Intervienen: Manuel Del Pozo, D.G. Salud Pública Don Benito (Badajoz); Plácida Sánchez Giralte, dietista y Jefa de Hostelería del Complejo Hospitalario de Badajoz y Pilar Sánchez Mendoza, Responsable de Calidad e Inocuidad del Hospital Universitario de Cáceres.
- 13:15 h. 8ª sesión - Mesa redonda: La importancia de la temperatura en la higienización de la ropa. Ponentes por determinar.
- 14:15 h. Almuerzo de trabajo en el Palacio de congresos.
- 16:00 h. Visita de la exposición comercial.
- 16:30 h. Asamblea socios A.E.H.H.
- 17:30 h. 9ª sesión.- Taller: “Humanismo gastronómico”. Impartido por Danny Hawthorn, chef de Campofrío, S.A.
- 19:00 h. 10ª sesión.- Cultura de seguridad alimentaria - prerequisites. Ponente: José Ferreira Vacas. Hospital Reina Sofía de Córdoba.
- 19:30 h. Fin de las sesiones técnicas
- 22:00 h. Cena y entrega de los “Premios José Luís Iáñez” a las mejores comunicaciones libres en el Hotel Barceló V centenario.

### **Viernes 4 de octubre**

- 10:00 h. 11ª sesión - Trazabilidad en textiles. Ponente: Ilunion.
- 10:30 h. 12ª sesión - Las bacterias Eskape. Ponente: Ruth López de Castillo, Bromatóloga, Hospital San Pedro (Logroño).
- 11:00 h. 13ª sesión - Mesa redonda: Procesos contra el despilfarro alimentario. Intervienen: Amelia Sarroca Fernández (PDI, Técnica en despilfarro alimentario, Universidad Politécnica de Cataluña (UPC), CREDA, Escuela de Ingeniería Agroalimentaria i de Biosistemas de Barcelona), Tianyu Zhang Jin (UPC) y Silvia Ros Urrutia, Fundadora de Alimenta Valores.
- 12:30 h. 14ª sesión – Reutilización de textiles. Ponente: Nuria Cavia Santos, co-fundadora Deleite wear.
- 13:00 h. Presentación de la sede año 2025 y clausura.

## Electrolux Professional, cinco equipos esenciales en una cocina profesional

La correcta elección de equipamiento para una cocina profesional es crucial. Al deber garantizar operaciones eficientes y resultados de alta calidad. Los equipos y modelos empleados tienen una repercusión decisiva en la productividad y el éxito general de nuestro establecimiento.



Ahí es donde **Electrolux Professional** entra al rescate con una gama de equipos exclusivos que satisfacen las distintas necesidades de tus brigadas de cocina, de sala y los clientes. Desde vanguardistas equipos de cocción, lavavajillas, hornos y freidoras hasta el innovador dúo **Cook and Chill, Electrolux Professional** ofrece un catálogo exhaustivo de equipos para todo tipo de restaurantes, ya sean de servicio rápido o de servicio completo.

### Equipamiento imprescindible para hostelería

A continuación, examinaremos algunas de las características y ventajas de los equipos de **Electrolux Professional** para ayudarle a decidir qué modelos son los adecuados para su cocina profesional. Si busca equipos de máxima calidad que contribuyan a elevar su restaurante a un nivel superior **Electrolux Professional** le ofrece:

#### Gama de cocción XP

Si busca los equipos de cocción perfectos para aumentar la eficiencia de su restaurante, las nuevas gamas **700XP** y **900XP** son lo que necesita. Estos equipos innovadores están diseñados con características ingeniosas que satisfacen tanto las necesidades de los restaurantes de servicio rápido como de servicio completo. Entre ellos tenemos el top de inducción de alta potencia, cuya reducida dispersión de calor incrementa el ahorro y el rendimiento. Así mismo, los exclusivos quemadores **Flower Flame** poseen un diseño único que adapta la llama al diámetro de cualquier recipiente, por lo que resultan increíblemente versátiles y son perfectos para cualquier entorno de cocción.

**Cocedor de pasta automático HP:** es otro equipo que permite cocer fácilmente múltiples ingredientes, como carne, verduras, patatas, arroz, cereales y muchos más. Por su parte,

la parrilla eléctrica **PowerGrill** proporciona un alto rendimiento y una excepcional distribución uniforme del calor, para asegurar que sus alimentos se cocinan a la perfección.

**El horno de convección a gas** permite cocinar en dos niveles a la vez para maximizar la eficiencia de la cocina y ahorrar tiempo. En definitiva, los equipos de cocción **700XP** y **900XP** de **Electrolux Professional** son imprescindibles en cualquier restaurante que desee dinamizar las operaciones de cocina y servir platos de alta calidad.

#### Equipos de lavado de vajilla

En lo que respecta al lavado de vajilla, **Electrolux Professional** ofrece una amplia variedad de equipos lavavajillas, bajomostrador, de utensilios, lavavajillas de capota, Rack Type y Flight Type, que colmarán las necesidades de una cocina profesional. Si busca una solución capaz de combinar máximo rendimiento con ahorro,



ro de dinero y energía, los nuevos lavavasos y lavavajillas bajomostador Green&clean son lo que necesita. Con este tipo de equipos ni siquiera tiene que esperar a que se enfríen los vasos recién lavados: con su programa de aclarado en frío, el lavavasos contribuye a servir magníficas cervezas frías enseguida.

### Armarios refrigerados

Los frigoríficos ecostore de **Electrolux Professional** cumplen las normativas locales sobre equipos profesionales de congelación y refrigeración. Estas unidades cuentan con la tecnología **Frost Watch Control**, que aporta importantes ventajas en las cocinas ajetreadas donde se abren las puertas con frecuencia. Al optimizar la descongelación y evitar los cambios bruscos de temperatura, esta tecnología reduce la proliferación de bacterias, minimiza el deterioro de los alimentos y recorta el consumo de energía.

### Freidoras

Freír con las freidoras HP de **Electrolux Professional** es fácil gracias a su función de cocción automática, que ajusta los parámetros de cocción al contenido, lo que garantiza resultados perfectos. **Soluciones Cook and Chill.**

Con la funcionalidad **SkyDuo**, **Electrolux Professional** ofrece un nivel de innovación incomparable al conectar directamente cocción y abatimiento.

Esta tecnología racionaliza la preparación de comidas durante las horas de menor actividad, lo que proporciona una solución rentable. Los hornos y abatidores **SkyLine** funcionan de manera coordinada, comunicándose entre sí para facilitar una interfaz táctil sencilla e intuitiva. La combinación de ambos equipos permiten ahorrar tiempo y espacio a la vez que benefician operaciones eficientes con una gama completa de accesorios y utensilios dise-

ñados expresamente para el dúo **Cook and Chill.**

En definitiva, **Electrolux Professional** valora las necesidades de su cocina y su personal, por ese motivo ofrece soluciones a la medida de sus requisitos específicos.

Puede contactar con  
**Electrolux Professional:**

[marketing.es@electroluxprofessional.com](mailto:marketing.es@electroluxprofessional.com)

Tlf.: +34 91 747 54 00.

[www.electroluxprofessional.com/es/](http://www.electroluxprofessional.com/es/)



## Jani.Store, especializada en la producción de placeres gastronómicos

El chef y empresario de origen finlandés Jani Paasikoski y presidente de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Barcelona ha presentado en la feria de abril de Barcelona su nueva empresa Jani.Store S. L.



Jani.Store es una empresa del ámbito gastronómico que produce placeres para todos los sentidos. De esta forma, Paasikoski desea ofrecer múltiples servicios como empresa, entre ellos los de catering y chefs privado para eventos, cómo la caseta que han montado en la feria de abril de Barcelona; ofreciendo una amplia carta de comidas para todas las franjas horarias, denominándolo "Alta cocina andaluza de feria". La feria de abril es uno de los mayores eventos anuales de Cataluña, con una duración de diez días y la visita de más de 1,5 millones de asistentes. Ante tal magnitud de visitantes Jani Store ha montado una carpa con aforo para 192 personas ofreciendo desayunos, tapas canalla, así como una carta de comidas de claro acento andaluz. Todo ello complementado con actuaciones en vivo y servicio de coctelería

hasta la madrugada. Paasikoski nos comenta que "a este acto le dimos un claro acento andaluz por las raíces y orígenes del evento", aunque es un concepto adaptable a cualquier tipo de cocina y acto.

El objetivo de Jani Store es ofrecer sus servicios en los mayores eventos en España y en el extranjero donde la gastronomía sea parte esencial. Aunque el país de nacimiento del chef Paasikoski es Finlandia, es todo un experto en la gastronomía española, al llevar viviendo casi 30 años en el país pasando gran parte de su infancia en la Costa del Sol y más de 20 años en Barcelona donde llegó para trabajar y aprender en grandes restaurantes, cómo Via Veneto, los hermanos Torres y Ramón Freixa.

El catálogo de servicios de Jani.Store es amplio, en él la visibilidad está muy presente gracias a la fo-

tografía gastronómica, prueba de ello es que Jani lleva más una década colaborando como cocinero para las fotografías de revistas de una conocida editorial. También es embajador de la gastronomía española al colaborar mensualmente con la revista finlandesa Olé lehti.

La labor de embajador no acaba aquí, sino que el chef Jani colabora también con TUR España para promocionar a España como destino turístico en Finlandia. Con TUR España Jani ha organizado un taller sobre arroces y paella para prensa especializada en Helsinki, incluso el mes pasado Jani Paasikoski ejerció de presentador y maestro de ceremonias en una carpa montada en el centro de Helsinki dirigiendo los showcookings organizados por Visit Valencia y TUR España. Para el próximo año ya están planificando montar un bar de tapas en pleno centro de Helsinki.



Jani Paasikoski especialista en aproximar cocinas.

## Calidad de servicios

Lo que diferencia al chef Jani y a su empresa Jani.Store es el poder ofrecer servicios de promoción gastronómica a dos públicos muy concretos, españoles y finlandeses, ya sean empresas, organismos o particulares. El hecho de que el chef Jani Paasikoski sea bilingüe, gran conocedor de ambos países y gastronomías les ha convertido en una empresa puntera respecto a la oferta culinaria de calidad de ambos países servidos en sus idiomas natales, facilitando así la satisfacción de sus clientes. Un ejemplo ha sido el servicio ofrecido por Jani Store en el mes de mayo en la residencia de la embajadora de Finlandia para España.

Entre las empresas patrocinadoras se encontraba Finnair, la aerolínea del país, y cómo organismo gubernamental Business Finland. El encargo consistió en realizar un

menú de concepto finlandés con ingredientes mediterráneos y la creatividad del chef Paasikoski. El presidente de ACYRE Barcelona elaboró un menú que fusionaba gazpacho de fresas con caviar de salmón y centeno y cómo colofón presentó una paella de reno. Elaboración con la que el chef Jani Paasikoski obtuvo en 2022 la tercera posición en Valencia en el mundial de la paella, el World paella day cup.

## Tienda online

Aquí no acaban la inquietudes y proyectos del chef. Ahora están ultimando el lanzamiento de su tienda online [www.jani.store](http://www.jani.store) de alimentos y bebidas mediterráneas premium, con la idea de buscar nuevos mercados para los productos de aquí, naturalmente empezando de Finlandia y el resto de los países nórdico. La empresa Jani.Store S.L. está trabajando en una línea de servicio de chef privado con alojamientos rurales exclusivos donde quieren

primar la gastronomía local y ofrecer por encargo experiencias únicas en petit comité con los mejores productos del país. De momento están trabajando en tres proyectos diferentes, uno en la provincia de Lerida, otro en Vilafranca de Penedès donde el cava tendrá gran protagonismo y el tercero en la provincia de Gerona. Una vez establecida la oferta gastronómica la intención de Jani.Store es empezar a trabajar en colaboración con estos alojamientos rurales en la organización de viajes gastronómicos. Son muchos los temas gastronómicos que toca Jani.Store ofreciendo servicios para todos los sentidos. Su director, el chef Jani Paasikoski asegura que en Jani.Store trabajamos bajo dos premisas que hacen referencia a la calidad de sus servicios, comprar, cocinar y comer mejor para vivir mejor y con mentalidad nórdica, espíritu mediterráneo, lo que viene a decir que escogemos lo mejor de ambas culturas la española y la finlandesa.

# GUEXT

Salón Internacional de Proveedores y Servicios  
para el Sector Hospitality



18-21  
Oct  
2024

Recinto Ferial  
ifema.es

El lugar adecuado,  
el momento oportuno.

(f) felac

IFEMA  
MADRID

## El 56% de los españoles se muestra partidario de la carne cultivada

La carne cultivada es similar a la carne que comemos hoy en día, pero elaborada en fermentadores. El 60% de los encuestados está a favor de su producción en España, viéndolo como un impulso económico gracias a la creación de empleos y al fomento de la I+D en la industria alimentaria.



Good Food Institute Europe (GFI) es una organización no gubernamental de carácter internacional que ayuda a construir un sistema alimentario más sostenible, seguro y justo mediante la transformación de la producción de carne. GFI trabaja con científicos, empresas y responsables políticos para promover la carne cultivada y de origen vegetal, ofreciendo un producto sabroso, asequible y accesible.

No es una novedad que cada vez más los consumidores están explorando nuevas opciones y buscando diversificar sus dietas. Esta tendencia se refleja en los resultados de una reciente encuesta realizada por YouGov para el Good Food Institute Europe, organización internacional no gubernamental que trabaja con científicos, empresas e instituciones para impulsar el sector de las proteínas alternativas. Según este estudio, el 39% de los españoles tiene previsto reducir su consumo de carne en los próximos dos años, mientras que el 5% afirma no consumirla. Además, el 58% respalda la llegada de la carne cultivada al mercado español si cumple con estándares de seguridad alimentaria.

### Antes de nada hay que conocerla ¿qué es la carne cultivada?

El proceso de elaboración de la carne cultivada conlleva la extracción

de una pequeña muestra de células de un animal y su posterior cultivo en lo que se denomina un biorreactor, algo similar a un fermentador como los que se utilizan en la producción de cerveza. De este modo, se recrean las mismas condiciones que se darían en el interior del organismo para que las células se repliquen y lleven a cabo los mismos procesos de crecimiento que tendrían dentro del animal, incluyendo los nutrientes básicos (agua, proteínas, carbohidratos, grasas, vitaminas y minerales) necesarios para producir carne. Es un proceso similar al cultivo de plantas por medio de esquejes en un invernadero.

Aunque actualmente la carne cultivada aún no se encuentra disponible en el mercado español, la encuesta revela que el 56% la probaría al menos una vez, y el 24% consideraría reemplazar parte de la carne convencional que consume actualmente por esta nueva alternativa, si estuviese disponible en España. Esto se suma a la creciente demanda de incluir en el mercado opciones alimenticias más sostenibles y éticas, proporcionando a los consumidores la libertad de elegir entre distintas fuentes de proteínas. De acuerdo con la evidencia científica disponible, la producción de carne cultivada utilizando energía renovable podría reducir las emisiones climáticas hasta en un 92%,

reducir la contaminación del aire hasta en un 93% y usar hasta un 95% menos de superficie agrícola. Permitiendo un uso más eficiente del suelo que podría hacer posible incrementar la superficie destinada a prácticas agrícolas más sostenibles y evitando problemas como el abandono de nuestros campos y montes.

El estudio también revela que el 48% de los españoles, de distintas afinidades políticas, considera que las administraciones deberían invertir en investigación y desarrollo (I+D) de carne cultivada. De hecho, el 60% de los encuestados está a favor de que esta se produzca en España, ya que, gracias a la creación de empleo y el impulso que daría al sector alimentario en términos de I+D, consideran que podría tener un impacto positivo en la economía nacional. Carlos Campillos Martínez, Public Affairs Manager Spain de The Good Food Institute Europe indica que “éstos datos muestran que hay un creciente interés y curiosidad hacia la carne cultivada en España. Estos productos no sólo ofrecen una respuesta a la demanda de los consumidores, sino que también puede suponer una importante oportunidad para nuestra economía. Es alentador ver que más de la mitad de los españoles están a favor de su llegada al mercado, cuando así lo apruebe el regulador europeo. Esto refleja un claro respaldo a las opciones más innovadoras que, a su vez, pueden tener importantes beneficios. Además, tienen claro que las administraciones tienen un importante papel que jugar a la hora de impulsar la I+D en este sector y de ayudar a nuestros agricultores a que puedan aprovechar estas oportunidades.

## “Les Jardins de la Belle” la salsa mexicana por antonomasia

La firma francesa “Les Jardins de la Belle” es una empresa familiar francesa especializada en la producción de salsas y productos mexicanos, como chiles y tomatillos, que hacen las delicias del mercado francés pero que desean potenciar su presencia en otros países como España.

Sus propietarios, la mexicana Lissette Rault García y el francés Manuel Rault, Ingeniero. Agrónomo, desarrollan sus conocimientos en la región francesa de Poitou, concretamente en la granja “Les Jardins de la Belle”. Lisette Rault enamorada de la gastronomía mexicana y de sus productos ha apostado desde su llegada a Francia en 2017, por producir chiles y tomatillos de variedad mexicana. Al principio para su consumo y después de forma progresiva al crecer la demanda comprobaron que se podrían especializar en el cultivo y producción de productos frescos y procesados. Les Jardins de la Belle cultiva desde la semilla hasta el producto terminado con certificación HVE y agricultura orgánica. La familia de Manuel Rault tiene gran tradición agrícola desde hace varias generaciones, aportándole conocimientos tradicionales (know-how) agrícolas. Todos los productos frescos se comercializan en nombre de “Les Jardins de la Belle” a través de una red creada por Lisette Rault y que potencia anualmente en verano desde 2018.

### Salsamour

Durante este periodo, Lisette Rault consciente de las necesidades del mercado, creó su propia empresa Salsamour, especializada en la elaboración de salsas artesanales a partir de productos frescos siguiendo recetas familiares tradicionales. Las recetas son heredadas de sus abuelos, originarios de diferentes regiones de México, el talento en la cocina y el trabajo con los sabores se ha transmitido de generación en generación. Aunque, actualmente se ha enriquecido por numerosas experiencias, sigue elaborando sus propias salsas. Las salsas se elaboran desde 2019 sin aditivos ni conservantes para respetar al máximo el sabor de los productos frescos y añadiendo su toque personal para obtener una mezcla única de sabores. De ahí su éxito y que forme parte del colegio culinario de Francia.



### Les Jardins de la Belle

07 68 29 63 61

tomatillosychiles@gmail.com

www.jardinsdelabelle.com

www.salsamour-sauces.com



## Importancia de los tapones del corcho en la conservación del vino

El vino, ese elixir de la vida que ha fascinado a la humanidad durante siglos, es mucho más que una simple bebida: Es arte embotellado, historia fermentada y cultura en cada sorbo. Siempre detrás de cada botella de vino excepcional, hay un componente fundamental, el tapón de corcho.

*Adolfo Miravent Director General de Espadán Corks*



La elección del tapón no sólo afecta a la experiencia de descorchar una botella, sino que también desempeña un papel crucial en la conservación y evolución del vino a lo largo del tiempo, dado que es de los pocos alimentos que no se indica fecha de consumo preferente ni caducidad.

¿Desea conocer la importancia de los tapones de corcho y su relación con la conservación del vino?

¿Cómo es la relación de los tapones de corcho y la conservación del vino?

El corcho, se obtiene de la corteza del alcornoque, ha sido el tapón preferido para sellar botellas de vino desde hace siglos. Además de tener otros usos, como las artes de pesca, desde hace milenios. Su elasticidad natural y su capacidad para expandirse y contraerse lo convierten en un material ideal para crear un sello hermético que protege el vino de factores externos que podrían afectar su calidad, como

el aire, la luz y las bacterias. Estos son algunos aspectos importantes que debe conocer para entender la verdadera importancia de estos tapones y la relación directa con la correcta conservación del vino:

### Ventajas del corcho

**Permeabilidad al oxígeno:** es la principal ventaja del corcho. A diferencia de otros materiales de tapón, como el plástico, el corcho permite que pequeñas cantidades de oxígeno ingresen lentamente en la botella, facilitando el proceso de envejecimiento y mejora del vino. Este intercambio controlado naturalmente de oxígeno es esencial para que el vino desarrolle sus aromas y sabores de manera óptima, alcanzando su pleno potencial con el tiempo.

**Garantía de conservación del vino:** además de su papel en la evolución del vino, los tapones de corcho desempeñan también un rol crucial en la conservación a largo

plazo. Su capacidad para sellar herméticamente la botella protege el vino de la oxidación prematura, que puede alterar su sabor y aroma.

El corcho actúa como una barrera natural contra las bacterias que podrían contaminar el vino, asegurando su integridad y calidad. Elegir el tapón de corcho adecuado es indispensable para garantizar una óptima conservación del vino. Los tapones de corcho de alta calidad, elaborados con corteza de alcornoque cuidadosamente seleccionada y procesada, ofrecen un sellado hermético y una permeabilidad controlada al oxígeno, permitiendo que el vino evolucione de manera armoniosa y sin alteraciones no deseadas.

**Mejora las propiedades sensoriales del vino:** El tapón de corcho natural es el único cierre que mejora las propiedades sensoriales del vino con el paso del tiempo. Grandes elaboradores de cava y

champagne utilizan dos tapones de corcho en lugar de una chapa corona en el tiraje y un tapón de corcho en el envasado final. Con la utilización de corcho en sustitución del tapón corona, se consigue una mejora de la untuosidad y equilibrio del vino base, cuyo resultado en el cava-champagne final es superior en bondades sensoriales que si se utiliza el obturador de chapa corona. Los motivos por los que sensorialmente gustan más con corcho se están investigando en el proyecto SensoVi.

El tapón de corcho natural es el único cierre natural sin componentes ni aditivos químicos de síntesis, sin adhesivos o colas, microplásticos, resinas de polietileno plásticas, aditivos espumantes, ni tratamiento anti UV... tampoco plásticos-barreira impermeable al oxígeno como los PVdC, tipo Saran o Saranex. Hay que meditar sobre la idoneidad de tapar un alimento sin caducidad, bastante ácido y con entre 12-16% de etanol (disolvente) con



estos sustitutos del corcho, cuyos estudios de migración y alimentabilidad son de escasas semanas.... Así pues, los tapones de corcho son mucho más que simples dispositivos para sellar botellas de vino; son guardianes de la calidad y la integridad del vino, facilitando su evolución, mejora sensorial y conservación a lo largo del tiempo.

La elección del tapón adecuado es una decisión crucial para cualquier bodeguero o amante del vino que busca preservar la excelencia en cada botella. En **Espadán Corchs** estamos comprometidos con esto y por tanto, ofrecemos tapones de corcho naturales de alta calidad para favorecer no sólo al medioambiente, sino también para prolongar la conservación del vino.



## El 79% de la Hostelería Madrileña realiza inversiones tecnológicas

El 61% de los hosteleros madrileños considera la digitalización como un factor clave a la hora de afrontar los desafíos del negocio. Este dato se desprende de los resultados del Estudio “Las claves de la digitalización en hostelería”, elaborado por EY para “ConectadHos”, la plataforma compuesta por Hostelería de España conjuntamente con Coca-Cola, Mahou San Miguel, y Makro. La encuesta actualiza los resultados de 2021, con el objetivo de co-

nocer en profundidad los avances en un terreno clave para el sector, como es la digitalización, con sus principales retos y oportunidades. Los hosteleros madrileños tienen un grado de madurez digital medio de 5,5, lo que supone un 0,2 más de la media nacional.

Los resultados de la media nacional muestran una mejoría de casi un punto con respecto a 2021. Los restaurantes de gama alta (con

nota media de 6,4) y el alojamiento (que alcanza un 7,2 en hoteles de gama alta) son los que presentan mayor grado de digitalización, mientras que en el extremo contrario se sitúan las cafeterías y bares, con menor grado de desarrollo digital, aunque alcanzan el aprobado. A nivel nacional, en 2021, solo el 20% consideraba que tenía un notable/sobresaliente en digitalización, mientras que en la actualidad, el 38% considera que su negocio ha alcanzado un alto nivel.

## AMER asiste al II Foro de Turismo de la Ciudad de Madrid

Rafael Andrés, en representación de la Junta Directiva de AMER, ha asistido al II Foro de Turismo que se ha celebrado el 13 de junio. El Alcalde de Madrid José Luis Martínez-Almeida, ha presentado en el Foro las líneas fundamentales de la estrategia turística de la capital de cara a los próximos cuatro años. El Ayuntamiento apuesta por un desarrollo equilibrado y sostenible de esta industria para continuar consolidando la ciudad como un destino preferente a nivel internacional de manera responsable, con un crecimiento controlado y en armonía con los ciudadanos y el entorno. Madrid, es actualmente el tercer destino urbano del mundo y el primero de negocios por quinto año consecutivo. El Alcalde también ha destacado tres líneas maestras en torno a las que

vertebrar la estrategia turística municipal entre 2024 y 2027: redefinición, regeneración y redistribución. La concejala delegada de Turismo, Almudena Maíllo, ha sido la responsable de inaugurar esta jornada haciendo un diagnóstico turístico de la ciudad, demostrando la gran competitividad y atractivo del destino. Este II Foro de Turismo del Ayuntamiento ha incluido una serie de paneles y ponencias sobre temas

de máxima actualidad en el sector, como la sostenibilidad, innovación, digitalización o turismo inteligente y en el transcurso de esta jornada se ha presentado el Anuario de Turismo de la ciudad de Madrid 2023, que ha editado el Área Delegada de Turismo con información sobre indicadores y segmentos turísticos de la capital y un balance de acciones desarrolladas por el Consistorio.



## AMER participa en la segunda sesión del Consejo local de Turismo de Madrid

El directivo de AMER Rafael Andrés ha participado en la segunda sesión del Consejo Local de Turismo de la ciudad de Madrid celebrado el 3 de junio, en la que se ha presentado el plan de sostenibilidad con el que la capital va a mitigar la huella de carbono derivada de la actividad turística. La Concejala Delegada de Turismo, Almudena Maíllo, ha presidido el nuevo encuentro de este órgano

asesor, al que también han asistido, representantes del resto de áreas de Gobierno del Ayuntamiento, miembros del tejido asociativo madrileño especializado, así como responsables de empresas, instituciones, museos y universidades. La Concejala ha destacado que dentro de las políticas en materia de sostenibilidad del Ayuntamiento de Madrid se va a hacer hincapié

en el ámbito de la sostenibilidad medioambiental, con el desarrollo de un proyecto para medir, reducir y compensar la huella de carbono a través de los Fondos Europeos Next Generation de la Unión Europea”. Otros de los proyectos que se pondrán en marcha con este objetivo son la rehabilitación de la Casa Palacio de los Vargas y los Reservados de la Casa de Campo, que permitirá

conectar dos puntos de interés turístico de la capital -Plaza de España y la Casa de Campo-, fomentando la circulación de visitantes desde la almendra central a la zona de Madrid Río y de este espacio natural. A estas iniciativas se sumarán otras medidas como la creación del Centro de Experiencia Turística en la calle de Bailén, con diferentes propuestas inmersivas de calidad y tecnología digital. También se lanzará un Club de Producto de Alto Impacto que aglutine toda la oferta especializada y siga potenciando este segmento clave para el turismo madrileño. Todos ellos se eje-

cutarán gracias a la aportación de los fondos europeos y pretenden

incidir sobre la descentralización y la desestacionalización del turismo.



## AMER colabora con el XVII Foro UCIC de Hostelería y Turismo de Madrid

El XVII Foro UCIC de Hostelería y Turismo de la Comunidad de Madrid para el Desarrollo de la Formación, la Calidad y el Empleo celebrado el 5 de junio ha estado organizado por la Universidad Camilo José Cela y el Ayuntamiento de Villanueva de la Cañada con la colaboración de la Asociación Madrileña de Empresas de Restauración (AMER) y la Asociación Española de Profesionales de Turismo (AEPT). Más de 30 representantes de administraciones públicas de turismo, empleo y formación, CEIM, Cámara de Comercio de Madrid, asociaciones profesionales y empresariales, universidades y expertos se han reunido para compartir inquietudes y proyectos. Entre las principales conclusiones de la reunión han sido:

Momento dulce del turismo -se van a seguir sumando cifras récord- no puede esconder la falta de personal y de interés por estudiar turismo.

Perdida de la excelencia en la hospitalidad, profesionalidad y calidad del servicio, especialmente en el ámbito de la restauración. Visitantes extranjeros y experiencias en países competidores lo reflejan. Nuevas generaciones demandan maneras de incorporarse

el mercado de trabajo. El sector turístico debe hacerse atractivo a esas nuevas generaciones. Nuevas generaciones están aportando un modo diferente de consumir turismo, obligando al sector turístico tener que adaptarse a estas nuevas demandas y tendencias.

Aprender de los fracasos, pero también de los éxitos. En poco tiempo hemos asistido al fuerte posicionamiento de Madrid en el plano internacional, apoyado en su oferta cultural y gastronómica.

Realzar una amplia y atractiva oferta cultural en la Comunidad de Madrid puede evitar la tensión del turismo de la ciudad de Ma-

drid. Una apuesta cada vez más amplia de la oferta cultural en los pueblos de la Comunidad Madrid promueve la descentralización, desestacionalización y equilibrio en base a tres pilares como la vocación global, gestión responsable y sector turístico de calidad.

La naturaleza es cultura: el tirón del territorio más allá de un destino urbano tiene en Madrid una línea clara de trabajo y avance: MadRural, proyecto que agrupa la oferta turística rural de cuatro áreas de la Comunidad de Madrid: la Sierra Norte, la Sierra Oeste, la zona de Las Vegas y la Alcarria y la Sierra de Guadarrama.



### “Bootstrapping” adaptado al Turismo

En la industria turística, la innovación y la capacidad de adaptación son esenciales para competir y prosperar. Uno de los enfoques que ha ganado popularidad entre emprendedores y nuevos proyectos es el bootstrapping.

**Jesús Menéndez – Consultor**

Este término, que originalmente se refería a la capacidad de crecer mediante el propio esfuerzo, se ha adaptado en el mundo empresarial para describir la creación y el crecimiento de negocios con recursos mínimos y sin depender de financiación externa significativa. En el contexto del turismo, el bootstrapping puede ofrecer una vía eficaz para desarrollar proyectos innovadores y sostenibles, aprovechando al máximo los recursos disponibles y manteniendo un control estrecho sobre los costes.

#### ¿Qué es el Bootstrapping?

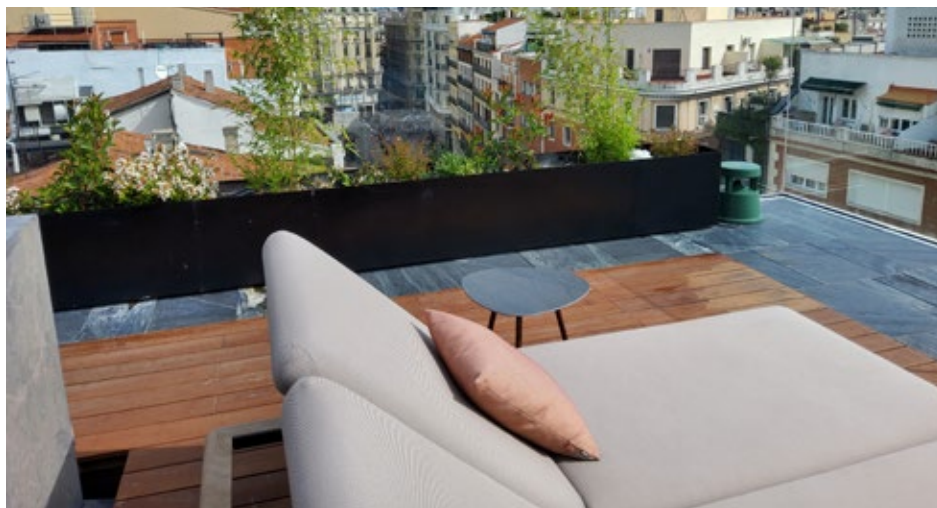
El bootstrapping es una estrategia empresarial que se centra en la autofinanciación y en el uso eficiente de los recursos propios. A diferencia de los métodos tradicionales que dependen de inversiones externas, los emprendedores que practican el bootstrapping utilizan sus ahorros, reinvierten las ganancias y buscan formas creativas de minimizar los costes. Esta aproximación no sólo ayuda a mantener la propiedad total del negocio, sino que también fomenta una mentalidad innovadora y autosuficiente.

#### Principios del Bootstrapping

**Control de Costos:** reducir gastos innecesarios y optimizar el uso de los recursos.

**Reinversión de Ganancias:** utilizar las ganancias obtenidas para reinvertir en el negocio en lugar de depender de financiación externa.

**Creatividad y Eficiencia:** buscar soluciones creativas y eficientes para superar limitaciones financieras.



**Desarrollo Gradual:** crecer de manera gradual y sostenible, evitando riesgos excesivos asociados con la expansión rápida.

#### Aplicación del Bootstrapping en la Industria Turística

La industria turística es particularmente adecuada para la aplicación del bootstrapping debido a la diversidad de oportunidades y la posibilidad de aprovechar recursos locales y redes comunitarias. A continuación, se exploran diversas formas en las que el bootstrapping puede implementarse en proyectos turísticos.

#### Desarrollo de Pequeñas Empresas Turísticas:

las pequeñas empresas turísticas, como hostales, guías locales y operadores de tours, pueden beneficiarse significativamente del bootstrapping. Por ejemplo, un emprendedor que desee iniciar un negocio de tours podría comenzar ofreciendo recorridos a pie gratuitos con la opción de donaciones. Este enfoque no sólo reduce la necesidad de capital inicial, sino que también permite probar el mercado y ajustar la oferta según la demanda y

la retroalimentación de los clientes.

#### Aprovechamiento de Recursos Locales:

el turismo sostenible y responsable es cada vez más demandado. El bootstrapping en este contexto implica utilizar y promover recursos locales, como alimentos, artesanías y servicios. Por ejemplo, una eco-lodge que se autofinancia puede construirse utilizando materiales locales y contratar personal de la comunidad, que no sólo reduce costos, sino que también enriquece la experiencia del turista al ofrecer una inmersión cultural auténtica.

#### Marketing Creativo:

El marketing es una de las áreas donde el bootstrapping puede tener un impacto significativo. En lugar de gastar grandes sumas en publicidad, las empresas turísticas pueden utilizar estrategias de marketing digital, redes sociales y colaboraciones con influencers. Contenidos generados por los usuarios, como reseñas y fotos compartidas por turistas en plataformas como Instagram y TripAdvisor, pueden servir como poderosas herramientas de promoción sin costos adicionales.



## Casos de éxito

**Hostelworld:** éste conocido sitio de reservas de hostales y hoteles comenzó con recursos muy limitados. Sus fundadores utilizaron bootstrapping para desarrollar la plataforma inicial y centraron sus esfuerzos en crear una comunidad sólida de viajeros jóvenes, aprovechando las redes sociales y el marketing de boca en boca.

**Airbnb:** aunque ahora es una multinacional, Airbnb comenzó como un proyecto bootstrap. Sus fundadores utilizaron sus propios apartamentos para ofrecer alojamiento durante un evento en San Francisco, generando ingresos que se reinvertieron en la plataforma. El éxito inicial se logró sin grandes inversiones externas, demostrando el potencial del bootstrapping en el turismo. El bootstrapping no está exento de desafíos. La falta de financia-

ción externa puede limitar el ritmo de crecimiento y la capacidad de escalar rápidamente. Además, los emprendedores deben estar preparados para asumir múltiples roles y responsabilidades, lo que puede ser agotador. Sin embargo, estos desafíos también pueden convertirse en oportunidades para desarrollar una mentalidad resiliente y una comprensión profunda de todos los aspectos del negocio. El bootstrapping ofrece un enfoque viable y sostenible para desarrollar nuevos proyectos en la industria turística. Al centrarse en el uso eficiente de los recursos y la autofinanciación, los emprendedores pueden mantener el control de sus negocios, fomentar la innovación y adaptarse rápidamente a las demandas del mercado. A través de ejemplos prácticos y la aplicación de principios clave, el bootstrapping puede transformar ideas innovadoras en realidades exitosas, contribuyendo al crecimiento y la diversificación del sector turístico.

**Especialistas en decoración  
para hotelería.**



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

[info@pflinteriorismo.com](mailto:info@pflinteriorismo.com)

T+34 981 979 284

## Experiencia en la búsqueda de nuevos materiales para la rehabilitación hotelera

La creciente preocupación por el medio ambiente y la sostenibilidad nos ha llevado a investigar y apreciar la importancia de los nuevos materiales que no sólo son efectivos en sus aplicaciones, sino también respetuosos con el entorno.

**Loli Moroño, Directora Creativa PF1 Interiorismo Contract.**

Es alentador ver cómo la industria está mostrando un especial interés en desarrollar materiales eco-amigables, sostenibles y reciclados, pensados para Hotelería y otros sectores, realizando grandes inversiones. Siendo especialmente importante en sectores como la rehabilitación hotelera, donde las decisiones de diseño y construcción pueden tener un impacto significativo en la rentabilidad de nuestros establecimientos alojativos.

Desde PF1 Interiorismo, nos dedicamos a explorar y evaluar materiales que no sólo mejoran las prestaciones en la rehabilitación hotelera, sino que también ofrecen beneficios significativos en términos de rápida y fácil aplicación, durabilidad y eficiencia energética. Estos aspectos son especialmente cruciales en entornos complejos como los hoteles, donde la obra puede coincidir con la actividad diaria del hotel o enfrentarse a plazos de ejecución extremadamente ajustados.

Muchos de nuestros clientes nos transmiten las dificultades a los que se enfrentan año tras año al realizar rehabilitaciones en sus establecimientos. De esta necesidad, maridada con nuestra preocupación por realizar un interiorismo lo más sostenible posible, nos impulsa a buscar continuamente nuevos materiales para ampliar nuestro porfolio. Con materiales tan especiales como tejido técnico de fibra mineral, azulejos de cerámica reciclados, materiales compuestos por partículas petg o EQUORE, entre otros. Un material perfecto para utilizarse en los equipamientos y en elementos decorativos, tanto en exterior



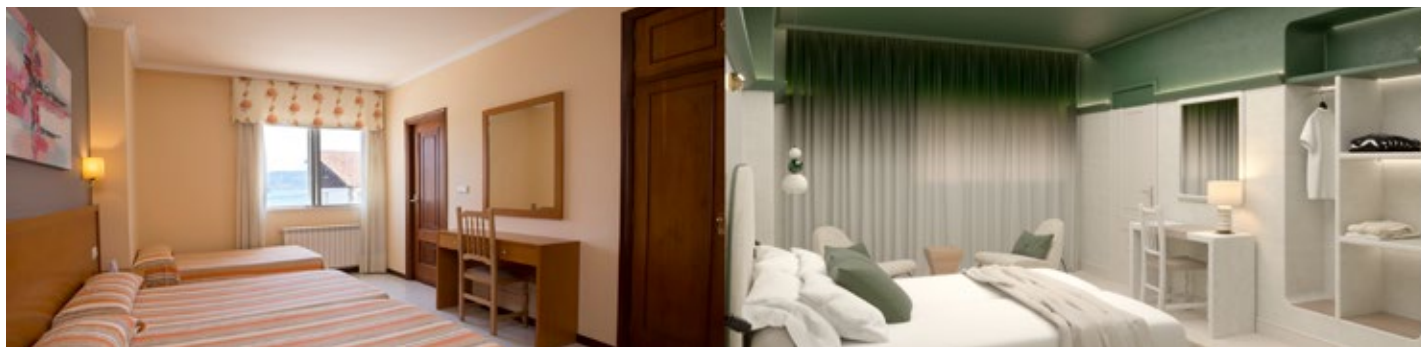
La hostelería apuesta por nuevos materiales.

como interior, es el **tejido técnico realizado en fibra mineral** ideal para el interiorismo y la arquitectura. Este material está compuesto por fibras de alto rendimiento y larga duración, lo que lo hace adecuado para su uso, tanto en interiores como en exteriores. Se teje utilizando una combinación de fibras, como fibra de carbono, fibra de vidrio, cheiron, aramida y fibra de basalto. Estas fibras se entrelazan mediante hilos impregnados de resina, creando un tejido similar a una telaraña. Se pueden realizar numerosas intervenciones en diferentes soportes, como biombos, elementos de separación, trasera de mostradores, gracias a su buen comportamiento en el exterior, además puede utilizarse en terrazas como generadores de sombras, separadores, entre otros usos.

Otro imprescindible, son los azulejos de cerámica reciclada: cada año se desechan toneladas de desperdicios cerámicos, lo que representa un desafío importante debido al consumo de recursos como el car-

bón y las emisiones de carbono que exceden los estándares ambientales. La eliminación de estos residuos cerámicos se ha convertido en un problema crucial que muchas industrias están abordando. Pronto será un producto habitual en los catálogos de cualquier fabricante. Un material con grandes prestaciones es sin duda el **filamento de PETG (compuesto por tereftalato de polietileno con glicol)** a través de impresión 3D, se pueden conseguir piezas ligeras, alta resistencia, con apariencia brillante, resistencia al envejecimiento UV y alta transmisión de luz. Ideales para crear luminarias, elementos o muebles para exterior en nuestros hoteles. La **impresión 3D** también es un gran aliado para todos los diseñadores.

En próximos artículos analizaremos esos materiales, pero en éste nos centraremos en un material que nos parece un buen aliado para la rehabilitación hotelera, con el que estamos colaborando en un proyecto en concreto.



Ejemplo de actualización de una habitación de hotel.

De la unión de dos empresas gallegas (Ofimor/Insertaga) surge el producto **Equore**. Se trata de un material único, sostenible y novedoso, que se produce utilizando cualquier residuo relacionado con la industria textil, plásticos, maderas o cualquier tipo de residuo en una dispersión en base acuosa de alta viscosidad, con cargas minerales de diferentes granulometrías, creando un revestimiento reciclado.

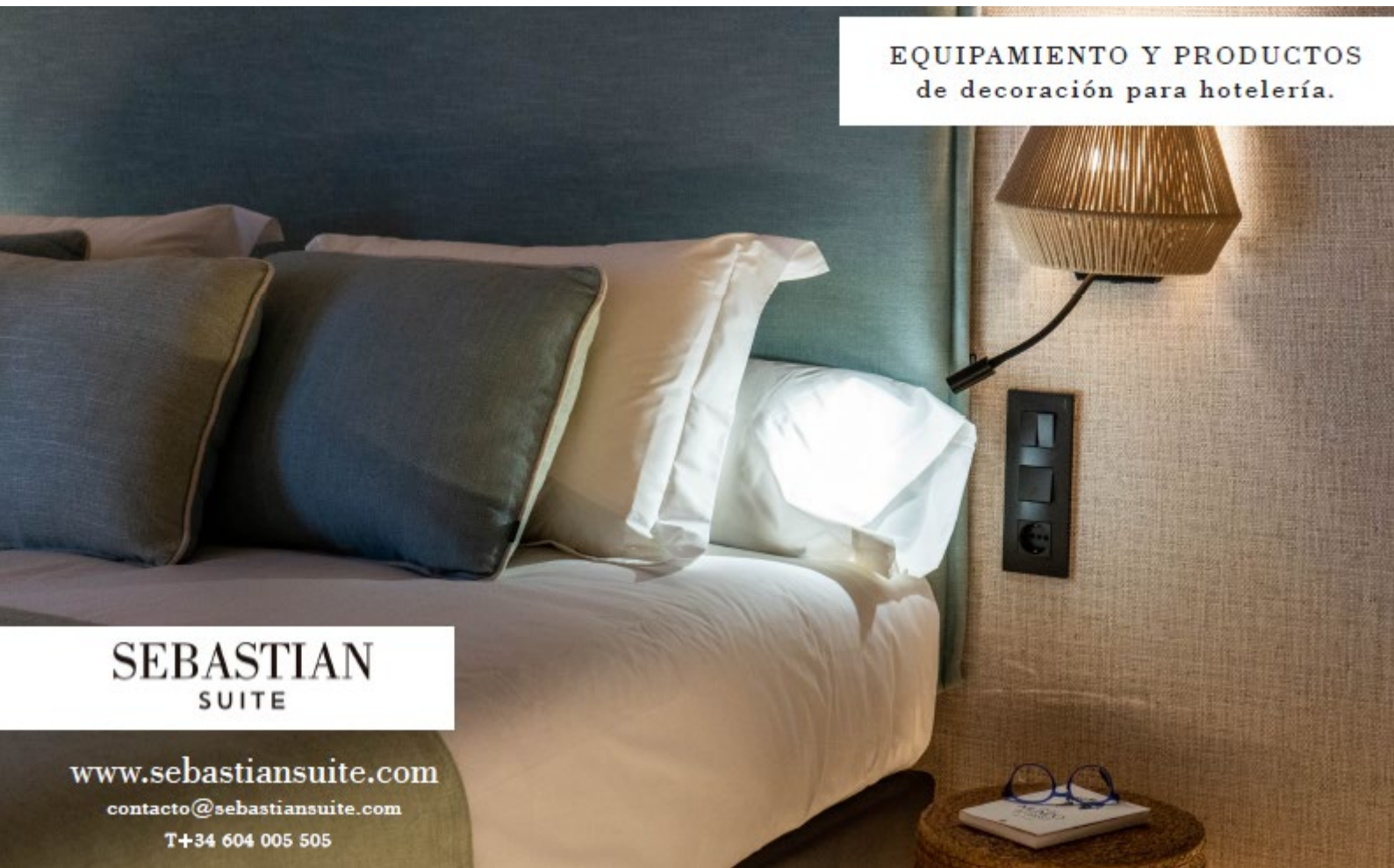
Este innovador enfoque, busca reducir los desechos y fomentar la sostenibilidad. Los residuos pueden ser del propio hotel o misceláneos, certificado por el gestor de

residuos R3 Certificado GRS. Utilizan un sistema de fabricación y tratamiento de residuos absolutamente circular. Una vez el residuo se procesa, se recicla y alcanza su nueva vida útil, puede volver a entrar en ciclo de una forma u otra.

Para nuestra colaboración, tomamos como punto de partida una habitación de un hotel de uno de nuestros clientes. Con este producto, podemos darle una segunda vida a cada uno de los paramentos, muebles y demás útiles de una habitación de hotel. De una forma limpia, rápida y lo más importante, sin molestar a los demás

huéspedes del establecimiento. El acabado final puede ser muy dispar, tanto en matiz, como en tonos y texturas. Sin olvidarnos que lo puede aplicar cualquier profesional, con unos costes asumibles. Hemos planteado una intervención mínima, aplicando el producto en pavimentos, paredes, cabecero, escritorio, silla, armario (eliminando las puertas), puerta de baño, espejo. Hemos incluido un cabecero tapizado, una lámpara de sobremesa, unas butacas, una mesa, mesilla y luminarias. También es válido para los cuartos de baño.

## EQUIPAMIENTO Y PRODUCTOS de decoración para hotelería.



**SEBASTIAN**  
SUITE

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

[contacto@sebastiansuite.com](mailto:contacto@sebastiansuite.com)

T+34 604 005 505

## Bienvenidos al IES Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid

El IES Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid es el buque insignia de los centros formativos de España por diferentes conceptos, por su oferta didáctica, profesionalidad de sus profesores y grandes métodos de trabajo. Todo ello avalado por unas magníficas instalaciones profesionales, entre ellas su hotel.



El I.E.S. Hotel Escuela dispone de habitaciones dinámicas y acogedoras.

En un enclave natural como es el Monte del Pardo, integrado en el complejo educativo Ciudad Escolar, se ubica el Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid, cuyo origen fue una Residencia de Estudiantes. En 1991, esta residencia se adaptó para impartir formación profesional reglada dentro de la familia de hostelería y turismo.

La doble vertiente, educación y hostelería, permite al centro ofrecer a su alumnado una doble vertiente, ya que además de la formación, los alumnos tienen la oportunidad de prácticas con clientes reales. La oferta educativa es amplia, abarca desde el grado medio de cocina y gastronomía a servicios en restauración, en cuanto a la familia profesional de hostelería y turismo.

Respecto a la familia profesional de industrias alimentarias, se oferta el grado medio de panadería, pastelería y confitería. También Estética y belleza, actividades ecuestres o jardinería y floriste-

ría se pueden cursar en el IES, por lo que a las familias profesionales de imagen personal, actividades físicas y deportivas o agraria completan la oferta formativa en grado medio. En cuanto a ciclos formativos de grado superior, gestión de alojamientos turísticos, guía, información y asistencias turísticas, guía, información y asistencias turísticas, agencias de viajes y gestión

de eventos, dirección de cocina y dirección de servicios de restauración componen la amplia oferta formativa del IES Hotel Escuela. Formar profesionales, en ella es esencial el trato con clientes reales, consiste en la metodología didáctica de la Escuela, permite facilitar la inserción laboral de los alumnos; siendo consiguientemente el centro docente de referencia,



Las cocinas, epicentro del centro escolar.



ya que su identidad como centro de formación práctica, aproxima al alumno a la realidad de un entorno laboral real y cercano.

Los valores del centro, forman un ideario del mismo, que va desde la formación continua del profesorado, el trabajo en equipo, mejorar en la senda de la excelencia, manteniendo relaciones con otros centros educativos, así como empresas del sector, sin dejar las taras de participación de las familias, en este ambicioso proyecto educativo. Para llevar a cabo este excelente

itinerario docente, el IES dispone de salas de reuniones, gimnasio, aulas de prácticas de estética, aulas informáticas hasta un comedor abierto al público con vistas a la cocina. Todo ello en un complejo escolar con instalaciones adecuadas para cada una de los ciclos formativos.

### **Logros del IES Hotel Escuela**

Son muchos los reconocimientos que ostenta el IES, en 2004 obtiene el diploma de Excelencia Europeo, 2013 excelencia Gourmet y

de la Comunidad de Madrid, 2020 premio ACYRE Madrid y reconocimiento de calidad de los proyectos Erasmus y en el 2022 nombramiento del IES Hotel Escuela como centro público de Excelencia en FP de la Comunidad de Madrid. Los convenios con otros establecimientos europeos también son numerosos, Inglaterra, Irlanda, Italia, Chipre o Bélgica y Francia entre otros muchos. Certificado en Amadeus, sistema de reservas de viajes o contar con programas como Milenium, recepción del hotel; Orbis, agencia de viajes; o HEA en cuanto a reservas de restaurante justifica la mención de Excelencia que disfruta el IES. También merece la pena citar las numerosas colaboraciones que el IES mantiene con el sector hostelero, como con Unión Española de Catadores, para concursos como Bacchus y Baco. Asimismo posee acuerdos con ferias como Madrid Fusión o Meat Attraction.

Concursos Bocuse nacional y Cocineros del año, o actividades solidarias con Cruz Roja y REMAR, en comedores sociales. En el capítulo de eventos, foros y permios destacan el Concurso internacional de corte de jamón, jornadas tanto culturales como gastronómicas. Además de las puertas abiertas, jornada dedicada a padres o graduación de alumnos, son otras de las actividades paralelas a la formación, que oferta el IES Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid.



El I.E.S. Hotel Escuela impartirá nuevas titulaciones.

## La asamblea de ASEGO aplaza sus elecciones

La Asociación Española de Gobernantas de Hotel y Otras Entidades, ASEGO, ha celebrado su XXXVI Asamblea General del 7 al 9 de junio en Madrid. En ella se han intercalado sesiones de trabajo con otras actividades lúdicas. El acuerdo principal ha sido el aplazamiento de las elecciones de la Junta Directiva nacional para el próximo año.



Gobernantas asistentes a la Asamblea.

La XXXVI Asamblea de la Asociación Española de Gobernantas de Hotel y Otras Entidades, ASEGO, comenzó el 7 de junio con el cóctel de Bienvenida en el Hotel Claridge de Madrid. Al acto han asistido más de setenta gobernantas procedentes de diferentes puntos de la geografía nacional, representantes de firmas comerciales colaboradoras con ASEGO y directivos de diferentes asociaciones profesionales y empresariales de Hostelería, como Ramón Lefort, de La Asociación Nacional de Conserjes de Hoteles Españoles; Carlos López, en representación de la Asociación Española de Profesionales de Turismo, AEPT, y Pilar de la Asociación Mundial de Profesionales de Turismo, Skal. Las responsables de dar la bienvenida a los asistentes al cóctel de Bienvenida han sido la presi-

denta nacional, Lorena Moreno, y su Secretaria General de ASEGO, Ana María Dobaño. Quienes han agradecido la asistencia de los asistentes y el firme apoyo de las firmas comerciales colaboradoras. Según Lorena Moreno "estas firmas aportan una motivación adicional para continuar trabajando con entusiasmo y dedicación en el fortalecimiento de la Asociación y en la promoción de la figura de la

gobernanta" Igualmente señaló que "en estos momentos de convivencia y colaboración su apoyo son invaluable para el crecimiento y la cohesión de nuestra profesión". Durante el acto también ha tomado la palabra el Director de Turismo del Ayuntamiento de Madrid, Héctor Coronel, quien alabó a la figura profesional de la gobernanta de ser parte activa del buen momento que viven la Hostelería y el Turismo nacional.



La prisedenta de ASEGO con los directivos de sus firmas colaboradoras.

## Actividades lúdicas y de trabajo

La segunda jornada, de la Asamblea, el 8 de julio, ha estado dedicada por la mañana a los actos lúdicos para visitar monumentos históricos de Madrid, como el Palacio de Liria, el Templo de Debod y la Plaza España.

Tras realizar estas visitas, las gobernantas regresaron al hotel Claridge para comer y celebrar a continuación la sesión de trabajo en unos de los nuevos salones del Hotel Claridge. De esta forma, constituida la mesa de trabajo configurada por Lorena Moreno (Presidenta), Macarena Callejón (Vicepresidenta), Alicia Castro (Tesorera), Ana María Dobaño (Secretaria) y Ana Felpeto (vocal de Madrid) comenzó la sesión. Como es habitual, se analizaron en primer lugar los asuntos económicos de ASEGO, aprobándose el balance económico de la entidad. A continuación, se trataron diversos temas de actualidad, algunos de carácter formativo.

Un apartado especial ha sido la información de las actividades de cada una de las vocalías de las diferentes comunidades autónomas por sus respectivas vocales.

Es decir Beatriz González, vocal Andalucía; Cristina Fonseca Azorin vocal de Comunidad Valenciana, Sandra Martínez, vocal Islas Baleares, Liliana Domingo García, vocal de Cataluña, Ana Felpeto vocal de Madrid, María Maroño, vocal de Galicia, que presento a Lourdes Fraga como colaboradora en la vocalía de Galicia y Domingo Delgado, vocal Otras Entidades, comentaron las principales actividades de sus delegaciones (de las que Hostelería & Restauración, HR, ha venido informando puntualmente durante todo el año). Tan solo se registró la ausencia de la vocal de Islas Canarias, Ciona Ramírez. Otro de los acuerdos ha sido establecer elecciones en la Asam-

blea Nacional de ASEGO de 2025 que se va a celebrar en Madrid. Tras finalizar la sesión de trabajo, las mas de ochenta asistentes a la Asamblea se desplazaron a uno de los hoteles más emblemáticos de la capital de España, el Hotel Intercontinental de Madrid, que cumple 71 años de existencia, para poner el broche de honor de la Asamblea, con la Cena de gala.

## Momentos emotivos

Durante la asamblea se han vivido momentos netamente emotivos

como la entrega del colgante y el Diploma de Honor a Adriana Manto, Inés Rodríguez Vázquez, Xiomara Sierra y Marta Stewart. También se han entregado el pin a los nuevos asociadas, así como a la fotógrafa de ASEGO, Montse, por la preparación de videos de recuerdo de la última Asamblea celebrada en Málaga.

Finalmente también ha recibido un detalle de agradecimiento nuestra colaboradora de Hostelería & Restauración, HR, Marí Trini Jiménez, portraer desde Málaga para todas las asociadas un sugerente recuerdo.



Mesa presidencial de la Asamblea.



Algunas de las nuevas asociadas de ASEGO.

## Dónde nos llevará la mala gestión turística

Estos últimos meses, se habla de la subida de la afiliación a la Seguridad Social, pero una afiliación que sube entre dos y cuatro meses al año en trabajos de explotación sin seguridad y sin estabilidad no hace que crezca un país.

**María Trinidad Jiménez Roque – Kellys Málaga**



Para que comprendamos mejor porque ésta subida de afiliación no es buena, hay que conocer el perfil de estos trabajadores, los que no son profesionales ni de lejos, son gente de paso como inmigrantes, estudiantes o como mucho personas en prácticas buscando su primer empleo. Sin pensamiento de echar raíces en estas empresas, los jóvenes hace tiempo que se están preparando para la vida laboral pero ahora no consiguen empleos de calidad, comparativamente sus padres, sin estudios y sin idiomas, hemos conseguido más en cuestión laboral. Esto hace que la juventud piense que prepararse, estudiar, tener una profesión no merezca la pena.

Las empresas no dan importancia a esos currículums que han conseguido con tanto esfuerzo, a los sueldos y condiciones laborales no les dan opción a crear una vida qué además empiezan tarde por tener esos estudios. Así pues, en este caldo de cultivo, falto de profesionales, con baja motivación, baja ilusión de conseguir un puesto o un ascenso, con los trabajadores que había antiguos jubilándose y con la única motivación que les queda es jubilarse anticipadamente o conseguir una incapacidad. Nos encontramos con una hostelería decadente de mala calidad a la que cualquier persona por bajo precio,

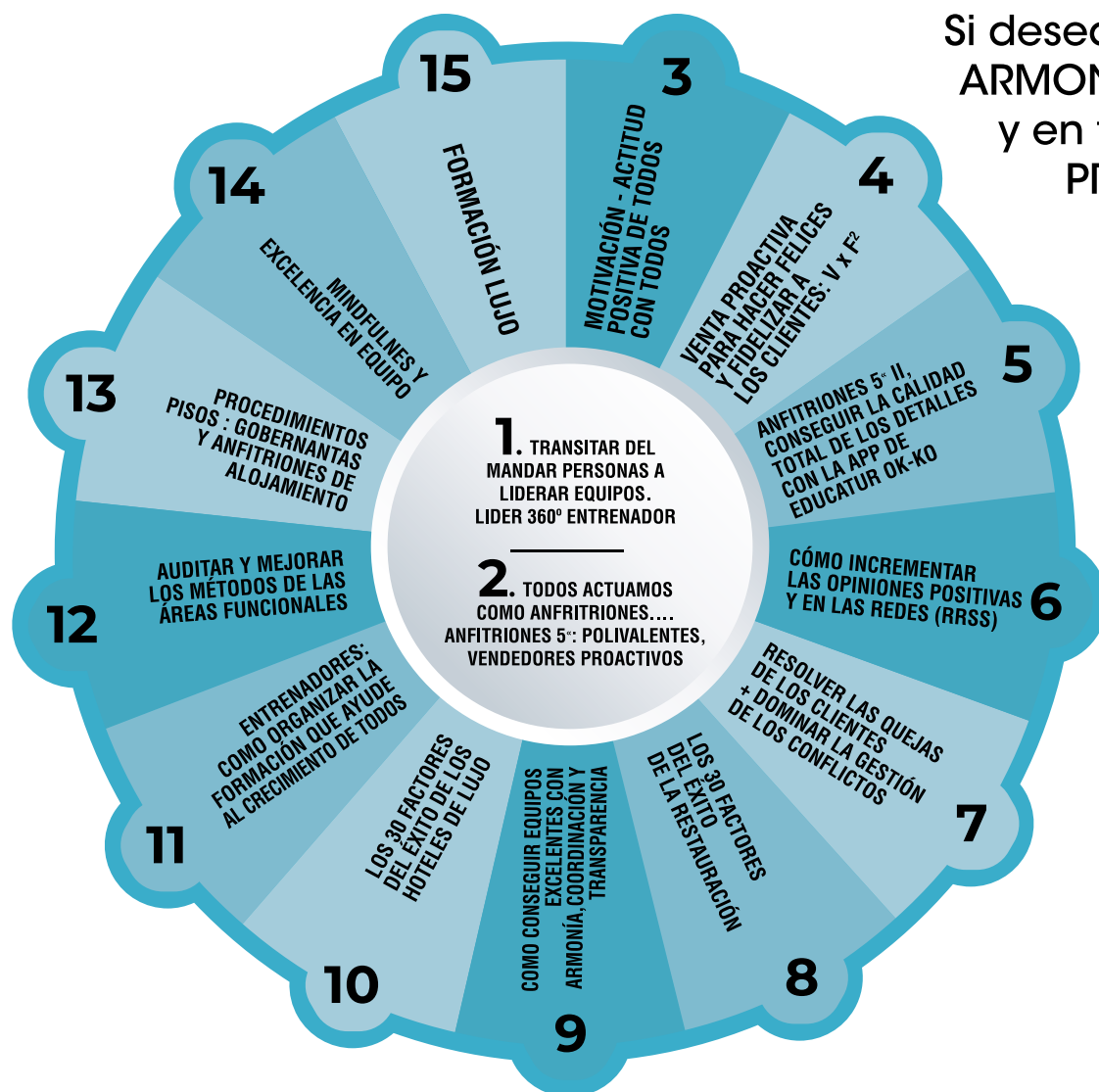
puede disfrutar unas vacaciones, gastando poco y dejando poco beneficio en realidad. Esto no es bueno para nadie. Los Ayuntamientos de nuestras ciudades están gastando un dinero en infraestructuras para dar una buena imagen y un buen servicio, los empresarios están gastando un dinero en reformas y en actualizar los negocios, los empleados están gastando un dinero en formarse, todos en general hemos hecho un esfuerzo en mejorar nuestra oferta hostelera y ahora no está compensando tanto esfuerzo por una mala gestión turística.

Aún estamos a tiempo de darle la vuelta a esta situación y hacer que merezca la pena amortizar la inversión y crear riqueza para nuestro país. Valorar los recursos que tenemos y crear una oferta hostelera de calidad, dirigida a un público más exigente, con mayor poder adquisitivo y que sabe valorar tanto la pro-

fesionalidad como las experiencias tanto gastronómicas como culturales que podemos ofrecer actualmente, además de las ya conocidas como pueden ser sol y playa, tradiciones, folklore y la típica amabilidad y hospitalidad de los españoles. Todo esto encuadrado en un marco de modernidad en nuestras infraestructuras, tanto de movilidad como de instalaciones deportivas y de ocio, sumadas a unos jóvenes con idiomas y cultura superiores hacen que no podamos vender a bajo precio, sino que tenemos que valorar lo que hemos conseguido en estos años y revalorizarnos, ya no vendemos seiscientos, ahora vendemos Mercedes, Audis, Maseratis y Lexus. Tenemos un buen producto, el mejor, con garantías, no necesita publicidad porque ya es conocido, creo que sólo queda creer en ello y venderlo como se merece. Somos el mejor destino turístico de este milenio, siéntete orgulloso.



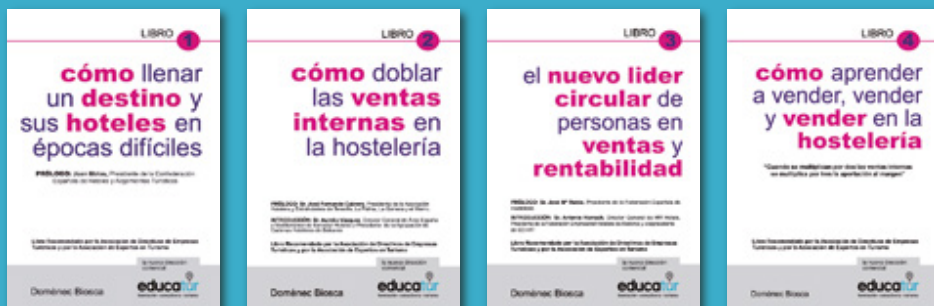
Si deseas **CRECER** en tu  
**ARMONÍA RELACIONAL**  
y en tus **HABILIDADES**  
**PROFESIONALES...**



"Juega con  
nosotros"  
**¡ESCOGE TÚ!**

## EDUCATUR EDICIONES

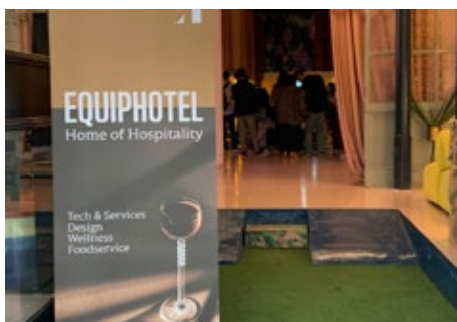
Encuentra todos los libros de turismo  
en nuestra editorial



**1ª COLECCIÓN:**  
**LA NUEVA DIRECCIÓN**  
**COMERCIAL**  
**AUTOR: Domènec Biosca Vidal**

### Equiphotel presen ta su próxima edición

EquipHotel ha presentado en Madrid la edición 2024 con grandes novedades. Organizado por Welcome Design, ROOM Diseño y Servicom Consulting, el acto ha atraído a profesionales y prescriptores del sector como arquitectos, diseñadores, directores de cadenas hoteleras y medios especializados. EquipHotel París 2024 se ha presentado en el espacio Welcome ROOM de Madrid, como un foro de ideas, experiencias y conocimientos. Sendo su directora de Marketing, Oytun Saritayli, la responsable de presentar un nuevo certamen de la feria parisina. El salón tiene previsto para este año ha permitido la participación de más de 95.000 profesionales y 1.200 expositores. Éste certamen está estructurado en cuatro líneas temáticas -tecnología y servicios, diseño, bienestar y servicios de alimentos-. El objetivo de EquipHotel es ser una plataforma de inspiración y networking, donde se abordan temas específicos que van desde el interiorismo al paisajismo, pasando por el equipamiento de cocinas y las más avanzadas propuestas tecnológicas. EquipHotel promueve, la igualdad y la inclusión con iniciativas como Inspiring Women in Hospitality —una red para mujeres de este ámbito— y áreas dedicadas a la accesibilidad. También destaca por la entrega de premios a la innovación, que reconocen las contribuciones más inspiradoras en restauración, confort y tecnología, contando con un galardón especial al bienestar de los empleados.



### Día Mundial de la Refrigeración

La Asociación de Fabricantes de Equipos de Climatización (AFEC), la Asociación de Empresas del Frío y sus Tecnologías (AEFYT) y la Asociación de Frigoristas y Afines de España (AFAR) han organizado el 26 de junio el Día de la Refrigeración. Este evento ha reunido a destacados profesionales y expertos del sector, y se ha organizado con el objetivo de abordar los desafíos y avances en la industria de la refrigeración y la climatización. Maite Ruffo directora de Caloryfrio.com ha moderado la jornada, que comenzó con la bienvenida de los presidentes de las asociaciones organizadoras, Susana Rodríguez, de AEFYT, Joaquín Alberto Peñalver, de AFAR y Francisco José Perucho, de AFEC. A continuación, se organizaron dos mesas redondas la primera sobre las implicaciones del reglamento de gases fluorados F-Gas sobre la seguridad y la segunda mesa ha girado en torno a los Certificados de Ahorro Energético (CAE) y el papel de las empresas instaladoras en este sistema de incentivos para actuaciones de ahorro energético.

### El Atlético de Madrid y LG modernizan el Metropolitano con tecnología LED

LG firma con el club Atlético de Madrid uno de los proyectos más ambiciosos, consistente en equipar el estadio con más de 2.000 m2 de pantallas LED de alto rendimiento y la mejor calidad de imagen. LG y el Club Atlético de Madrid trabajarán de nuevo, mano a mano, para garantizar a los espectadores el mejor espectáculo visual 360º gracias a un espectacular Sky Ribbon de más de 400 metros de longitud de malla LED nunca antes instalado en un estadio de fútbol. Además, LG se convertirá en nuevo patrocinador oficial del club para las dos próximas temporadas y colaborará en los futuros proyectos de la Ciudad del Deporte.

### Grupo Bunzl crece con la adquisición de Sistemas de Embalaje Anper

El Grupo Bunzl continúa con su ritmo inversor al adquirir el 100% de Sistemas de Embalaje Anper. Desde el año pasado son cuatro las compañías adquiridas por el grupo británico en España: Irudek, Dimasa Iberia, La Cartuja Hostelería y la más reciente, Anper. Anper inició su actividad en 1985 de manos del grupo familiar Pérez-Llorente, a quien ha sido adquirida. La actividad de la empresa consiste en la distribución B2B de packaging industrial al usuario final, con una facturación de 28 millones de euros en 2023. Sistemas de Embalaje Anper, S.A. comercializa un amplio porfolio de productos como: film estirable, cintas adhesivas, etiquetas, cajas de cartón, protecciones, flejes y otros plásticos industriales de embalaje. Por otro lado Bunzl Distribution se consolida definitivamente en Andalucía al crear nuevas instalaciones en Málaga, fruto de la estrategia de proximidad al cliente y de la apuesta por el sur de España. Dando un gran salto en su plan de expansión y en su política territorial de servicio de proximidad al cliente. Este nuevo centro logístico de 6.000 m2 en Málaga capital estará 100% operativo antes de final de año, afianzando de esta forma la estrategia de crecimiento de Bunzl y su apuesta por el servicio premium como One Supplier Multicategoría para toda su cartera de clientes.



## Edenred alcanza los 370.000 usuarios activos en la primera mitad de año

Edenred, plataforma digital líder en servicios y pagos, ha alcanzado los 370.000 usuarios activos en la primera mitad de año, utilizándose sus productos en 10.000 empresas españolas. De todos ellos, aproximadamente 275.000 han utilizado Ticket Restaurant, una solución basada en un sistema de pago para las comidas diarias o puntuales de los equipos de trabajo, mediante el que pueden beneficiarse de la exención del IRPF. El consumidor promedio tiene entre 26 y 35 años, vive en una gran ciudad y los días que utiliza Ticket Restaurant son los martes (17%) y los jueves (18%). Así como los meses de mayo (17,5%) y marzo (17%). Canalizando cada vez más los pedidos de forma online, un 12% del volumen en 2024. A través del servicio de Ticket Restaurant, Edenred brinda un apoyo significativo a la hostelería y restauración. Uno de sus socios estratégicos es Hostelería de España, que representa a más de 300.000 restaurantes de nuestro país, con una aportación al PIB español cercana al 6 %. En este sentido, uno de los datos más destacables del año es que más del 60 % de los restaurantes donde se ha utilizado Ticket Restaurant son medianos y pequeños, reflejando el compromiso de Edenred con la Hostelería



## "Salseo" de Choví

Compartir salsa y ponerla en un recipiente en el centro de la mesa para picotear comienza a imponerse en España. Así, lo determina un estudio sobre los hábitos en el consumo de salsas, realizado por el fabricante Choví, que revela que la mayoría de los españoles tiene integrado el hábito de mojar o untar un alimento en una salsa que se comparte con los demás. La investigación señala que el 65% prefiere compartir este picoteo informal con su pareja, mientras que un 57% lo hace con familiares y con amigos (ambos con el mismo porcentaje). Apenas un 19% comparte salsa con compañeros de trabajo, mientras que prácticamente nadie (un 1%) lo realiza solo. Esta forma divertida e informal de comer también se está extendiendo en cualquier día de la semana (36%) y solo el 26% opta por dippear en las reuniones los domingos o en celebraciones especiales (13%). Los españoles prefieren compartir salsa a la hora del aperitivo, si bien 1 de cada 3 confiesa que todos los momentos son buenos para compartir una salsa. Por regiones, los andaluces (17%) lideran este tipo de hábitos a la hora de dippear en la mesa, seguidos de los madrileños (16%) y los catalanes (14%). El estudio confirma los objetivos de Choví de intentar reforzar la costumbre de los españoles de compartir salsas con su nueva línea "Salseo", formada por guacamole, guacamole picante, tomate con jalapeños y tomate con orégano. Con este lanzamiento, Choví realiza un guiño al mortero que, además de ser el envase más conocido de la compañía e icono de la marca, también representa a una cultura gastronómica que trasciende fronteras, poniendo en valor la tradicional costumbre de sentarse en la mesa y compartir comida. La nueva gama de "Salseo" confirma el crecimiento de Choví de la marca, elaboradas con ingredientes 100% naturales.



## Makro y Falza contra el desperdicio alimentario

Makro ha firmado un acuerdo de colaboración con FAZLA, empresa especializada en la gestión del desperdicio que combina tecnología y soporte en las operaciones del día a día, para lograr el desperdicio cero en sus 37 centros y 3 plataformas logísticas en España. Makro da así un paso en firme en su compromiso con el desarrollo de un modelo de negocio sostenible y en su apuesta por reducir los residuos y, en particular, el desperdicio alimentario, en todas sus instalaciones. Mediante esta colaboración, Makro donará diariamente sus excedentes a diferentes entidades sociales adheridas a FAZLA, que repartirán los alimentos a familias de riesgo de exclusión social, llegando a más de 6.600 personas.



### Ruby Red de Groupe GM

Groupe GM, uno de los principales fabricantes y distribuidores mundiales de cosméticos y accesorios para hoteles, ha lanzado una nueva línea de amenities de la marca portuguesa Portus Cale, Ruby Red. Castelbel, con sede en Oporto, está especializada en la elaboración de jabones envasados a mano, así como por otras creaciones perfumadas para el hogar y el cuerpo bajo las marcas Castelbel y Portus Cale. Portus Cale ha creado Ruby Red en un homenaje a la historia vinícola del norte de Portugal, presentando una deliciosa fragancia. Una elegante fusión de uvas del Duero maduras al sol y jugosas bayas rojas, en un resultado netamente seductor. La nueva gama hotelera, con una formulación vegana, está en línea con el programa medioambiental de Groupe GM - Care About Earth®. Se presenta en dosificadores de gran capacidad, Ecopump de 300 ml, fabricados con plástico 100% reciclado y una bomba de biorresina, en las referencias Champú, Acondicionador, Gel para el Cuerpo y el Cabello y Loción para Manos y Cuerpo. En las referencias Acondicionador y Loción para Manos y Cuerpo, también está disponible un tubo de 40 ml de origen vegetal con tapón de plástico 100% reciclado. Completa la gama un jabón de 25 g con certificado RSPO Mixto (Roundtable on Sustainable Palm Oil), envasado en una caja de cartón.



### Tork Natural Colour, la mejor combinación de sostenibilidad y calidad

Tork recomienda utilizar para esta época estival su gama Tork Natural Color - toallas de mano y papel higiénico fabricados con fibras 100% recicladas-. Los productos de aseo Tork Natural Color- ofrecen una gran

experiencia a los clientes a la vez que mejoran la gestión sostenible de la higiene en Hostelería. La calidad y la sostenibilidad se complementan. Hace algunos años, las toallas de papel marrón o el papel higiénico no gozaban de buena fama entre los clientes y empleados: no eran muy absorbentes, su tacto resultaba áspero y podían dar la impresión de ser de baja calidad. Esto ha cambiado. Tork, líder en innovación, ha demostrado que la sostenibilidad y la calidad ya no se excluyen mutuamente. Los expertos en higiene profesional han convertido lo áspero en suave y han dado un nuevo color a la alta calidad en la nueva gama Tork Natural Color -un paso más hacia la economía circular, al tiempo que responde a las nuevas tendencias en la fabricación de papel-



### Peñascal Sunset revoluciona la hostelería

Bodegas Peñascal presenta su nuevo lanzamiento, Peñascal Sunset, una bebida refrescante a base de vino 100% ecológico, en formato botellín, para adaptarse a las nuevas necesidades de la Hostelería. Sunset está disponible en dos versiones, white y rosé, Peñascal Sunset está elaborado con vino 100% ecológico y con una graduación alcohólica equilibrada del 5%, Peñascal Sunset ofrece una experiencia de sabor inigualable, combinando la frescura característica de Peñascal con un toque chispeante. La principal apuesta de Bodegas Peñascal es la circularidad, ligada a su compromiso con la sostenibilidad. Presentado en un elegante botellín de vidrio de 33cl, La ilustración de las nuevas etiquetas, diseñadas en tonalidades pas-

tel, recrea un colibrí aleteando sus alas, que simboliza la delicadeza de esta nueva bebida, su carácter natural floral, así como la alegría de la vida. Peñascal Sunset, con su sabor refrescante, frizzante y ligero, invita a disfrutarse en buena compañía.



### Martini Spritz la reinención del aperitivo italiano

Hace más de 160 años, el empresario Alessandro Martini y el herbolario Luigi Rossi soñaron con crear juntos una bebida única de gran calidad que representara la belleza y el estilo de vida de su país, Italia, usando ingredientes puros y naturales: vino y botánicos. Ellos fueron los padres del vermouth y de la marca que lo abandera, Martini®, reflejo de la tradición, la artesanía y los mejores momentos en torno a un aperitivo. A finales del siglo XIX nacía también el 'Spritz', una combinación compuesta de vino y soda ideada para rebajar la contundencia de los vinos del Norte de Italia. Desde entonces, Martini y el 'Spritz' han sido un icono transalpino. Por fin, el multipremiado sabor de la marca turinesa y esta elaboración que ha hecho del aperitivo patrimonio nacional e internacional, se unen para presentar Martini Spritz mediante cuatro combinaciones vibrantes que actualizan este momento de consumo y lo hacen más colorido y delicioso que nunca. Fácil de preparar, fresco y ligero, Martini Spritz se convierte así en el aliado perfecto para disfrutar por todo lo alto del verano.



## 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. Navaltop, 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 Puerto 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 Específica 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 - Girona



## 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

Puente Nora, Calle E, 4  
Telf.: 985 26 01 65  
www.pescados-basilio.es  
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 Herreros, 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@ipccleaning.net  
www.ipccleaning.net  
08339 Vilassar de Dalt, Barcelona



## Lavavajillas 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



## Personal temporal

### Workhotel ETT

Personal especializado en Hostelería  
C/ Puerto Rico, 3  
Tel.: 91 458 61 45  
www.workhotel.es  
28016 Madrid



## 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  
Tl: 900 801 504



## Tapicerías

### Gancedo

C/ Velázquez, 38  
Tel.: 91 576 87 02  
www.gancedo.com  
28001 Madrid



## Textiles

### Grupo Toledo

Avda, 16 de julio, 53  
Polígono de Son Costelló  
Tel.: 97 147 30 10  
info@grupotoledo.com  
07009 Pama de Mallorca



## Resuinsa

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



## 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.villilaconfeccion.com  
28823 Coslada, Madrid



## Zumos

### Zumos Pago

Pol. Ind. Agroalimentario  
C/ Siella Herreros, 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](http://www.grupopikolincontract.com)**

**TAN SEGUROS  
DE NUESTROS  
PRECIOS QUE NOS  
LOS TATUAMOS.**



**COMPRA MÁS**

**PAGA MENOS**

**makro**