

Dyson con la Hostelería

La firma británica Dyson ha presentado en Madrid sus buenos resultados económicos, proyectos y nuevos productos para Hostelería. Entre sus novedades destaca el secador de manos Dyson Airblade Wash+Dry que combina un grifo y un secador, capaz de secar las manos

en 14 segundos y cuyo filtrado se realiza con los filtros HEPA

El diseño multifunción de Dyson Airblade Wash+Dry ayuda a ahorrar espacio en el baño y reducir el problema del goteo de agua sobre el suelo, es un 39% más silencioso y permite ahorrar un 52 % de agua.



Proyectos F1 premio Hostelco Awards



Proyectos F1, concretamente nuestra colaboradora Loli Moroño, ha

obtenido una importante distinción en los Hostelco Awards celebrada en Barcelona, que reconocen los mejores proyectos, productos y profesionales de Hostelería. ¡Felicidades!

Esta distinción se le ha entregado a l estudio coruñés por realizar el mejor proyecto de interiorismo en Hotelaría, con la reconstrucción del Faro Isla Pancha. Fruto de convertir un antiguo faro de Ribadeo, Lugo, en un alojamiento turístico con encanto.

El resto de galardonados han sido Casual Hoteles, por su concepto hotelero; Hotel Melià Sitges Terramar, reposicionamiento hotelero; Basquerry, concepto de restauración; Moments Bar, mejor proyecto de cocina; Hospital Regional de Málaga, por su restauración colectiva. Además se han distinguido a CookPlay (vajillas); José Alberto Callejo Silva, del malagueño Gastrobar KGB como mejor profesional; y Rufino Calero, fundador de Vincci Hoteles, como mejor trayectoria profesional.

II Concurso de Tapas Horeca Sin Gluten Dr. Schar

Dr. Schar ha celebrado el II Concurso de Tapas Horeca Sin Gluten, en el IES Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid, para alumnos de Escuelas de Hostelería de la Comunidad de Madrid de los Ciclos de Cocina o de Sala.

El vencedor Pablo Daniel Cáceres Gómez, del Hotel Escuela de Madrid, ha elaborado la tapa "Crujiente de conejo con ñoquis y zanahorias al pesto" utilizando productos Dr.



Schär (como Lievito, Farina, Pan Grati, Gnocci, Corn Flakes o Cereal

Flakes). El premio lo ha entregado José Luis Yzuel Sanzel, Presidente de la Federación Española de Hostelería, FEHR.

El objetivo del concurso es fomentar el conocimiento y formación en alimentación sin gluten de los estudiantes de Escuelas de Hostelería Con estas acciones formativas Dr. Schar Foodservice desea conseguir un #HorecaSin-Gluten.

HIP por la digitalización

HIP | Horeca Professional Expo celebrará su tercera edición del 18 al 20 de febrero en el recinto ferial Juan Carlos I de Madrid, con un aumento de expositores y 30.000 m2 de superficie expositiva. Se dará importancia a los pequeños y medianos empresarios y a la era digital a través del área "¿Estás dentro? Bienvenido a la era digital Horeca".

HIP contará con una agenda específica para cada perfil profe-



sional y tipo de negocio convirtiéndose en una plataforma de conocimiento, networking y formación.

La zona expositiva incluirá también dos novedades: el área de Wine Show, espacio dedicado al vino desde el punto de vista de negocio para el restaurador a través de la optimización de su carta de vinos, técnicas de venta y servicio ;y el área New Concepts