

Suite® PMS

Gestión hotelera avanzada



Soluciones conectables

PMS CRM RMS CHANNEL TPV ALMACÉN



www.suite.es (+34) 91 560 5000 Innovaciones Informáticas S.L.

Portavoz oficial:



#HIP2020

Delivering New Horeca Formulas



+25.000
VISITANTES
PROFESIONALES



+500
EXPOSITORES



+400
EXPERTOS
INTERNACIONALES



10
AUDITORIOS



EL MAYOR LABORATORIO DE TENDENCIAS Y NUEVOS CONCEPTOS HORECA



**FOOD &
BEVERAGE
SOLUTIONS**



**SMART KITCHENS
& EQUIPMENT**



**DESIGN &
EXPERIENCE**



**DIGITAL
WORLD**



**NEW CONCEPTS &
FRANCHISES**



**FOOD ON
DEMAND**



La energía que hace tu terraza más confortable todo el año

Ahora para los calentapattios de tu terraza te ofrecemos el **alta** de la bombona **gratis**.

Además, cuentas con nuestro **asesoramiento técnico y de seguridad**.

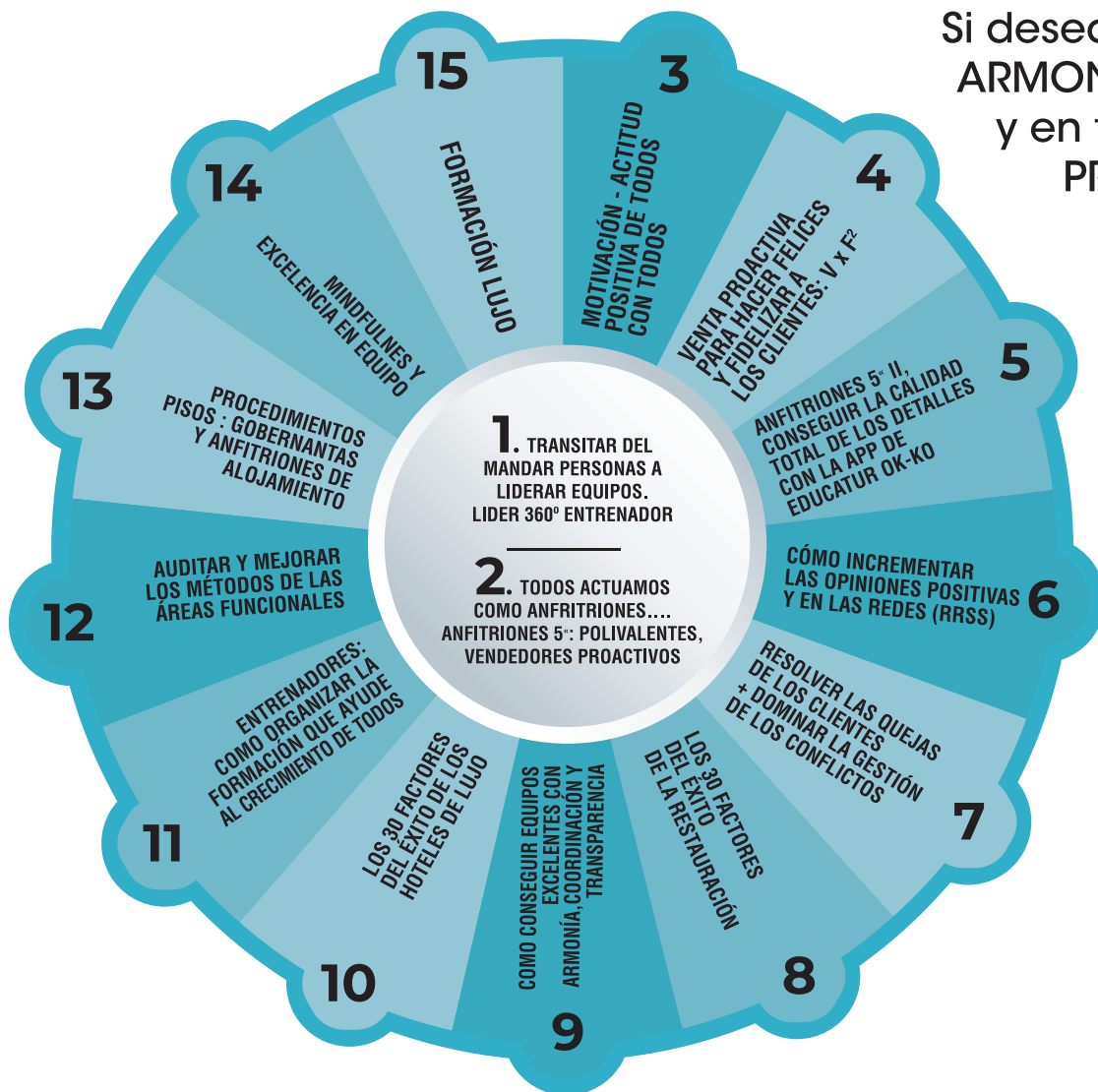
Consulta todas las condiciones en el teléfono gratuito 900 321 900 o en horecaglp@repsol.com



REPSOL

Inventemos el futuro

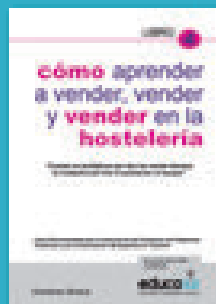
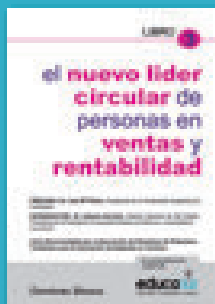
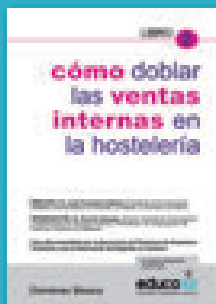
Si deseas **CRECER** en tu **ARMONÍA RELACIONAL** y en tus **HABILIDADES PROFESIONALES...**



"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

Presentaciones HR

HR fomenta el networking.

Reportajes

Hilton Madrid Airport referente en turismo de negocios.	14
La trufa negra manjar gastronómico.	16
Espacios de cocina conectados.	18
El polen avance culinario.	20
El mar, aliado para el envejecimiento de los vinos.	28
Accesibilidad acústica.	34
¿Qué consideramos un hotelsingular?.	36

Noticias

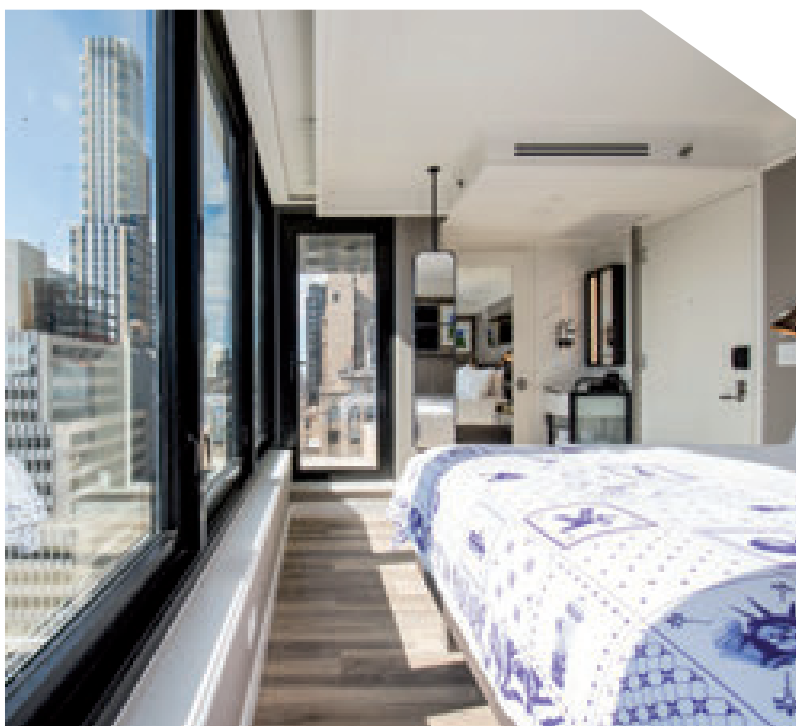
Noticias de Restauración	32
Notas de empresa.	46
Muestrario empresarial.	48

8 Actualidad

Winter Martinis, los cócteles de invierno.	22
FACYRE.	24
AMER.	26
Seguridad Alimentaria.	30
Los nuevos motores de los destinos turísticos.	38
ASEGO.	40
Las Llaves de Oro.	44

Empresas

Guía Comercial.	50
-----------------	----



Staff

Hostelería & Restauración H.R.

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

Director:

Fernando Hidalgo de Morillo - fhidalgo@revistahr.es

Coordinación:

María José Sanz Gallego - mjsanz.biomicral@revistahr.es

Publicidad y Marketing:

Luís Jiménez - publicidad@revistahr.es

Calidad:

biomicral@revistahr.es

Redacción:

Jian Zhang - redacción@revistahr.es

Asesores de Comunicación:

María Jesús Gil de Antuñano.

Diseño y Maquetación:

Enol Álvarez Santana

Suscripciones:

Belinda Sánchez Verbo - suscripcion@revistahr.es

Fotografías:

Redacción, Trimagen Fotografía Creativa.

Redacción-Publicidad-Suscripciones:

C/ Matilde Diez 11, Bajo.

Tel.: 91 510 27 28

www.hidalsa.com

28002 Madrid

Asesores Técnicos:

Doménech Biosca, Mariano Castellanos, Javier de las Muelas, Ana María Dobaño, Antonio Galán, Ignacio Guido, Fernando Gurruchari, José Luis Inarejo, Luis Irizar, Borja Martín, Íñigo Pérez "Urrechu", Ramón Lefort, Custodio López Zamorra, Lorena Moreno, Juan Carlos Muñoz, Carlos Orgaz, Vicente Romero, Paco Roncero, Manuel Ruiz, Mario Sandoval, Ángel Sierra, Roberto Torregrosa y Manuel Vegas.

Corresponsales-Colaboradores:

Asturias-Galicia: Pablo Sanz.

Extremadura-Andalucía: Felipe Damián.

País Vasco: José Luis Valle.

Castilla-La Mancha: Joaquín Muñoz.

Castilla-León: Pilar Rincón.

Cataluña: Guillermo Sanz.

Comunidad Valenciana: Javier Martínez.

Italia: Matteo Gaffoglio.

Profesionales de Hostelería & Restauración:

Ana Acín, Segundo Alonso, Oriol Balaguer, Martín Berasategui, Alicia Castro, Julián Duque, Rafaél Espantaleón, Juan José Fernández, Juan Carlos Galbis, Luis García de la Navarra, Dani García, Hipólito González, Pedro Larumbe, Joan Melchor, Adolfo Muñoz, Juan Andrés R. Movilla, Vicente Patiño, Guillermina Sánchez, Ramon Ramirez Francisco Ron, Koldo Royo y Benjamín Urdiain.

Organizaciones Colaboradoras:

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

Edita: Biomicral S.L.

Depósito Legal: AS.-767/96

Impresión: Publizona Impresión

Suscripción

Empresa
Nombre y apellidos
D.N.I./N.I.F.
Domicilio Nº C.Postal
Población Provincia Tfno
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 tño.:
(+34) 91 510 27 28
609 98 61 87

.....a..... de..... de 2019

DATOS DE DOMICILIACIÓN BANCARIA

Titular de la cuenta
Entidad bancaria

Datos de cuenta:

Entidad	Sucursal	D.C.	Número Cuenta
□□□□	□□□□	□□	□□□□□□□□□□

Domicilio Sucursal Población
C. Postal Provincia.....

(Firma y sello de la empresa)

PRECIO (IVA incluido)	ANUAL	BIENAL
España	60 €	90 €
Extranjero	85 €	120 €

HOSTELERÍA & RESTAURACIÓN H.R. respeta las opiniones de sus colaboradores y corresponsales pero no se identifica necesariamente con ellos. Autoriza la reproducción citando la procedencia y previa autorización de la Editorial.

Solicitado control OJD y de Calidad.

DEKTON UNLIMITED

NEW INDUSTRIAL COLLECTION

ORIX - INDUSTRIAL Collection

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

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



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

DEKTON UNLIMITED

COSENTINO SEDE CENTRAL

T: +34 950 444 175
e-mail: info@cosentino.com
www.cosentino.com

Descubre más en www.dekton.com

Síguenos:  



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

10 AÑOS
GARANTÍA

DEKTON[®]
designed by **COSENTINO**

HR fomenta el networking

Hostelería & Restauración, Biomical, consciente de las necesidades del sector continua potenciando sus actividades para incentivar inquietudes y conocimientos profesionales con el apoyo a firmas comerciales y asociaciones profesionales y empresariales.

Hostelería & Restauración, HR, durante este trimestre ha organizado presentaciones para el sector, colaborando en la organización y convocatoria de profesionales de diversos eventos, bajo el denominador de interrelacionar firmas comerciales con empresarios y profesionales de Hostelería creando networking. En esta ocasión con el apoyo a *Electrolux Professional*, *Grupo Cosentino*, *Lavandería Asfam*, *Necen Ozono*, *Ptocter & Gamble* y *Resuinsa*.

Sky Line de Electrolux Professional protagonista

Electrolux Professional y nuestra revista **Hostelería & Restauración, HR**, han intensificado sus presentaciones conjuntas, de hecho han celebrado en estos dos últimos meses tres eventos, dos en Madrid y el tercero para los profesionales gallegos en Vigo. En todas ellas el protagonista ha sido la gama Sky Line.

La primera de las presentaciones se ha celebrado el 2 de octubre en *Electrolux Professional Center of Excellence* de Madrid y ha estado dirigida a Directores de Hotel, entre los asistentes se encontraban integrantes de la Asociación Española de Directores de Hotel y al frente de ellos el Presidente Nacional de la entidad, Manuel Vegas.

En esta ocasión el chef de *Electrolux Professional*, Juanjo Fraderas, ha mostrado la funcionalidad de Sky Line que favorece, por ejemplo, la calidad de los banquetes optimizando el personal y el tiempo de ejecución.

La segunda presentación conjunta entre *Electrolux Professional* y **Hostelería & Restauración, HR**, se ha celebrado el 5 de noviembre en el Hotel Pazo de los Escudos Spa Resort de Vigo. A este acto han asistido los jefes de cocina de los principales hoteles y restaurantes de la ciudad gallega,



Los profesionales vigueses han resaltado la calidad de Sky Line.

Electrolux Professional con esta jornada ha presentado en Galicia un avance más de su solución Cook& Chill dentro de la gama Sky Line. Para ello el chef Juanjo Fraderas ha mostrado como con este sistema se reducen los costes en las cocinas cumpliendo con la normativa de Seguridad Alimentaria permitiendo ampliar la variedad de desayunos y postres caseros.

La tercera presentación ha vuelto a celebrarse en *Electrolux Professional Center* de Madrid, el 3 de diciembre, estando dirigida a cocineros. En esta ocasión el chef de la firma sueca Arturo Garre ha explicado el importante papel que desarrolla Sky Line en catering, cocinas colectivas e industrias alimentarias para aumentar sus éxitos culinarios y económicos, aprovechando las ventajas que proporcionan las nuevas técnicas y tecnologías en cocina.



Electrolux permite múltiples opciones.

Además ha mostrado la importancia de la conectividad entre horno y abatidor Sky Line, la aplicación de la cadena fría, cocina al vacío y ahorros en la cocina,

En las presentaciones también han estado presentes la Directora de Marketing de *Electrolux Professional*, Verónica Molina Navarro, o Patricia Montero, también de Marketing, quienes han aclarado a los profesionales sus dudas.



El Director Comercial de Resuinsa, Juan Antonio López y su Delegada en Madrid muestran la calidad de los tejidos.

Resuinsa centra el interés de las gobernantas

La firma valencia *Resuinsa* y **Hostelería & Restauración, HR**, han organizado el 16 de octubre, en el Hotel Mayorazgo de Madrid, para las gobernantas madrileñas la jornada "Las fibras sensibles en Hostelería". Esta presentación, a la que han asistido más de 50 gobernantas de los principales hoteles de la capital, ha profundizado en el tratamiento de las fibras textiles en Hostelería, su aplicación en las diferentes áreas de Hotelería y Restauración.

El Director Comercial de *Resuinsa*, Juan Antonio López, y la Delegada Comercial de la firma valenciana en Madrid, Sonia Bonet, han presentado la compañía como referente en materia de innovación, sostenibilidad y calidad de los productos. A continuación han mostrado

las fibras textiles empleadas en Hostelería, detallando sus propiedades y características. Los tejidos analizados han sido los de algodón, poliéster, lino y bambú.

Uno de los temas que más interés ha suscitado a las profesionales han sido los textiles inteligentes, englobados bajo el paraguas de *Resuinsa 4.0*. Así, se ha comentado que estos productos integran la tecnología RFID mediante la incorporación de un TAG que facilita la gestión de la trazabilidad en procesos de inventario, ubicación, conocimiento de su vida útil, recogida, distribución y procesos internos de lavado. Esta tecnología se ha convertido en una gran aliada para las gobernantas, al poder controlar con ella el estado de los artículos.

Durante la presentación las gobernantas han podido trasladar sus dudas,

sugerencias y recomendaciones en todo lo relacionado con la gestión y mantenimiento diario de las habitaciones.

También han podido comprobar el respeto que tiene *Resuinsa* al medio ambiente y los objetivos de la agenda 2030. Por ello, los responsables de *Resuinsa*, Juan Antonio López y Sonia Bonet han familiarizado a las gobernantas con el certificado STeP, que permite trabajar la sostenibilidad desde seis áreas: gestión de productos químicos, protección del medio ambiente, gestión ambiental, salud y seguridad, responsabilidad social y calidad.

El objetivo de *Resuinsa* es establecer un frente común entre experiencia, innovación y medio ambiente con las profesionales (gobernantas) que hacen posible que los establecimientos hoteleros funcionen y den lo mejor de sí mismos.



Resuinsa ha congregado a numerosas gobernantas.

Lavandería ASFAM otro concepto de renting

La siguiente presentación es la que ha participado activamente **Hostelería & Restauración, HR** ha sido con la convocatoria de gobernantas para la jornada "Una nueva forma de entender el Renting" organizada el 24 de octubre por *Lavandería ASFAM* y ASEGO en el Hotel Eurostars Casa de La Lirica de Madrid a la que han asistido más de 40 gobernantas

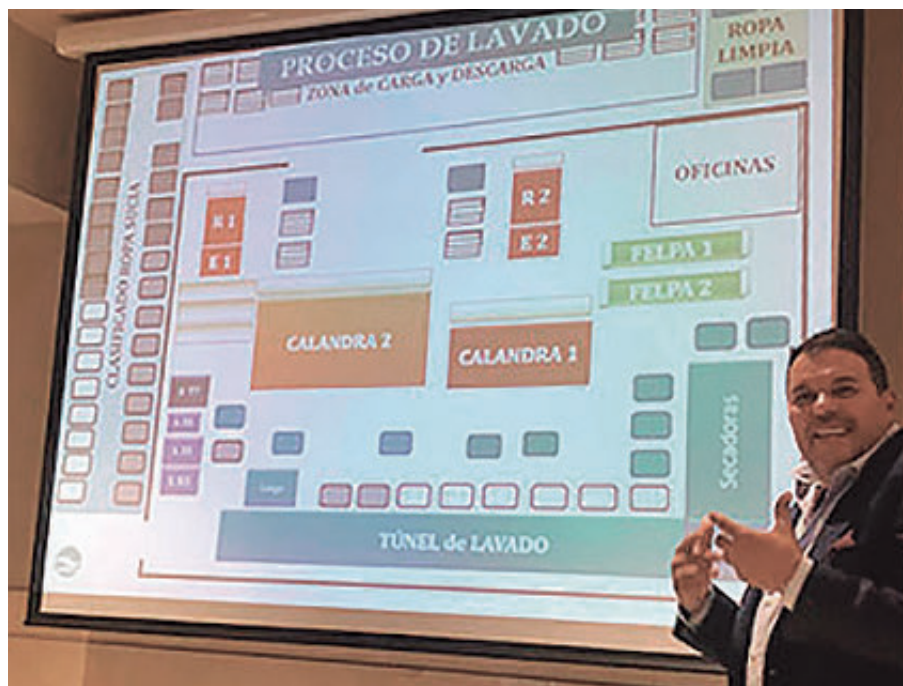
Los responsables de dirigir la presentación han sido el Director Gerente de *Lavandería ASFAM*, Ouarbya, y su Director Comercial, Simeón Arcos López. El primero ha presentado la empresa y su premisa de ofrecer la máxima calidad de servicio, tanto en la ropa utilizada y personalizada para cada establecimiento como en la atención personal en renting a los clientes.

También ha indicado que *Lavandería ASFAM* procesa más de diez toneladas de ropa de media diaria, con una capacidad superior a 1000/kg hora al disponer de un túnel de lavado, 2 líneas de planchado para ropa plana y 2 plegadoras de felpa. Además de secadoras y lavadoras de gran capacidad y varias enfajadoras, entre otros equipos.

Por su lado, el Director Comercial, Simeón Arcos, se ha centrado en explicar que *Lavandería ASFAM* es la primera empresa de renting que permite el control de los stocks de ropa desde el propio hotel. Ha explicado su servicio de *lavandería* industrial de recogida de ropa sucia y entrega de limpia en función de las necesidades particulares de hoteles y restaurantes. Simeón Arcos ha asegurado que el control de stocks por cada hotel es la mejor forma para que el cliente sea consciente del costo que le supone la *lavandería* en su ratio por habitación.

También ha resaltado que un buen stock de ropa se ha de componer de 5 juegos y la necesidad de un control constante con recuentos frecuentes de ropa por los hoteles y restaurantes, para reponer las mermas que suelen sufrir los materiales textiles y para evitar su rotura.

El objetivo de *Lavanderías ASFAM* es que sus clientes se despreocupen de la ropa y dediquen el 100% de sus recursos a atender las necesidades de sus establecimientos.



Ouarbya aboga por el control de stock de los hoteles.



Lavandería ASFAM despierta el interés de la Gobernanta.

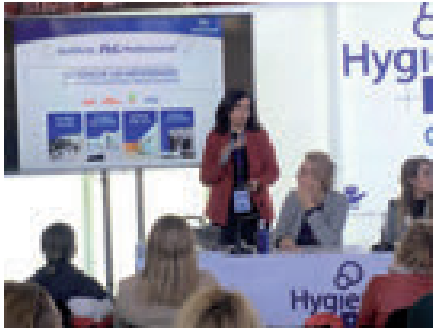


Miembros de la Junta Directiva de ASEGO con el equipo de ASFAM.

Optimización de la limpieza en Hygienalia

Si seguimos un orden cronológico el siguiente evento organizado por **Hostelería & Restauración, HR**, ha sido la actividad paralela a la Feria de la Limpieza e Higiene Profesional, Hygienalia+Pulire, de la Jornada "Resultados y optimización de la limpieza en Hostelería" que se ha celebrado el 14 de noviembre en el recinto ferial de la Casa de Campo de Madrid. En esta ocasión, han participado como ponentes la CEO Account Manager de Procter & Gamble España, María Ángeles Espinosa; el máximo responsable de Necen Ozono, Jordi Centelles; la Vicepresidenta Nacional de la Asociación Española de Gobernantas de Hotel y Otras Entidades, Estefanía Macías, su Secretaria General, Ana María Dobaño, y el Director de **Hostelería & Restauración**, Fernando Hidalgo, que ha actuado como moderador y presentador del acto.

El primero en tomar la palabra ha sido Jordi Centelles que bajo el título "Cómo eliminar malos olores en habitaciones de Hotel gracias a los Generadores de Ozono" ha explicado la capacidad y aplicaciones que tiene el ozono en la limpieza. Para a continuación explicar que El ozono (O₃) es la herramienta que utiliza la naturaleza para desinfectar el ambiente y ser el mayor desinfectante que existe en la



Tierra. Prueba de ello es que el ozono se utiliza como desinfectante del aire y

agua al eliminar virus, bacterias, hongos y ácaros.

En Hostelería es una importante opción para erradicar la incrustación del rastro aromático que deja el tabaco en las habitaciones, con la aplicación del ozono permite tenerlas limpia y desinfectadas en minutos sin necesidad de bloquearlas

Jordi Centelles también ha explicado los generadores de ozono más adecuado para cada necesidad.

La siguiente en tomar la palabra ha sido Ángeles Expósito, de P&G, quien ha presentado las nuevas alternativas para limpieza y lavandería en Hostelería. Concretamente sus soluciones para Cocina, con Fairy; Lavandería, con Ariel; y Ambientación y eliminación de malos olores, con Ambipur y Febreze, También han mostrado soluciones profesionales inmediatas y fácilmente aplicables, así como alternativas sobre técnicas, tratamientos y métodos de limpieza.

Por su lado, las representantes de ASEGO, Estefanía Morales y Ana María Dobaño, han explicado la importancia de utilizar ozono para mantener limpias aromáticamente las habitaciones, así como la multifuncionalidad de los productos de P&G.

El acto se ha cerrado con una mesa debate entre los ponentes y los más de 70 asistentes, en su mayoría gobernantas y componentes de los departamentos de pisos de hoteles y hospitales.



Interesante jornada sobre la optimización de la limpieza hotelera.

Biomical presenta su APP de Seguridad Alimentaria

La consultoría de Seguridad Alimentaria de **Biomical** (editora de esta revista) ha organizado conjuntamente con la Asociación Madrileña de Empresas de Restauración el 14 de noviembre en las instalaciones de AMER la presentación de nuestra App en materia de higiene alimentaria y APPCC.

Al acto han asistido cerca de una treintena de empresarios de Restauración, entre los que se encontraban las vicepresidentas de AMER, Carmela Rodríguez e Irene Gavilanes.

Las responsables de desarrollar la presentación de **Biomical** han sido María José Sanz (Coordinadora de la Línea de negocio de Seguridad Alimentaria) y Lara Ubiera, Responsable de Desarrollo y puesta en marcha de la aplicación.

Los asistentes han comprobado las funciones y versatilidad de la App que resulta "un instrumento muy útil para restaurantes y hoteles", como ha indicado durante la presentación el Secretario General de AMER, José Carlos Ramón Cercas.



Representante de Biomical muestra las ventajas de la APP.

Exitosa jornada de Transversalidad Sostenible Hotelera

Grupo Cosentino en colaboración con la revista **Hostelería & Restauración, HR**, coincidiendo con la Cumbre Mundial del clima (COP25), han organizado en *Cosentino City Madrid* la jornada Transversalidad Sostenible Hotelera, con la participación de la Comunidad de Madrid, cadenas hoteleras, estudios de arquitectura, ingeniería y decoradores de interior.

Cosentino City Madrid ha acogido una interesante jornada sobre la Sostenibilidad que ha centrado el interés de los más de 60 asistentes. Entre los que se encontraban representantes de diversas cadenas hoteleras, como ACCOR, AC Hoteles, Hoteles Artiem, NH Hoteles y Petit Palace (Atelier); así como representantes de asociaciones profesionales y empresariales de Hostelería, entre ellas de Hostelería España, la Asociación Española de Directores de Hotel, AMYCE, ASEGO y FEHOSCAM. También han asistido responsables de estudios de arquitectura, ingeniería y de Decoración Interior.

El Director General de Sostenibilidad y Cambio Climático de la Consejería de

Medio Ambiente Ordenación del Territorio y Sostenibilidad de la Comunidad Autónoma de Madrid, Jaime Sánchez Gallego, ha sido el responsable de inaugurar la jornada. Este ha asegurado la importancia de cuidar el Medio Ambiente y adoptar medidas con el objetivo de conseguir un mundo más sostenible al depender de ello nuestro futuro.

A continuación, se dio paso a las ponencias de especialistas en diseño, ingeniería, arquitectura e interiorismo sostenible. Así Juan Mellen, Presidente del Design Institute of Spain, ha asegurado que el diseño sostenible es una actitud que a su vez exige una mayor colaboración público privada para establecer un diseño estratégico y sostenible.

El Director Técnico para España y Portugal de ACCOR Hoteles, Juan Carlos Gutiérrez, ha presentado las tres "S" de la Sostenibilidad (Sostenibilidad - Sencilla - Saludable) en la que ha explicado la importancia de la sostenibilidad humana que se llega a través del cumplimiento de múltiples factores como puede ser la construcción de edificios saludables. Para ello se ha de tener presente la reducción del consumo de energía, la protección ante el ruido, de la iluminación y de la calidad del aire. Todo ello se puede conseguir con materiales innovadores y sostenibles.



La APP, para los profesionales, útil y efectiva

El siguiente en exponer su ponencia ha sido Juan Luis de Lucas, Director del Hotel Claridge de Madrid, que bajo el título "Microgeneración" ha explicado como su hotel ha sido el primero de Madrid en aplicar la microgeneración y la energía geotérmica como ejemplo de su apuesta a la sostenibilidad.

Por su lado, la Directora Creativa y socia fundadora de PF1 Interiorismo, Lola Moroño, ha analizado la sostenibilidad en hoteles singulares y su aplicación en sus últimas obras, por ejemplo el Faro Isla Plancha.

Antonio Urdiales, Director de Medio Ambiente del Grupo Cosentino, ha puesto el colofón al turno de ponencias. Este ha comentado algunos de los últimos reconocimientos que ha obtenido el *Grupo Cosentino* en Sostenibilidad, como el Premio Andalucía de Medio Ambiente 2019 en la categoría de "Cambio Climático y Economía Circular".

El Director de Medio Ambiente ha explicado que *Cosentino* es una de las empresas españolas de referencia en sostenibilidad, tanto por el alto volumen de inversión y recursos dedicados a activos relacionados con el medio ambiente como por el desarrollo de proyectos pioneros en el uso y gestión sostenible de sus recursos. En este sentido, ha mencionado las principales medidas adoptadas por la firma almeriense como la gestión del agua en su constante reutilización y el "vertido cero", así como la reutilización de residuos como materias primas para nuevos productos o el consumo de energía eléctrica de origen renovable 100% certificada.

También ha explicado que a nivel de proyectos integrales, la compañía almeriense creó el año pasado una planta propia de Gestión de Residuos en su Parque Industrial en Cantoria (Almería). Además de estar desarrollando otros proyectos, como una instalación fotovoltaica de generación de energía solar para autoconsumo, o la futura construcción de una ERAR (Estación Regeneradora de Aguas Residuales) para el aprovechamiento y reutilización de aguas residuales urbanas.

El acto ha finalizado con una mesa de debate, moderada por Lola Moroño, donde se ha analizado diversos aspectos sobre la sostenibilidad y su futuro.



La sostenibilidad eje de la jornada.



El Director de Medio Ambiente de Cosentino, Antonio Urdiales, explica la política de sostenibilidad de la multinacional.



Gran plantel de ponentes profesionales.

Hilton Madrid Airport referente en turismo de negocios

El Hotel Hilton Madrid Airport, con una ubicación estratégica en la capital, apuesta como rasgos diferenciales por el turismo de negocios, avalado por su experiencia, y calidad de servicios.



Hilton Madrid Airport, construido en 2008, está formado por dos torres de ocho plantas que convergen en un amplio vestíbulo, obra del arquitecto Miguel Oliver. El hotel está concebido como un gran centro de negocios y convenciones.

Los espacios de trabajo de Hilton Madrid Airport está presidido por la luz natural y están equipados con las últimas novedades tecnológicas. Es un destino de referencia al disponer de 1.700 m² para eventos y conferencias distribuidos en dos torres de ocho pisos que destacan por una arquitectura vanguardista.

Como indica su Director General, Iñigo Arruti, "aportamos conocimiento, flexibilidad, versatilidad y valor a cada uno de los actos que acogemos, ya sean sociales o corporativos" Tras una década de actividad y en conexión permanente con el ritmo de una ciudad cosmopolita, Hilton Madrid Airport cuenta con un posicionamiento consolidado que le ha llevado a recibir más de veinte mil visitantes procedentes de los cinco continentes.





Hilton Madrid Airport dispone de 284 habitaciones totalmente confortables y 15 salas de reuniones equipadas con la última tecnología y galardonadas con el certificado "Hilton Meetings Qualified" que garantiza los estándares más altos de servicio y atención al cliente. Asimismo, esta división se enmarca en la «Meet with Purpose» de Hilton Worldwide con el objetivo de proporcionar un valor añadido a la celebración de los eventos que se celebran en el hotel.

Uno de los espacios más espectaculares es el salón Isabela, que puede acomodar hasta 600 invitados en sus 455 m² creado para celebrar bodas, presentaciones de producto y otros acontecimientos especiales. El Área Multifuncional de 325 m² acoge exposiciones, banquetes y recepciones de hasta 400 personas en un entorno creativo y moderno donde predomina la luz natural. Por su lado el Business Center ofrece acceso a estaciones de trabajo en un ambiente funcional,



así como el servicio de asesoramiento personal.

Todas estas instalaciones ocupan un mismo nivel en la torre norte del hotel, que brinda la opción de usarse en exclusiva y de manera privada con sus propios accesos, check-in, y parking.

Dinamismo, calidez y autenticidad

El Hotel Hilton Madrid Airport con un diseño vanguardista y una moderna decoración, posee otras instalaciones destacables como su gimnasio totalmente equipado y abierto las 24 horas y su piscina convertible de hidroterapia.

Hilton Madrid Airport propone una amplia oferta gastronómica que los huéspedes pueden degustar en el buffet La Plaza, el restaurante Reserva Grill y el Ferrum Bar.

Respecto a su oferta gastronómica es diversa e innovadora, resaltando el sabor local fusionado en determinados platos con la esencia gastronómica internacional.

Hilton Madrid Airport
Avenida Hispanidad 2-4.
www.hilton.com
28042 Madrid

La trufa negra fresca manjar gastronómico

La trufa negra, también conocida como trufa de Périgord, es un hongo cuyo nombre científico es *Tuber melanosporum* que se caracteriza por su importancia gastronómica al aportar gran sabor, pero que exige extremar las precauciones en su conservación.

La trufa negra son hongos micorrízicos e hipogeos, que crecen bajo tierra. Su forma es irregular y similar a la de otras especies de trufas, (existen 32 tipos). Tiene forma redondeada y globular irregular con un peso entre 20 y 200 gramos y un tamaño entre los 3 y los 6 centímetros de diámetro.

Se conoce por trufa negra porque es el color más parecido al que tiene cuando alcanza su punto óptimo de maduración. Durante su crecimiento llega a ser roja y de color pardo oscuro para finalmente convertirse en marrón negruzco. Al tacto es rugosa y tiene entre 4 y 6 caras poligonales.

La carne de la trufa negra es firme y de color negro con toques violetas. Cuenta con finas venas que forman un laberinto y un color blanco que se vuelve rojizo cuando se abren. El aroma de la trufa negra es penetrante e intenso, despertando todo tipo de sensaciones al no ser parecido a nada que se encuentre en el mercado.

El período de recolección de la trufa negra comienza en diciembre pudiéndose alargar hasta marzo. En ese intervalo de tiempo, unos años es más largo y otros más breves al depender de las condiciones del tiempo en los meses previos a la recolección.

Las trufas son frutos, al igual que las setas, con alto contenido en agua, por lo que para evitar que se des sequen y pierdan su aroma es conveniente conservarlas en un recipiente cerrado como un frasco o un contenedor hermético para alimentos, colocando en el fondo un trozo de papel de cocina.

Hay que tener cuidado, porque la trufa es algo vivo y necesita airearse, de manera que es aconsejable abrir el recipiente cada dos días para ver su estado. En ocasiones, y tras varios días, puede aparecer alguna zona de



Manitas con jengibre y trufa.



Huevo de caserío, patata, licuado de vaina, caviar y trufa negra.

la trufa afectada por algún moho, es normal, basta con limpiar la trufa afectada bajo el agua del grifo con la ayuda de un cepillo y secarla bien después con papel de cocina. Posteriormente se podrá seguir conservándola de la misma forma y disfrutar de ella hasta 15 días.

Mientras se conserva en la nevera o cámara se puede aprovechar para trufar alimentos, especialmente huevos, mantequilla y quesos poco curados. Es sorprendente apreciar cómo la trufa es capaz de impregnar con su aroma todos los alimentos e incluso traspasar la cáscara porosa de



Lomo de liebre con foie-gras al cacao y Trufa.



los huevos frescos y llegar a la yema, alimento en el que se aprecia especialmente su aroma.

Una trufa de 30 gramos puede trufar en menos de dos días media docena de huevos frescos, 250 gramos de queso poco curado o 250 gramos de mantequilla. El procedimiento es sencillo, sólo hay que introducir en el mismo recipiente los alimentos que se deseen trufar con la trufa fresca envuelta en un papel de cocina. De esta manera se consigue potenciar el aroma de la trufa en los alimentos de forma más intensa que únicamente rallar o laminar trufa fresca en el momento previo al consumo.

El resultado más espectacular se consigue haciendo ambas cosas, es decir, trufando los alimentos de forma previa a su consumo y colocando unas láminas finas de trufa por encima.

La preparación de los alimentos una vez trufados es sencilla, puede ir desde platos fáciles de hacer, por ejemplo unas tostadas de trufa, (tan solo hace falta mantequilla trufada extenderla en unas rebanadas o tostas de pan y colocar encima unas láminas de trufa fresca). También se puede presentar con queso fresco cortado en láminas alargadas espolvoreado con láminas finas de trufa. Otra preparación sencilla es freír los huevos trufados en aceite de oliva suave.

Una vez en el plato se ralla o lamina un poco de trufa fresca, el calor del huevo recién hecho potencia el aroma de la trufa especialmente en la yema.

Otros platos que se pueden elaborar con trufa negra fresca y que exigen mayor elaboración pueden ser Kokotxas en salsa verde trufada, Becada con Trufa de Soria, Tuétano trufado con guisantes y hierbabuena y Garbanzos de Vigilia trufados.

También la trufa negra fresca puede ser protagonista en postres tan succulentos como un Mousse de chocolate blanco, mascarpone, trompetillas y Trufa o unas Lascas de Horchata trufada.



Tuétano trufado con guisantes y hierbabuena

Equipos de cocina conectados

Los equipos de cocina conectados son el futuro de las cocinas profesionales. Las principales ventajas de la conectabilidad son el ahorro de tiempo, mejor flujo de trabajo y menor intervención humana.



Si las cocinas de nuestros hogares disfrutan de electrodomésticos inteligentes y flujos de trabajo conectados, una cocina profesional debe estar a la vanguardia de la conectividad. Mientras que en los hogares nos centramos en el control remoto y la programabilidad de los electrodomésticos, como profesionales nos vemos atraídos por los dispositivos «parlantes»: máquinas independientes que se comunican entre sí para agilizar las operaciones de cocina y ofrecer mejores resultados.

Los equipos de cocina conectados pueden hacer cinco cosas por la cocina profesional.

Una de las principales ventajas de la maquinaria de Hostelería conectada para mejorar una cocina profesional es el ahorro de tiempo. ¡Imagina un horno y un abatidor que interactúan entre sí sin que se haya que intervenir!

Se comunican entre sí sobre las operaciones en curso, preparando el uno al otro para los siguientes pasos a seguir. Por ejemplo, cuando el horno está a punto de acabar el proceso de cocinado, informa al Abatidor, que inicia automáticamente la fase de ajuste para estar listo en el momento de recibir la comida. Los tiempos entre tareas se reducen radicalmente, de forma que todo el proceso requiere menos tiempo y esfuerzo.

Los equipos de cocina conectados también contribuyen a conseguir

un mejor flujo de trabajo: dos aparatos conectados optimizan la interacción hombre-máquina, simplificando el procedimiento para lograr mejores resultados y un mayor ahorro en los costes.

Reducir errores es otro efecto positivo de los equipos de cocina conectados: una menor intervención humana significa que puedes centrarte en otras fases del proceso de preparación de alimentos mientras los equipos llevan a cabo sus tareas de forma autónoma. Además, estos dispositivos vienen a menudo con rutinas de control integradas para analizar y evitar problemas.

Cuando los dispositivos se autorregulan, puedes dedicar menos tiempo a formar a tu personal en su uso y más a que comprendan los aspectos básicos de tu enfoque gastronómico.

Por último y no menos importante es la reducción de costes. Los equipos de cocina conectados garantizan mejor control del consumo de energía y agua durante el proceso culinario.

Elección de equipos de cocina conectados

Al elegir tus equipos de cocina conectados, es primordial tener en cuenta cuatro características:

Conexión fluida entre los equipos: asegúrate de que la conexión es sólida. ¿Cómo se comunican? ¿Comparten un

mismo enfoque de diseño y «mentalidad»? A pesar de los lenguajes de programación generales y de las interfaces comunes, dos equipos que se comunican, contruidos por el mismo fabricante siguen siendo un plus.

Facilidad de uso: incluso aunque el flujo de trabajo en la cocina se ve afectado en gran medida por la comunicación entre los dispositivos, en el flujo de trabajo tiene que haber al menos una interacción hombre-máquina. Si esa interacción no es fácil e intuitiva, "se perderá casi todo lo bueno que se puede obtener de la conexión.

Enfoque inteligente integrado: los sensores y la inteligencia artificial son características clave en la ejecución de un proceso optimizado.

No cambies conectividad por características: estar conectado es importante, pero contar con los últimos avances también lo es - así que asegúrate de que la conectividad va de la mano de la mejor tecnología.





ÚNETE A LA REVOLUCIÓN COOK&CHILL

Productividad, facilidad de uso y rendimiento nunca antes vistos. Los Hornos y Abatidores están perfectamente sincronizados gracias a la exclusiva tecnología SkyDuo.

Descubre una experiencia Cook&Chill increíble.

ELECTROLUX SKYLINE, EL NUEVO HORIZONTE EN LA COCINA

**Para más información llame al tel.: 91 747 54 00
o envíe un correo electrónico a foodservice@electrolux.es**



El polen, avance culinario

Hace ya más de dos años, la doctora Cristina de Lorenzo, del IMIDRA, me mostró el que, para mí, ha sido un ingrediente revolucionario a la hora de hacer evolucionar mi cocina, el polen apícola fresco. Este presenta un sabor poco reconocible, único, con una paleta de colores amplia y una textura grasa agradable.

Jesús Almagro, chef y asesor gastronómico



Mantequilla miel cruda y polen fresco.



Pan de polen..

Trabajando con la doctora Cristina De Lorenzo, aprendí que el polen apícola está constituido por pequeños glomérulos irregulares de 2-3 mm, formados por los granos de polen de las plantas que las abejas visitan durante sus vuelos de recolección de alimento. Las abejas aglomeran los minúsculos granos de polen vegetal (de 15 a 70 micras) con néctar y sus secreciones salivares con sus patas y boca. Evidentemente en un grano de polen apícola hay polen de varias especies vegetales, pero muchas veces existe una muy mayoritaria. Ello se determina con el uso de técnicas de microscopía, pues cada especie vegetal produce un tipo de grano de polen característico. Los apicultores recolectan el polen apícola que las abejas llevan en sus patas como alimento para la colmena mediante "trampas caza polen", obteniendo glomérulos de diferentes colores según la especie vegetal mayoritaria. A partir de aquí, el polen puede mantenerse fresco o someterse a secado en aire caliente para su conservación. Este último es el polen seco, crujiente, duro, con tonos oscurecidos y cierta merma de sus propiedades biológicas debido al calor.

Sin embargo el polen apícola fresco, tal y como lo han producido las abejas, es un producto diferente, de intenso colorido, textura untuosa, aromas pajizos y herbáceos, un sorprendente y equilibrado alimento con gran cantidad de propiedades biológicas y tecno funcionales. Nutricionalmente, el polen fresco tiene proteínas (5-60%), azúcares reductores (13-55%), lípidos (4-7%) y fibra (0.3-20%). Proporciona calcio, magnesio, hierro, zinc y cobre, tiene una relación potasio/sodio alta y por tanto favorable. Entre las vitaminas destacan la provitamina A, la vitamina E y varias del complejo B. La alta variación en los porcentajes de composición refleja la variabilidad e importancia del origen botánico.

Entre las sustancias bioactivas responsables de muchos efectos beneficiosos hay ácidos grasos insaturados, fosfolípidos, fitoesteroles, terpenos y polifenoles –sobre todo flavonoides-, relacionados con su coloración y con la actividad antioxidante. También aparecen pigmentos carotenoides como la naranja zeaxantina o el rojo licopeno. Su composición hace al polen fresco susceptible al enrancia miento y la fermentación, por lo que para mantenerlo es imprescindible su congelación,

que garantiza la frescura y durabilidad del producto. He ahí uno de los puntos fundamentales a la hora de su venta y distribución, es preciso asegurarse de que quien nos lo vende ofrece plenas garantías en cuanto a la manipulación y conservación del producto. En nuestro caso trabajamos con pólenes de diferentes orígenes, pero concretamente nos gusta trabajar con Antonio Calvo, productor ecológico de la empresa Verdemiell, ubicada en la sierra de Granada, así como con polen ecológico de la Comunidad de Madrid.

El polen fresco presenta multitud de propiedades que lo hace un excelente candidato para nuevos usos alimentarios, culinarios y, en particular, como nuevo ingrediente en la alta gastronomía. Es un gran colorante natural, tiene buen comportamiento como emulsionante, propiedades antiespumantes y una excelente capacidad de absorción de aceite (y muy baja de agua). Con estas propiedades como punto de arranque, se ha promovido la evolución de la alta creación gastronómica con polen fresco ecológico de flora silvestre de la Comunidad de Madrid. El material de partida presentaba cuatro fracciones principales, con color amarillo pálido (polen de robles melojos), naranja bri-

llante (jaras), violetas (cardos) y morado oscuro (viboreras o chupamieles), con actividades antioxidantes del 35 al 70% en comparación con la de la vitamina C.

Desde que llegó a nuestra cocina, hemos ensayado todo tipo de elaboraciones y aplicado multitud de técnicas para encontrar aquellas que ofrecen mejores resultados gastronómicos. Desde la más inmediata, el jarabe de polen, pasando por helados, mantequillas, aceites, bizcochos, panes, espumas, esféricos, y otras texturas y presentaciones, hasta incluirlo como ingrediente en marinados, coberturas para curar quesos, extraer sueros, colorear yogures, incluso hacer pasta fresca. Nos hemos encontrado con que al añadir el polen fresco reforzamos la acción de determinadas grasas y levaduras, reducimos la adición de harinas y aceites y conseguimos un acabado llamativo y de textura agradable. Eso sí, trabajar con el polen fresco requiere sumo cuidado, manteniendo un control exhaustivo de la temperatura, nunca superar los 80°C y trabajarlo siempre de partida en congelado, evitando su manipulación manual para no calentar los granos y que éstos puedan estropearse.

A la vista de los importantes resultados obtenidos en el laboratorio y la cocina, arrancamos con una nueva fase orientada al análisis sensorial de la mano de las doctoras Cristina de Lorenzo y Rocío Teruel. La aceptabilidad del polen fresco como ingrediente en alta cocina ha sido evaluada mediante las nuevas técnicas de análisis sensorial de consumidores, obteniendo resultados prometedores. Un primer estudio se centró en conocer la valoración hedónica y la percepción del polen fresco en siete platos de cocina creativa, entre los que se incluían entrantes, carnes, pescados y postres. La evaluación se llevó a cabo en una población de 22 personas (comensales) y se contextualizó en un entorno gourmet, con un evento privado en las instalaciones de un hotel de cinco estrellas de Madrid. Los platos fueron valorados de forma positiva, con puntuaciones medias hedónicas entre 5.2- 6.2 en una escala de valoración de 7 puntos. Las puntuaciones más elevadas se dirigieron hacia la mantequilla de polen con crackers de hinojo y el corzo

INNOVACIÓN ALIMENTARIA CON POLEN APÍCOLA FRESCO: USOS CULINARIOS

Jesús Almagro¹ y Cristina de Lorenzo²
¹Restaurante Jesús Almagro, NH Hotel Palacio de Ibaña
²Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA)

Antecedentes

La Gastronomía moderna persigue la utilización de nuevos productos, variedades y elaboraciones para sorprender y satisfacer al comensal. Los productos apícolas son poco utilizados y, sobre todo, poco conocidos.

El **Objetivo** de este trabajo es difundir las características y posibilidades del **polen apícola fresco** como ingrediente funcional en la alta gastronomía (colorante, emulsionante y texturizante natural) para su promoción y apertura de nuevos mercados.

Roble Quercus sp

Viborera Echium sp

Jara Cistus sp

Cardo Cirsium, Carduus



Resultados

El polen apícola es completo y equilibrado en términos nutricionales. En estado fresco puede ser un valioso ingrediente culinario por sus propiedades tecnológicas, funcionales y sensoriales.

- (1) Colorante
- (2) Capacidad de absorción de grasas
- (3) Actividad emulsionante
- (4) Actividad antiespumante
- (5) Actividad biológica antioxidante
- (6) Potencial sensorial (aromas, colores, texturas)

El trabajo se ha realizado con polen ecológico fresco de la Comunidad de Madrid. Se ha estudiado la firmeza (texturometría), color, captura redolífica, actividades peroxidasa y polifenoloxidasa, microbiología, pH, acidez y contenido polifénolico, a tiempo cero y en conservación en refrigeración, en envasado al aire y en vacío y tras tres tiempos distintos de escaldado, así como los parámetros sensoriales y la aceptación hedónica del producto y de los platos elaborados.

Los resultados indican que el escaldado 2 minutos + conservación a -20°C permite disponer de un producto de larga duración (9 meses) y seguridad microbiológica.

Actividad colorante

Yogur natural coloreado y saborizado con pólenes monoflorales



Actividad emulsionante

Arroz con leche, natillas y nubes elaboradas con polen de jara



Lomo de corzo marinado con bizcocho de pistacho y óleo de polen

Lomo de corzo marinado con cubierta de polen



Brochetas al óleo: mantequilla con agua, emulsionada y coloreada con diferentes pólenes

Bizcocho de pistacho sifonado y con polen de viborera

Agradecimientos

Los autores desean agradecer la financiación del IMIDRA, proyecto FPN-ALM-ACY6. El personal del Restaurante Jesús Almagro ha separado los gránulos apícolas y experimentado en cocina. El polen ha sido suministrado por la Asociación de Apicultores de la Comunidad de Madrid APISCAM.

Adscripción y contacto

Dña. Cristina de Lorenzo
Finca "El Encin", Km. 38,200 A-2, Aptdo. 127
28800 Alcalá de Henares (Madrid)
IMIDRA, Comunidad de Madrid
cristina.delorenzo@madrid.org

con mojo de polen, pipas de girasol, orégano y naranja. Tan solo el 37% de los participantes afirmaron conocer las propiedades del polen apícola antes del estudio; sin embargo, tras realizar la cata todos ellos lo consideraron adecuado como ingrediente culinario, describiéndolo como un producto exclusivo, natural, innovador, saludable y sabroso.

También hemos presentado al polen apícola fresco como ingrediente de excepción y gran descubrimiento para la cocina, aparte de en eventos particulares que buscaban un tono creativo e innovador, en demostraciones culinarias y presentaciones en escenarios de gran calado como en San Sebastián Gastronomika y Madrid Fusión.

Martinis los cócteles de invierno

El Dry Martini es un cóctel venerado, un icono del arte de las mezclas que siempre se ha servido frío. Estas reglas se pueden cambiar y comenzar a servirse calientes con los Winter Martinis que resaltan por su expresividad. Javier de las Muelas

Los cócteles calientes no son algo nuevo ya existen desde tiempos ancestrales. Prueba de ello son el Grog que bebían los marineros ingleses, el café irlandés, el “ron cremat”, la “queimada” y el carajillo, entre otros.

Los Winter Martinis se sirven calientes, volviéndose así, más expresivos y reconfortantes en las frías veladas de invierno.

Winter Sweet

Ingredientes:

- Droplets Orange Blossom Honey.
- Chocolate blanco.
- Amaretto.
- Bacardi 8 a.

Elaboración

Notas organolépticas: Winter Sweet es un cóctel sedoso y delicado. Posee un sabor profundo de largo final, cremoso y envuelto por las cálidas notas de miel de azahar. Perfecto para sobremesas.

Geisha Ritual

Ingredientes:

- Droplets Absinthe Van Gogh.
- Sirope de romero.
- Té de jazmín.
- Bombay Sapphire.

Elaboración:

Notas organoléptica: Martini de notas herbales y florales. Paladar duradero, redondeado, con un aire de sofisticación y perfecto equilibrio. Digestivo de media tarde.





Toast in Madras

Ingredientes:

- Droplets Indian Spices.
- Sirope de mango, curry y canela.
- Pedro Ximénez 30 a.
- Cachaça infundada con sechuan buton

Elaboración:

Infundar la cachapa con el sechuan buton. Mezclar con el resto de ingredientes.

Notas organolépticas: cocktail poli-valente que puede despertar apetito antes de una cena o acompañar como digestivo.

Cantineria

Ingredientes

- Droplets Green Cardamom.
- Miel de jengibre.
- Té ahumado.
- Bourbon Maker's Mark.

Elaboración:

Notas organolépticas: combinación caliente con notas de cardamomo, miel, ahumadas y al finalizar picante del jengibre. Perfecto para un día de nieve y montaña y para recobrar el calor corporal.



HOSTELCO

THE HOTEL & RESTAURANT TRADE SHOW

20-23 ABRIL 2020
RECINTO GRAN VIA



FOCUS ON HOSPITALITY BUSINESS

www.hostelco.com

#hostelco     

Co-located event



Alimentaria  Exhibitions

 Fira Barcelona

Coorganizador:



El VI Certamen Nacional de Cocina para Aragón

Luis Antonio y Javier Carca, en representación de Aragón, se han proclamado vencedores en Cocina del VI Certamen Nacional de Gastronomía, celebrado en Palma de Mallorca. En Pastelería los vencedores han sido Víctor de Castro y Uxue Landa, de Euskadi.

La Federación de Asociaciones de Cocineros y Reposteros de España en colaboración con la Asociación de Cocineros Afincados en las Islas Baleares (Ascaib), presidida por el chef Koldo Royo, han sido los organizadores de esta sexta edición celebrada con éxito el 26 de noviembre en las instalaciones de la Escola d' Hoteleria de les Illes Balears (EHIB). El Certamen ha reunido a trece equipos de comunidades autónomas con un total de 52 participantes, un jurado de 24 miembros, y a más de un centenar de personas en total contando el equipo de preparación el jurado técnico y miembros de la organización.

Dos han sido las categorías de este concurso: Cocinero y Repostero. Y dos han sido las elaboraciones que han debido presentar los concursantes: un plato de pescado con Corvina Rex, como ingrediente principal y otro de carne centrado en la carne de conejo, con el apoyo de la Organización Interprofesional para impulsar el sector cunícola (Intercun).

Para ambos casos se ha exigido al participante elaborar nueve raciones, ocho para la degustación y una para exponer ante el público.

El estilo ha sido libre, aunque junto al ingrediente principal, ha habido dos ingredientes complementarios obligatorios: brócoli en el caso del plato de corvina, y sobrasada, certificada por el Consejo Regulador de la IGP Sobrasada de Mallorca, en el caso de la elaboración basada en la carne de conejo.

Los aspirantes, que han estado asistidos por un ayudante, son profesionales que actualmente realizan su actividad en establecimientos de Hostelería, por ejemplo los vencedores trabajan en el restaurante Casa Pedro, de Zaragoza.

Para evaluarlos han intervenido dos tipos de jurado, uno responsable de la degustación de los platos y otro técnico, que ha valorado la ejecución de

la elaboración de los platos, en aspectos tan importantes como la organización, limpieza y el tiempo de ejecución.

Tras presentar las elaboraciones al jurado y reunirse éste para las diferentes valoraciones ha proclamado vencedor a los representantes de Aragón, los hermanos Luis Antonio y Javier Carca; seguidos de los representantes de Baleares y Canarias.

Los hermanos Carca han elaborado para proclamarse campeones una "Corvina a la parrilla con caldo de pollo asado y ravioli de brócoli" y "Dumpling de guiso de conejo, sobrasada y langostinos con escabeche de zanahoria", Los Carca han obtenido además dos accésit por el mejor uso de la sobrasada y la corvina,

Euskadi, Campeón en Pastelería

Por su lado, el equipo de Euskadi, integrado por Víctor de Castro y Uxue Landa se han proclamado vencedores absolutos del VI Certamen Nacional



Los hermanos Carca celebrando su triunfo de Gastronomía en la modalidad de Pastelería al elaborar "Selva negra de chocolate, brandy, arándanos de Erandio, leche de oveja latxa con matices anisados".

Los representantes vascos, De Castro y Landa, además del primer premio han obtenido la distinción a la Mejor receta de Brandy.

Los equipos de Madrid y Canarias se han clasificado en segunda y tercera posición respectivamente.



Concursantes del Certamen.



Premiados.



Simple. Efectivo. De confianza.

TUS MARCAS DE TODA LA VIDA, AHORA EN EL SECTOR PROFESIONAL



cada experiencia cuenta™

Oficina de Gestión de Servicios de AMER



Una de las primeras necesidades que se le plantean a una empresa de Restauración a la hora de iniciar su actividad es conseguir que un buen gestor facilite todos los trámites necesarios ante los diferentes órganos administrativos (por ejemplo Agencia Estatal de Administración Tributaria y Tesorería General de la Seguridad Social).

Esta necesidad se mantiene durante toda la vida del negocio, dependiendo de si una empresa tiene bien cubierto este tipo de asesoramiento respecto a la gestión, laboral y fiscal, sus preocupaciones pueden aumentar con problemas ajenos al negocio u olvidarse de una

parte de la actividad empresarial que un buen asesor cubre perfectamente.

AMER, desde la experiencia que dan los años de trabajar en Hostelería, oferta un servicio completo de Gestión Integral, laboral y fiscal, que, atendiendo a las particularidades del negocio hostelero, hace que las empresas se despreocupen de las relaciones administrativas periódicas entre la empresa y la Administración (seguros sociales y pagos trimestrales, por ejemplo). Pensando en ello se ofrecen los precios más competitivos y atractivos del mercado: 36'82 euros hasta 4 trabajadores y el resto a razón de 7'40 euros

cada trabajador más, que se debe incrementar con el 21% de IVA. A esto hay que añadir que al tratarse de pequeñas y medianas empresas el servicio incluye la realización de las declaraciones trimestrales de la estimación objetiva por módulos de I.R.P.F. e I.V.A., la declaración anual del I.R.P.F. y el resumen anual del I.V.A.

La Asociación Madrileña de Empresas de Restauración, AMER, se ocupa de las necesidades administrativas de gestión y asesoramiento, tanto laboral como fiscal, de más de cien empresas, gestionando entre otras actividades más de 600 nóminas mensuales de trabajadores de dichas empresas. Así como todo lo que conlleva esta gestión, (altas, bajas, confección liquidaciones, despidos, contratos, seguros sociales a través del sistema Red, pagos trimestrales, entre otros), recogiendo y entregando la documentación en el mismo establecimiento del empresario.

AMER atiende las necesidades globales de las empresas de restauración, por lo que entiende que cada vez más es necesario un buen servicio al asociado en este ámbito de la gestión empresarial. Actualmente, ante los cambios tecnológicos en la sociedad de la información, la Administración se moderniza y el empresario debe delegar la gestión moderna e informática de sus relaciones con la Administración en los profesionales cualificados de la Asociación.

Digitalización de Higiene Alimentaria

La Asociación Madrileña de Empresas de Restauración, AMER, ha organizado el 14 de noviembre una Jornada informativa en la que se han tratado dos temas de especial relevancia y sensibilidad para el sector. El primero ha sido la presentación por Biomicral (editora de Hostelería & Restauración, HR) concretamente de su su Consultoría de Seguridad Alimentaria de una App en materia de higiene alimentaria y APPCC que facilita el con-

trol y la seguridad de nuestras cocinas, ante posibles infecciones.

Las responsables de desarrollar la presentación han sido María José Sanz Gallego, Coordinadora de la Línea de negocio de Seguridad Alimentaria; y Lara Ubiera (Responsable del Desarrollo y puesta en marcha de la aplicación) de Biomicral.

Los numerosos asistentes han podido comprobar las funciones y versatilidad de esta App al resultar un instrumento imprescindible para los



asociados de AMER en el cumplimiento de las obligaciones higiénico sanitarias.

A continuación la empresa Grupo Aptavi ha presentado el servicio que han desarrollado para facilitar el cumplimiento de la obligación de registrar diariamente la jornada de trabajo, que entró en vigor el 12 de mayo.

Miguel Ángel Viñas, Responsable de Desarrollo de Negocio, y Jairo López, Responsable de Atención al Cliente, han explicado la diferencia entre Control de Presencia y Registro de Jornada Laboral. Asimismo han expuesto algunos casos reales ante la Inspección de Trabajo.

Reunión con el Director General de Turismo

El Presidente de la Asociación Madrileña de Empresas de Restauración, AMER, Antonio Galán, y el Responsable de Relaciones Institucionales de la Asociación, Rafael Andrés, se han reunido recientemente con el Director General de Turismo de la Comunidad de Madrid, José Ramón Castiñeira.

La reunión ha transcurrido en un clima de cordialidad y en la que el Presidente de AMER ha trasladado al Director General las inquietudes y preocupaciones del sector. Por su lado, el Director General de Turismo, José Ramón Castiñeira, ha mostrado su voluntad de colaboración con la Asociación y ha explicado las principales líneas de actuación y prioridades que se ha fijado para esta legislatura.

AMER celebra su Jornada de la Restauración

La Asociación Madrileña de Empresas de Restauración ha entregado los Galardones 2019 en su Jornada de la Restauración celebrada el 24 de septiembre en el restaurante Portonovo de Madrid. Este acto, que se convoca desde hace más de 25 años, ha reunido a asociados, autoridades políticas y representantes de firmas colaboradoras de AMER con el objetivo de reconocer la relevante trayectoria de empresas y profesionales vinculados a la Restauración, así como a las entidades que en los últimos doce meses han contribuido con una aportación notable al conocimiento y difusión del sector.

La cita, que ha contado con la periodista Mónica Martínez como maestra de ceremonias, ha reunido a más de 180 personas, entre ellas el Alcalde de Madrid, José Luis Martínez-Almeida, los Presidentes de

CEOE, Antonio Garamendi; de CEIM, Miguel Garrido; y de la Cámara de Comercio, Industria y Servicios de Madrid, Ángel Asensio.

En esta edición, los premiados han sido: Ángel Sierra, Jefe de Estudios de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid; el restaurante Tejas Verdes, Cruz Roja Española, Bar El Brillante (Atocha), Calidad Pascual, el periodista Goyo González y la Vicepresidenta de AMER y propietaria de la Cafetería Santander, Carmela Rodríguez con el "Galardón José Ramón Gumuzio".

La Asociación Madrileña de Empresas de Restauración, AMER, desea agradecer, desde estas páginas, la participación de sus empresas colaboradoras Cafés La Mexicana, Coca Cola European Partners, Grupo Mahou San Miguel, Aceites Rafael Salgado, Solán de Cabras y Summa Seguros.



BIO-MICRAL

microbiología de Alimentos



Su solución en:

Calidad.

Implantación y seguimiento de programas de autocontrol APPCC.

Trazabilidad.

Análisis Microbiológicos.

Consultoría en Dietética y Nutrición.

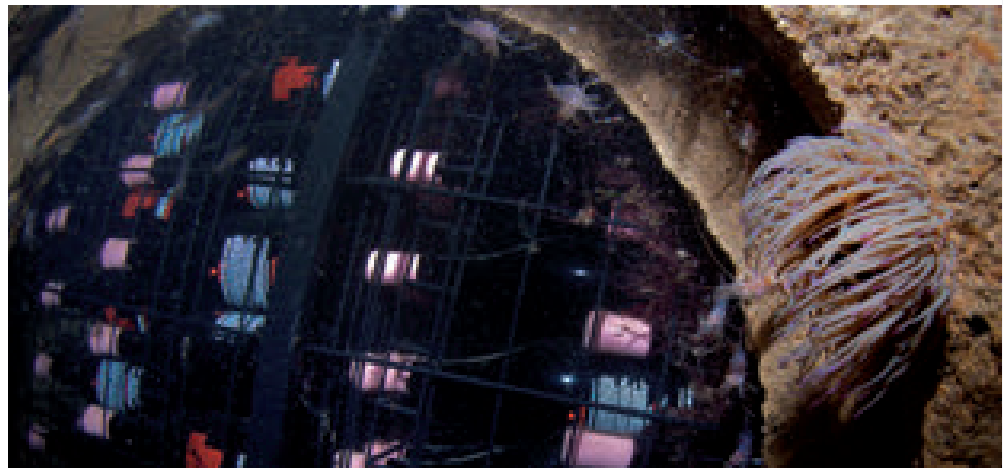
Desarrollo de Proyectos formativos.

Prevención de Riesgos Laborales.

Formación bonificada.

El mar, aliado para el envejecimiento de los vinos

El mar es un buen lugar para el envejecimiento de los vinos al ser la temperatura y presión del agua constantes y existir ausencia de luz y ruidos. Estas condiciones generan a los vinos unas características diferentes pero sugerentes.



Todo surgió al encontrarse entre los restos de un viejo naufragio de 1840 botellas de vino y champán que, pese a sus remotas añadas, conservaban intactas sus cualidades organolépticas y que, en algunos casos, por su calidad se subastaron por miles de euros. Dicho descubrimiento llevó a varios emprendedores a pensar que quizá el mar sería un buen lugar para la crianza del vino. Así nacieron los vinos submarinos.

Para enólogos y sumilleres el mar ofrece condiciones de conservación perfectas para el vino: a cierta profundidad, la temperatura es estable, la presión mayor, la luz insignificante y el silencio absoluto. A 20 ó 30 metros, las temperaturas rondan los 12-15 grados y las corrientes acarician las botellas. Si a todos estos factores se le suma la ausencia de intercambio de oxígeno a través del tapón, el envejecimiento resulta forzosamente más pausado.

Siguiendo esta práctica, algunas bodegas han empezado a envejecer sus vinos bajo el mar, aunque, por supuesto, la fermentación y, en ocasiones, una primera parte de la crianza, suceden en tierra. Después, las botellas o ánforas se sumergen

durante meses o años en cajas perfectamente ancladas y cerradas para evitar cualquier exceso de curiosidad por parte de los submarinistas. Además, las bodegas de mayor prestigio tienen sensores y cámaras de control que salvaguardan el vino las 24 horas del día.

Existen también productores que permiten a los clientes bajar a buscar sus propias botellas que, cuando vuelven a la superficie, aparecen cubiertas de coral, algas o conchas. Es el caso de la bodega Crusoe Treasure, la primera bodega y arrecife artificial del mundo, cuyo vino, Sea Soul nº 4, se encuentra en el mar a unos 20 metros de profundidad y en total oscuridad. Tiene una crianza tradicional de 14 meses en bodega de roble francés y 8 meses variables de atesoramiento submarino.

En España, algunas bodegas, como Protos, ha experimentado esta técnica con algunos de sus vinos Protos Verdejo, Protos Crianza, Protos'27 y Protos Reserva al mantenerlos sumergidos seis meses en la Costa de Alicante, a una profundidad de 28 metros, en jaulones standard de bodega, insertados dentro de unos silos de hormigón con orificios latera-

les que han dejado fluir el agua dentro de ellos.

Según el departamento técnico de Bodegas Protos la microvibración provocada por las corrientes marinas, la presión, la oscuridad y temperatura constante que proporciona esta profundidad, (15º-17º la variación de un grado arriba/abajo puede tardar semanas), han originado vinos con madurez más acelerada, apreciándose tanto por su nariz menos fresca pero elegante, como en boca, donde aparece un interesante toque salino que modifica las características organolépticas del vino y hace que resulte atractivo.

Incluso para algunos sumilleres como Carme Saló, de Vinissimus, son partidarios al afirmar que: el mar aporta salinidad a los vinos y al estar sumergidos bajo el agua adquieren matices minerales, yodados, impropios de los vinos "terrestres", pero al tiempo ganan redondez y complejidad.

Estos vinos hacen las delicias de mercados abonados a los productos de lujo como el ruso. Es tal la aceptación de envejecer vinos en el mar que no sólo se está multiplicando por todo el mundo sino que también se hace extensible a otros productos, como el ron, el whisky y la cerveza.



ON TRADE
COCKTAIL
GROUP

www.otcgroup.es



VERMUT
DE LUNA
RESERVA



HEERING[®]
-The Original-
CHERRY LIQUEUR



MONIN[®]

— ULTIMATE TASTE —
— ULTIMATE CREATIVITY —



Situación de emergencia y riesgo en una cocina de colectividades

Los sistemas de seguridad alimentaria basados en el APPCC son sistemas preventivos. A menudo, las cocinas para colectividades no tienen previsto un Plan de actuación para casos de emergencias o un Plan de contingencia. Es importante que las empresas dediquen un tiempo a analizar estas situaciones de riesgo.



Una emergencia es una situación extraordinaria, potencial o real, de riesgo. A nivel general, una emergencia puede afectar a distintos ámbitos de la empresa (seguridad alimentaria, seguridad laboral, impacto medioambiental por ejemplo) y también al ámbito operativo o funcional (imposibilidad de prestar el servicio, pérdida de datos entre otros).

El origen de las emergencias de seguridad alimentaria puede ser diverso, al depender del impacto o la afectación en la seguridad del producto y del alcance del problema. La situación de emergencia es por definición imprevisible, sin embargo, ¿de qué factores depende que las consecuencias y el alcance puedan tener el menor impacto posible en nuestra actividad, nuestros clientes y la seguridad de nuestros productos?

Factores de la contingencia y su alcance

Actividad: el alcance de una situación de emergencia depende del volumen de nuestra actividad. Si se trata de una cocina de una residencia de ancianos donde cada día

se elaboran los menús de 20 personas, el stock de materia prima y los productos a elaborar serán pocos. Las soluciones y las pérdidas serán manejables. Pero si se trata de una cocina central donde se elabora producto transportado diariamente y además producto envasado a otras colectividades, la interrupción del servicio y la afectación en las cámaras y los productos finales en stock puede ser un desastre económico y organizativo.

Medidas preventivas: cualquier sistema de gestión de seguridad alimentaria se basa en el análisis de riesgos y la implantación de medidas preventivas. Aunque las situaciones de emergencia no son siempre previsibles, sí que se pueden detallar algunas medidas que tienen que ver con el alcance o las consecuencias de no tenerlas. Por ejemplo:

Instalar termómetros auxiliares en las cámaras que permitan controlar las temperaturas de los equipos en el caso de fallo eléctrico.

Mantener las gomas y cierres de puertas en buen estado para conservar la estanqueidad y evitar pérdida



de frío. Una nevera cerrada puede mantener las temperaturas correctas hasta 4 horas y un congelador más de 24 horas.

Planificar y establecer sistemas auxiliares de energía en el caso de fallos de la red eléctrica.

Tener un sistema de transporte de emergencia de los productos a otras instalaciones.

Contar con un sistema antiincendios en perfectas condiciones.

Mantener los productos siempre aislados del suelo, para evitar que se mojen y se estropeen en caso de inundación.

Prever alternativas de prestación de servicios (menús de emergencia,



productos de quinta gama, convenios con otras empresas).

Establecer protocolos de evaluación de los productos afectados para eliminarlos o procesarlos.

Tener previstos sistemas de transporte alternativos, si los habituales son el origen de la emergencia.

Coordinarse con la institución o el edificio de la cocina, el ayuntamiento u otras instituciones locales.

Sistema de trazabilidad: es importante establece un sistema de trazabilidad, para conocer los alimentos en mal estado y evitar la retirada del resto.

Comunicación interna: designar previamente a la persona o personas que han de actuar y tomar decisiones en situaciones difíciles. Si hay medidas preventivas establecidas, estas personas deben estar formadas en la resolución de la situación y en las alternativas.

La comunicación con los trabajadores, clientes u otras partes interesadas debe estar ordenada y debe ser clara e inequívoca. Ha de priorizar siempre la salud pública.

Infraestructuras: es importante que la

cocina o el edificio esté preparado y actualizado ante emergencias. Ha de contar con mecanismos auxiliares de energía, sistemas antiincendios, sectorización, entre otros elementos. En caso contrario, algunas medidas preventivas deben orientarse a paliar estas deficiencias.

Evaluación de productos afectados

Es difícil realizar recomendaciones generales cuando las situaciones pueden ser distintas y la disposición de las instalaciones y los hechos ocurridos pueden variar. La norma general tiene que basarse en dos criterios fundamentales:

No puede existir riesgo en la seguridad alimentaria del producto (para ello nos remitimos a todos los valores legales de temperatura, el sentido común y las buenas prácticas de manipulación tradicionales).

En caso de duda, aplicar el principio de precaución, es decir, desechar el producto.

En la agencia FDA (Food and Drug Administration de EEUU) se recopila

información interesante. Presentamos distintas situaciones y cómo proceder:

+ **Interrupción de la luz:** durante el corte: comprobar la temperatura de los productos pinchándolos con un termómetro sonda cada hora. Así sabremos cuanto tiempo han estado expuestos a cada temperatura.

Una vez restablecido el servicio es importante tener claros los criterios para evaluar los productos afectados.

+ **Inundaciones:** desechar los productos que hayan estado en contacto directo con el agua. Inspeccionar los envases herméticos para comprobar que no estén dañados.

Si están en buen estado sacar las etiquetas, al estar mojadas y con suciedad. Anotar qué producto es y fecha de caducidad. Lavarlos con agua y jabón. Enjuagarlos y secarlos. Marcar el envase con el nombre y fecha de caducidad.

Limpiar y desinfectar todos los utensilios en máquina lavaplatos o sumergir en solución desinfectante. Limpiar y desinfectar todas las superficies en contacto con alimentos, suelos y paredes.

+ **Incendios:** descartar todos los alimentos envasados en contacto con el fuego o que hayan estado a temperaturas ambientales altas.

Descartar todos los alimentos envasados y no envasados expuestos a los humos tóxicos.

Descartar todos los alimentos expuestos a los productos químicos usados en la extinción del incendio.

Conclusiones

Las consecuencias operativas (prestar el servicio, cumplir horarios), económicas (desechar productos, perder clientes) y de seguridad alimentaria (riesgo de intoxicación alimentaria) justifican que las empresas de colectividades dediquen un tiempo a analizar las situaciones de riesgo a las que pueden estar sometidas y definir medidas preventivas para evitarlas. Se ha de establecer planes de contingencia para saber cómo manejar la situación y minimizar el alcance, además de crear planes posteriores para la evaluación de los productos afectados.

Ejemp. situación	Consecuencias	Alcance
Inundación de las instalaciones de cocina durante horas.	Afectación en el estándar de higiene en las instalaciones. Aumento del riesgo de contaminación cruzada. Productos no conformes para eliminar o evaluar.	Pérdidas económicas. Imposibilidad de prestar servicios (ese día o más días).
Alerta alimentaria para la retirada de un producto que contiene frutos secos no declarados en la etiqueta.	Retirada de los productos que tengamos de ese lote. Retirada de los elaborados que contengan ese producto. Comunicación interna o externa.	Possibilidad de brotes alérgicos. A todos los productos que contengan ese ingrediente.
Corte de suministro eléctrico.	Pérdida de control de la cadena de frío. Pérdidas económicas. Cambios operativos / productivos. Imposibilidad de prestar el servicio.	Imposibilidad de servir los productos elaborados expuestos a altas temperaturas. Cambios operativos posteriores al corte de suministros.

Premios Nacionales de Hostelería



Hostelería de España ha celebrado en Madrid la XIII edición de la entrega de los Premios Nacionales de Hostelería para reconocer la labor y el compromiso de profesionales, empresas y proyectos del sector hostelero. En total, han sido dieciséis personas y proyectos quienes han recogido su galardón, entre los que se encontraban el programa 'Masterchef', el Padre Ángel y diferentes cocineros, como Susi Díaz (restaurante La Finca, Elche); Xanty Elías (restaurante Acánthum, Huelva) o David García (Corral de la Morería, Madrid).

Además, este año la organización empresarial ha otorgado, de manera simbólica, un "Reconocimiento al

cliente", para poner en valor el lugar clave que ocupan los consumidores en la Hostelería que se le ha entregado a la OCU, en representación de clientes y consumidores.

Durante la gala la ministra de Industria, Comercio y Turismo en funciones, Reyes Maroto, ha señalado que "más de 8,3 millones de turistas internacionales visitan España con la gastronomía como principal motivo". Asimismo, ha hecho referencia a la colaboración público-privada y a iniciativas como Saborea España o el Día Mundial de la Tapa, así como crear 'Marca España'.

Por su parte, el alcalde de Madrid, José Luis Martínez-Almeida, ha

destacado: "cuando nos referimos a gastronomía lo hacemos por una cuestión profesional, de mezcla de pasión y profesión con la que los hosteleros madrileños generáis una sociedad mejor

El Presidente de Hostelería de España, José Luis Yzuel, ha señalado que "La hostelería representa un 7,2% del PIB anual y da empleo a casi 1,7 millones de personas. El peso de la Hostelería es indudable y por ello creemos en la apuesta que hacen los diferentes cocineros, empresarios, entidades y asociaciones por la industria y su compromiso con áreas tan relevantes como la innovación o la sostenibilidad".

Benjamin Urdiain, Presidente de Honor de ACYRE Madrid

La Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid, ACYRE Madrid, ha celebrado sus XLVIII Premios Gastronómicos, que reconocen la labor de los profesionales de la gastronomía y de otros ámbitos para fomentar al sector. Los galardonados este año han sido: Julio Miralles, Chef Ejecutivo del Restaurante Zalacain, Premio ACYRE Madrid 2019 al Mejor Cocinero. El Premio ACYRE Madrid Institucional por su apoyo a la gastronomía ha sido para la Comunidad de Madrid. La responsable de recoger el premio ha sido la consejera de Medio Ambiente, Ordenación del Territorio y Sostenibilidad, Paloma Martín. El Premio ACYRE Madrid Honorífico 2019 a toda una vida como referente en la gastronomía de Madrid lo ha recibido Salvador Gallego. Asimismo, el Premio ACYRE Madrid 2019 a la Personalidad Gastronómica ha sido para Esmeralda Capel.



El Programa de TVE "Aquí la Tierra" ha recibido el Premio ACYRE Madrid 2019 a la Mejor Labor Periodística Gastronómica. El Premio ACYRE Madrid 2019 a la Proyección Empresarial lo ha obtenido Cristina Oria.



El Premio al Mejor Restaurante ha correspondido al Restaurante ABarra, siendo Juan Antonio Medina quien ha recogido la distinción. El ACYRE Madrid 2019 al Mejor Jefe de Sala ha sido para Paco Patón; por su lado Samuel Serrano se ha llevado el de Mejor Repostero. El Premio ACYRE Madrid en la categoría de Patrocinador ha sido para Casquerías Óscar y el Premio ACYRE Madrid a la Formación de los Hosteleros ha recaído en el Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid. El Premio ACYRE Madrid 2019 a la excelencia del Producto Certificado "M" de Madrid Calidad ha correspondido a Albe Lácteas del Jarama. El Premio ACYRE Madrid a la Promoción de los Mercados Municipales de Madrid lo ha obtenido el Mercado de Prosperidad. El broche de oro del acto se ha puesto con el homenaje y el nombramiento de *Presidente de Honor de ACYRE Madrid* a Benjamin Urdiain.

EXPERIENCIA, CALIDAD, DESARROLLO Y EFICIENCIA

FB INTEC ofrece las mejores soluciones técnicas adaptadas al diseño arquitectónico de nuestros clientes. El Departamento de Ingeniería de FB INTEC consigue los resultados más eficientes en el desarrollo de proyectos, compartiendo criterios técnicos con grandes firmas, con el objetivo de mejorar la eficiencia energética y la rentabilidad de cada instalación.

FB INTEC cuenta con una plantilla multidisciplinar altamente cualificada con más de 20 años de experiencia en el sector de climatización, frío industrial y Maquinaria de Hostelería.

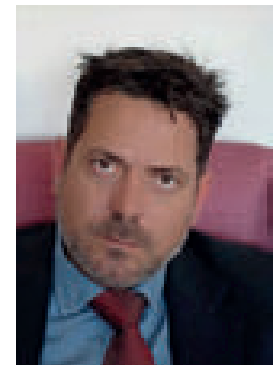
A través del desarrollo de su sistema PREMAN, FB INTEC cuenta con una herramienta imprescindible, eficaz y rentable para cualquier infraestructura hotelera.

Gracias al sistema PREMAN se evitan roturas y averías de alto coste, a la vez que se reducen gastos directos, se aumenta el rendimiento y la durabilidad de los equipos. Colaboramos estrechamente con el equipo técnico del hotel, convirtiéndonos de este modo en una extensión del staff de nuestros clientes.

El trabajo realizado por la firma FB INTEC se desarrolla a lo largo del territorio nacional, teniendo experiencia además en mercados internacionales.

Instalamos y mantenemos desde los sistemas más tecnológicos y sofisticados en climatización, frío industrial, ACS, maquinaria de hostelería, hasta los sistemas más básicos, aportando siempre el máximo rigor en materia medio ambiental.

Especializados en la realización de proyectos de diseño y ejecución llave en mano, eliminando gastos de intermediación y garantizando el mejor resultado.



“LA MEJOR HERRAMIENTA Y EL MEJOR ASESORAMIENTO ES SINÓNIMO DE UN GRAN RESULTADO”

Salvador Criado Ocaña
CEO Y FUNDADOR DE FB INTEC

SERVICIOS (FULL EQUIPMENT)

CLIMATIZACIÓN - FRÍO INDUSTRIAL - MAQUINARIA DE HOSTELERÍA
MANTENIMIENTO - ACS - ELECTRICIDAD

Accesibilidad acústica

Una de las asignaturas pendientes de la red hotelera es la accesibilidad acústica. Esta es un derecho y una manera de atraer viajeros

España es destino preferente de los turistas de mayor edad, grupo donde hay mayor incidencia de pérdida auditiva. El acondicionamiento acústico también beneficia a las personas con audición normal por la mejor comunicación y aumento de la sensación de confort.

En el documento "La accesibilidad en hoteles para personas con discapacidad" AG Bell International explica cómo adaptar acústicamente los establecimientos hoteleros.

Entre las ideas para acondicionar un hotel para personas con problemas de audición se proponen cambios en la decoración (alfombras, cortinas y mobiliario que reduzcan la reverberación). La utilización de materiales absorbentes contribuye a mejorar el confort de todos los clientes. Los despertadores, el bucle magnético y sistemas de alarma configuran otros aspectos de un hotel accesible.

La formación del personal resulta decisiva, es importante hablar mirando frente a frente, escribir o dibujar son formas que favorecen la comunicación. También debe considerarse la contratación de algún empleado que conozca la lengua de signos o un servicio de tele-interpretación. Además, hay que incluir en el plan de prevención de riesgos el personal responsable en la evacuación de personas con discapacidad.

La accesibilidad para personas con discapacidad auditiva en los hoteles españoles repercute de manera positiva en la evolución del sector. Con una pequeña inversión se pueden implementar fáciles medidas beneficiosas para todos y mejorar las condiciones acústicas del entorno, lo que redundará en la rentabilidad de los establecimientos.

La información que los hoteles dan a sus huéspedes se puede completar en el apartado de "Lugares accesibles" de la web <http://agbellinternational.org/>

Donde se pueden encontrar los lugares y los servicios accesibles de la ciudad que se visita. Es aconsejable que, antes de realizar una reserva, el cliente consulte sobre las distintas adaptaciones que tiene el hotel puede ser a través de correo electrónico.

Hay guías de hoteles que se esfuerzan por tener al día la lista de establecimientos adaptados y otras en las que únicamente se incluyen aquellos establecimientos accesibles. Entre las guías figuran: <https://www.nativehotels.org/> <https://www.guiarepsol.com/es/dormir/como-en-casa/hoteles-accesibles/> <https://www.equalitasvitae.com/es/home/>

También algunas comunidades autónomas que se preocupan de facilitar esta información, como Madrid o la Rioja: <https://bit.ly/37zgdhZ> https://www.lariojasinbarreras.org/guia_larioja_accesible/cat/hoteles-accesibles-rioja/

Hoteles adaptados a la discapacidad auditiva

En España existen cadenas hoteleras y hoteles adaptados a la discapacidad auditiva, aunque el número debería ser mayor. Algunos de ellos son:

Holiday In: ésta cadena de hoteles, perteneciente al Grupo IHG, tiene varias medidas de mejora para la discapacidad auditiva: el mostrador de la recepción está equipado con un bucle magnético, posee un porcentaje de habitaciones adaptadas en cada hotel con sistema de alarma de emergencia que emite señales sonoras y luminosas y almohadillas vibratorias que se colocan debajo de la almohada y que están conectadas a la alarma de emergencia.

Ilunión: cadena comprometida con la accesibilidad universal. En recepción, uno de los puestos del mostrador está equipado con un bucle magnético para mejorar la comunicación. El personal recibe formación especial para poder tratar de un modo óptimo a las personas con algún tipo de discapacidad.

Las habitaciones están especialmente adaptada para personas con discapacidad auditiva. Tiene timbre luminoso en la puerta, teléfono con amplificación alternativa con audífono en posición T, despertador programable con sistema de vibración/luminoso, televisión con teletexto, comunicación visual entre recepción y habitación mediante mensajes de texto por telefonía móvil.

En algunos hoteles y en las zonas comunes la alarma de emergencia emite señales sonoras y luminosas. Para la habitación se dispone de un sistema portátil. Además, el personal está especialmente entrenado para poder comunicarse con personas con deficiencias auditivas en situaciones de emergencia.

Paradores: todos los paradores nacionales disponen de una habitación adaptada con un teléfono con señal de llamada luminosa y posibilidad de



aumento de volumen de llamada y de voz. En la recepción de cada parador existe otro teléfono de iguales características que se puede llevar a cualquier habitación en caso de necesidad.

Respecto a los hoteles destacan:

Hotel Silken Puerta Málaga:

destaca su accesibilidad acústica en recepción. Las habitaciones tienen teléfono con avisador luminoso y televisión con teletexto, en los vídeos informativos sobre los servicios que ofrece el hotel están en versión subtitulada y en lengua de signos.

Hotel Kurhotel Mar y Sol: ubicado en Los Cristianos (Santa Cruz de Tenerife). Las habitaciones adaptadas disponen de botón de emergencia que comunica con recepción y timbre con aviso luminoso. También hay despertador vibrador que puede solicitarse en la recepción, bucle magnético en recepción y personal formado en estrategias de comunicación con personas con deficiencia auditiva.

Apartamentos turísticos Diamond Resorts Internacional: está presente en localidades como Las Palmas, Lanza-



rote, Málaga y Tenerife. Pertenece al Club Diamond Resorts International, dispone de bucle magnético en el mostrador de recepción y de lazo de inducción magnética individual para las habitaciones, bajo petición del cliente.

Hotel Spa Porta Maris & Suites del Mar: (Alicante). Dispone de un bucle de inducción magnética en el mostrador de recepción. Con previa petición del cliente, las habitaciones disponen de lazo de inducción para facilitar la

escucha de la televisión a usuarios de audífonos y de un sistema de alarma conectado con el despertador vibrador, con el teléfono y con el sistema de emergencias.

Hotel Rural Arroyo de la Plata ubicado en Jerez de los Caballeros (Badajoz). Dispone de bucle magnético en la recepción y en el salón social.

Hotel Spa Villa Nazules: situado en Almonacid de Toledo (Toledo). Todo su personal conoce el lenguaje de signos.

Especialistas en Proyectos de Interiorismo Hotelero



www.pf1interiorismo.com

Consultas: info@pf1interiorismo.com
T +34 981 979 284

¿Qué consideramos un hotel singular?

Desde mi estudio llevamos años trabajando en diferentes proyectos sin reparar en el término "Hotel Singular". Qué significa ¿Sólo (único en su especie), extraordinario, raro o excelente (definición según la RAE)?
Loli Moroño, Directora Creativa PF1 Interiorismo

Para nosotros es todo ello y mucho más. Un hotel singular, es un establecimiento diferente, único, extraordinario, raro y en muchos casos excelente. No es un hotel con encanto, pero tiene encanto. Convive con la naturaleza integrándose y no imponiéndose, tiene historia y cuenta una historia. Finalmente nos hemos dado cuenta que sin querer, nos hemos ido especializando en este tipo de establecimientos.

En esta ocasión presento tres casos especiales. El primero es totalmente ajeno a nuestro estudio pero nos ha entusiasmado y por eso deseo comentar este proyecto tan interesante.

¿Qué os parece, una noche bajo las estrellas con la brisa del océano Atlántico o en un jardín en un viñedo privado en As Rías Baixas? Esta experiencia la puedes vivir si visitas "Camping Astronómico Albarari".

No prometen la luna, pero nos acercan las estrellas, ¿puede haber algo mejor?

Cuentan con dos espacios naturales donde disfrutar del paisaje, la naturaleza, el firmamento y la astronomía.

Albarari Campo Stellae: en A Coruña, Oleiros, a 50 metros de la Praia das Margaritas, con vistas al mar o a la Torre de Hércules. Dispone de dos Gran Burbujas: Orión y Perseus y tres Burbujas Deluxe: Andrómeda, Pegasus y Cassiopeia.

Albarari Stella Polaris: en Sanxenxo, emplazado en un viñedo de albariño en el interior de las Rías Baixas. Se puede disfrutar a partir del 1 de julio, es una experiencia completa compaginándola con la cata de vino procedente de ese viñedo además de poder visitar la Bodega familiar e incluso participar en la vendimia en septiembre. Disponen de 5 Gran Burbujas: Australis, Centaurus, Borealis, Spica y Polaris



Camping Astronómico Albarari - Fotografía: Sfera360 Fotografía



Vila Sen Vento - Fotografía Vila Sen Vento Arquitectura Salgado e Liñares Interiorismo PF1 Interiorismo Contract

Los creadores de este alojamiento con características tan singulares son Eduardo y Paula que han compaginado este proyecto con la divulgación científica de Astronomía por Eduardo (Doctor en la universidad) y la observación astronómica por Paula, (afición que lleva a cabo mientras pilota un Airbus sobre el Océano Índico).

La idea les surgió después de haber pasado una noche en una khaima en el desierto de Dubai, con la tranquilidad de la noche mirando las estrellas. Los dos tenían en mente crear en algún momento una experiencia diferente donde pasar la noche y que fuese en Galicia. También pensaron que fuera en una burbuja ("Burbuja" es una marca registrada de Albarari S.L.).

Tras realizar un trabajo de investigación, innovación y diseño de las burbujas, las han mejorado diseñando un modelo exclusivo y propio. En este momento ya está patentado para poder comenzar un modelo de franquicias por todo el mundo.

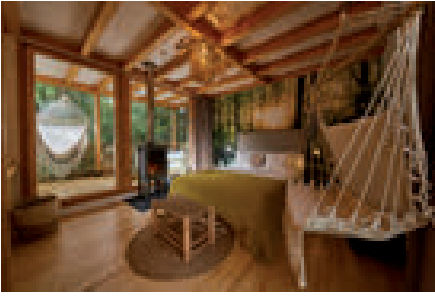
Paula procede de una familia de cuatro generaciones en el cultivo de la uva Albariño. En este momento ha dado un impulso a su bodega tradicional Adega Buezas y realizado un homenaje a sus bisabuelos con su Vino Péon & Rei (De Álvaro Peón y su mujer Teresa Rey). Hay que vivir la experiencia única que con tanto cariño y dedicación ofrece "Camping Astronómico Albarari".

El siguiente caso a estudio es el complejo rural vacacional "Vila Sen Vento" ubicado a las afueras de Santiago de Compostela, concretamente en O Pino, junto al Camino Francés de Santiago. Ha sido totalmente ilusionante nuestra incorporación a este proyecto hotelero singular.

En 2013 se promovió un proyecto piloto de alojamiento y naturaleza denominado Cabaniñas do Bosque firmado por el estudio de Arquitectura Salgado e Liñares. Alojamientos singulares y pioneros en Galicia, consistentes en tres apartamentos ubicados en árboles, de calidad arquitectónica, ecológica y respetuosa con el paisaje y el territorio donde se ubican.

El éxito de esta experiencia y la política de expansión y mejora constante, les ha llevado a promover otros proyectos de la misma índole.

El estudio de Arquitectura Salgado e Liñares se encarga de la arquitectura y realización de cuatro cabañas. El interiorismo ha sido firmado por PF1 Interiorismo para el complejo rural vacacional "Vila Sen Vento" pendiente de abrir. Cada cabaña recibe el nombre del



Vila Sen Vento - Fotografía cedidas por Vila Sen Vento Arquitectura Salgado e Liñares

árbol que las cobija y son ideales para parejas, grupos de amigos y familias.

Este pequeño gran oasis natural de 40.000m² pone a disposición del público una variedad en su oferta de alojamiento con experiencias únicas.

Este tipo de arquitectura modular industrializada es fantástica, al ser sostenibles además de no contaminar el entorno. Casi todo procede de taller y la intervención en su ubicación es mínima al igual que el día que se desee retirar será también muy sencillo.

Otro término que está en boca de todos es el glamping, consiste en menos es más. Están comprometidos con el cuidado del medio ambiente,

aprovechan los elementos de la naturaleza que los rodean, turismo sostenible. Es un turismo que reconecta con la naturaleza a través de alojamientos originales para vivir la experiencia con todo el confort. (Cabañas, bungalows, y campings de lujo).

El último caso que nos tiene enamoradas estos últimos años es la reconversión de los antiguos faros, en establecimientos hoteleros.

¿Cuántas veces has visitado las inmediaciones de un faro y has imaginado cómo debía de ser la vida de los antiguos fareros? Aislados del mundo, con la sola compañía del mar y las gaviotas, contemplando el océano rugir en invierno y descansar, plácido, en verano. Observar el firmamento en el silencio de la noche y alumbrar el camino a los barcos. ¿Existe un oficio más hermoso? Esto mismo lo puedes sentir si te hospedas en el alojamiento turístico en el Faro de Isla Pancha.

La apertura de un alojamiento turístico en el Faro de Isla Pancha se enmarca dentro del proyecto Faros de España, impulsado por Puertos del Estado, que persigue dar un uso

turístico a las instalaciones en desuso de los faros españoles .

En la actualidad nos encontramos inmersas en la reconversión del idílico complejo de edificaciones del Faro de Corrubedo, que se convertirá próximamente en el primer Faro hotel cuatro estrellas con restauración de España.

La propuesta es realizar un espacio que sirva como retiro en soledad, con amigos, en pareja o familia dónde reencontrarse con uno mismo a través del buen comer, el buen dormir y el ejercicio con el que se consigue el bienestar de cuerpo y mente. En una sola palabra? Disfrutar.



Hotel 4E Faro de Corrubedo - restauración
Fotografías Angel2019 Ingeniería Jorpa / Boo
arquitectura Interiorismo

NECEN

www.maquinasdeozono.es

ELIMINE LOS MALOS OLORES EN HABITACIONES DE HOTEL CON OZONO

- Con nuestros Generadores de Ozono eliminara el 100 % de malos olores
 - Sea cual sea la procedencia (TABACO, HUMEDAD, ...)
 - Elimina virus, bacterias, hongos y ácaros
 - Le entregamos certificación de "Habitación anti-alérgica" y de "Hotel Saludable"
- TOTALMENTE GRATUITOS**

10 DÍAS DE PRUEBA GRATUITA

NECEN OZONO, S.L.

www.maquinasdeozono.es

Tel. 932.433.200 comercial@necen.es



Los nuevos motores de los destinos turísticos

La reconversión de los destinos turísticos exige una renovación o potenciación de todos sus componentes para ser competitivos ante la oferta. Este cambio se puede conseguir a través de veinte premisas
 Domenec Biosca Vidal Presidente Educatur

La incorporación de la mujer al mercado de trabajo, su presencia en la Universidad, el descenso de la natalidad, la mejora de las expectativas de calidad de vida, el creciente flujo de información sobre destinos, hoteles y restaurantes junto a las crecientes y competitivas ofertas de las líneas aéreas facilita que los habituados a viajar y la nueva legión de ilusionados y primerizos viajeros decidan escaparse varias veces al año para premiarse como compensación al estrés.

Con ese fin, buscan en las agencia de viajes o en Internet, información, casi siempre de aquel sueño que desean convertir en realidad. Desean cumplir sueños de ocio, alojamiento y gastronómico. Esta nueva cultura de viajar está provocando que los viajes sean tema de conversación común entre amigos, conocidos y saludados. Lo que sitúa como una necesidad empresarial urgente, la gestión eficaz del marketing de fidelización de los clientes para conseguir convertirlos en entusiastas recomendadores, que añadirán garantías a las personas de su entorno.

El descenso del precio del transporte ofrece la posibilidad a los clientes, mal llamados turistas, de comportarse como verdaderos tacaños con los precios de la parte de la oferta turística que no les aporta valor y destinar la parte del león de sus recursos al alojamiento, gastronomía y al ocio. A cambio, éstos deben ofrecer argumentos únicos de calidad siendo confortables, seguros, amenos, especializados, amables y con identidad. De lo contrario, ellos mismos castigarán a las ofertas "cutres" y vulgares con la infidelidad.

Para ayudar a los gestores de lo público y a los empresarios a tener

éxito en este mercado turístico de oferta súper-competitivo, mediático y global les invito a reflexionar sobre "Las 20 locomotoras del éxito de los destinos turísticos en el galopante mercado de la oferta".

Las veinte locomotoras deben caminar juntas, a la misma velocidad y con excelencia como método para conseguir que la multiplicación de todas ellas posicione al destino y a los actores en el mercado con una marca positiva y mediática.

Le recomendamos que se esfuerce, tanto si ocupa un cargo técnico como si es político y, obviamente, empresa-



rio, en obtener matrícula en cada motor del éxito turístico frente a las nuevas y exigentes expectativas de los clientes que en este competitivo mercado turístico de oferta pueden escoger.

- Para el territorio estudie con rigor y aplique con disciplina El Plan Urbano, El Libro de estilo y la Carga del territorio. Evite a toda costa llenar el

territorio de cemento desordenado, sin estilo propio, ni los servicios necesarios en función de la carga del territorio. Si no lo evita, estará obteniendo precios de subasta para el presente y, quizá, su fin como destino turístico.

- Confeccione una cesta de productos de ocio hotelera y extrahotelera, cómoda, amena, competitiva y con entidad ima-

ginando las máximas fiestas y eventos mediáticos de atracción y distracción. Diversifique los tipos de ocio y los hobbies en función de los segmentos de clientes, publicite su información en los alojamientos, en los medios de comunicación, en las webs y en las Oficinas de Turismo.

- *Construya y cuide unos accesos físicos cómodos, seguros, competitivos, con una señalización fácilmente comprensible en la circulación interna, en los accesos de entrada y de salida. Así como visible de día y de noche.*

- *Construya y actualice los accesos por internet de la información del destino, con reservas activas de toda la oferta de forma cómoda, atractiva y práctica.*

- *Busque en su imaginación los mejores eslógans para los productos locomotoras y los complementarios, que definan la atracción de forma breve y clara. Han de ser fáciles de recordar y adecuados a cada segmento de clientes y por especialidades del ocio.*

- *Mejore, día a día la comodidad total de los accesos, aparcamiento, señalización, información, paseos, horarios, zonas de descanso, servicio de taxis, transportes públicos y privados, alojamientos, restaurantes y de los centros de ocio y comerciales.*

- *Asegure a los residentes y visitantes una Seguridad total viaria, física, alimenticia, en centros sanitarios, horarios, ofertas, precios, en el transporte, en la eficacia y honestidad del personal privado y público. Además de en emergencias, pérdidas y en el uso de idiomas.*

- *Lidere los planes de formación de los actores públicos para asegurar un nivel profesional puesto al día en las nuevas variables del mercado de la oferta.*

- *Impulse, dentro de su empresa, la formación necesaria para reconvertir a los empleados en anfitriones-vendedores,*

creando eslógans internos, campañas de micro marketing empleado por empleado, planes de formación como vendedores y promoviendo un club de anfitriones-vendedores con premios por objetivos que mejorarán su nivel de satisfacción.

- *Promocione una Gastronomía típica de calidad, cómoda y competitiva en sus precios, sin olvidar la restauración y los productos de recuerdo.*

- *Cree complicidades con la oferta comercial asegurándose que sea de calidad, cómoda, amable, competitiva, segura, con horarios prácticos y con una oferta variada, típica e internacional.*

- *Desarrolle y publicite un manual de anfitriones para la excelencia en las relaciones con los residentes y visitantes, formando a todos los actores en su nivel de amabilidad, información, idiomas, uso de las últimas tecnologías y asegúrese que disponen de la información solicitada.*

- *Reflexione sobre la gestión más eficaz de los medios de comunicación internos y de cada destino emisor, así como de los líderes de opinión, potenciando los encuentros - seminarios, el micro marketing personal y las influencias de los residentes Vips.*

- *Alíese con el Clima, potenciando la publicitación de las buenas noticias, recomendando las medidas preventivas y elaborando distracciones alternativas para los días con inclemencias climáticas no previstas.*

- *Impulse los alojamientos hoteleros mediáticos, auto promocionables, confortables, cómodos y bien señalizados, con una atención amable, asegurando la honestidad entre la oferta publicitada y la real.*

- *Impulse, en su destino, una Asociación empresarial profesionalizada, líder en el sector, con recursos económicos suficientes para su existencia,*



eficaz, sostenida, activa, con complicidades, influyente y mediática.

- *Desarrolle acciones de publicidad y promoción elaboradas por los mejores profesionales de la especialidad, de forma conjunta, pública y privada, por coronas de proximidad de los destinos, con accesos cómodos, diversificada por especialidades, segmentada, medible y atractiva.*

- *Impulse acciones de Marketing de consumo interno para incrementar el gasto con la máxima satisfacción de los clientes.*

- *Impulse las acciones de Marketing de fidelización que mejoren el nivel de satisfacción y la reconquista del cliente y que aseguren su conversión en recomendador, aplicando con delicadeza el micro marketing a los distintos segmentos de clientes.*

- *Cree un vivero de empresas. Escuelas de oficios y empresas de servicios que impulse la formación profesional y los servicios especializados a las empresas.*

Si respeta o establece el contenido de cada una de estas locomotoras ha conseguido sustituir y dominar al nuevo y mediático mercado de la oferta.

grupo **enerdex**

implantación de la norma ISO 50001
comercialización de energía verde
soluciones para la monitorización de consumos energéticos
modelos BIM para la gestión de su negocio
especialistas en eficiencia energética

911 41 06 73 -www.grupoenerdex.com- comercial@grupoenerdex.com





La formación un valor seguro

La ubicación y la tipología de los clientes determinan la estructura de los hoteles y consiguientemente de sus departamentos. Concretamente en el de Pisos existen diferencias entre los hoteles urbanos y los vacacionales, dentro de este último también, por este motivo es importante el papel que desarrollan las gobernantas.



Ana Torrente.



Neus Colomer.



Pepa Pulido.



Sandra Martínez.

A diferencia del número anterior que entrevistamos a gobernantas de hoteles urbanos, en esta ocasión hemos elegido cuatro reconocidas profesionales de establecimientos en las Islas Baleares, concretamente la Vocal de ASEGO en esa Comunidad Autónoma, Sandra Martínez del Hotel Steigenberger Hotels & Resort (estrellas); Neus Colomer del Hotel Insotel Fenicia Prestige & Spa (también de 5 estrellas); Pepa Pulido, del hotel ibicenco Barceló Portinatx, (un only adults); y Ana Torrente: del Universal hotel Don León (4 estrellas).

¿Nos puede describir las características de su hotel?

Neus Colome (N.C): El Insotel Fenicia Prestige & Spa está ubicado junto al único río de Baleares en el pueblo de Santa Eulalia del Río. Lejos de toda zona de ocio nocturno. Nuestra filosofía es paz, tranquilidad y familia.

El hotel consta de 172 suites, salas de conferencia, spa con instalaciones modernas y todo tipo de tratamientos, Además de restaurantes temáticos, zonas ajardinadas para solarium y piscina.

Otra característica de nuestro hotel es el trato excepcional al cliente.

Insotel apuesta por la sostenibilidad formando constantemente en esta materia a su plantilla.

Sandra Martínez S.M): Steigenberger Hotels & Resort está ubicado en el campo de Golf de Camp de Mar y a sólo cinco minutos de la playa. Dispone de 164 habitaciones, tres salas de conferencias, un spa y zona de terapias. Ofrecemos una variedad gastronómica especializada en la cocina mediterránea.

Pepa Pulido (P.P): El Hotel Barceló Portinatx es un "only adults" ubicado en una cala de Portinatx, Consta de tres edificios recientemente reformados con habitaciones dobles y Junior dotados de terrazas con vistas al mar. También posee dos piscinas, de dos alturas; un amplio solárium, wellness exterior y un Beach Club a pie de playa.

Ana Torrente (A.T): Universal hotel Don León está situado en Colonia de Sant Jordi, al sur de la isla de Mallorca. Estamos a 10 minutos de las playas más emblemáticas y vírgenes de la isla. El hotel, posee certificado de calidad, dispone de 127 habitaciones, piscinas al aire libre y otra cubierta, zonas ajardinadas y de relajación

con camas balinesas. Su propuesta gastronómica es amplia.

¿En qué consiste su metodología de trabajo?

N. C.: Mi función principal es planificar y organizar diariamente el trabajo con mi equipo para obtener la satisfacción del cliente y cumplir los objetivos marcados por la empresa.

Mi mejor herramienta es la «empatía» para transmitir al equipo que nuestro cometido es fidelizar a los clientes. Este es consciente que el mayor producto en el hotel es Pisos.

S. M.: Es fundamental que, para poder lograr objetivos nuestro equipo esté comprometido y motivado, consiguiéndose a través del respeto. Ofrecemos al cliente un servicio excelente gracias a nuestro compromiso. Ser valorado y respetado hace que se sientan empoderado y den lo mejor de sí mismos.

En Steigenberger trabajamos con un sistema de calidad y metodología, con unos procesos específicos que determinan las funciones y pasos a seguir en cada momento, por lo que la formación continua es primordial para desarrollar dichos procesos y poder ofrecer a los clientes la mejor experiencia.

P. P.: Aplicamos una metodología “Ser Barceló”, consistente en una formación a jefes de departamentos para que sean a su vez formadores. Nuestros conocimientos los aplicamos con nuestros equipos, realizamos una formación inicial que se completa con otra continua, para desarrollar el trabajo diario a través de unas normas para saber en todo momento como proceder para realizar con éxito nuestro trabajo y lograr experiencias satisfactorias para los clientes.

A. T.: Nuestro principal objetivo es la atención a nuestros clientes. Cubrir sus expectativas, velar por sus necesidades no manifestadas; para ello cuento con un departamento de pisos, limpieza, y lavandería comprometidos, poseen experiencia y están abiertos a los cambios y propuestas de mejora. Mi función es crear las pautas, planificar, organizar, motivar, formar, supervisar, comunicar y reconocer el esfuerzo.

¿Cuáles son las principales carencias y virtudes de la

Hostelería, especialmente del Departamento de Pisos?

N. C.: Carencias: la falta de una escuela de Hostelería para el Departamento de Pisos, especialmente en sitios como Ibiza. Las escuelas de Hostelería se enfocan a todos los segmentos del sector menos a pisos, nadie valora el trabajo que desarrolla pisos y su importancia, las camareras tienen mucho contacto con el cliente, son visibles.

Todo esto causa un desgaste al no haber personal cualificado ni formado. Además parte de nuestro tiempo, que lo podríamos y deberíamos dedicar a otras funciones hemos de dedicarlo a nuestras plantillas.

Respecto a las virtudes destaco el encontrar personal cualificado y que disfruta con su trabajo.

Esto se consigue a través de la motivación.

S. M.: Nuestra principal carencia es la falta de profesionales cualificados y la alta rotación de plantillas. Seguimos siendo un departamento poco valorado y a veces el último de la fila.

Debemos exigir más compromiso y que apuesten por un departamento cualificado con los profesionales correspondientes.

Las virtudes son numerosas como que somos un equipo con tenacidad, capaces de superarnos diariamente. Lo que nos define es la “Gran Actitud” del equipo, siempre comprometido, positivo, dispuesto, polivalente y compañero.

P. P.: En Baleares, la mayor preocupación es obtener una vivienda de calidad y con un precio razonable para el personal que debemos contratar.

En cuanto a virtudes, todo trabajo tiene su remuneración, en Baleares el Convenio de Hostelería es un incentivo. Es importante procurar un ambiente de trabajo donde la formación y la motivación sea un pilar fundamental para crecer como trabajador y persona.

A. T.: Mi equipo humano es vital, el clima laboral existente, la comunicación fluida, el respeto al trabajo y al cliente. La sonrisa es un arma poderosa y total-



**UNA MANERA
DIFERENTE DE
ENTENDER EL
RENTING**



mente gratis. Cuento con un equipo único de profesionales con amplios conocimientos, numerosas habilidades lo que les convierte en grandes anfitrionas. Respecto a las carencias destacaría la falta de personal cualificado y con menor vocación al servicio.

¿Qué características han de reunir las componentes del Departamento de Pisos?

N.C.: Han de ser discretas, empáticas, resolutivas, eficaces, productivas, saber trabajar bajo presión, improvisadora, ordenadas, limpias, simpáticas, sonrientes, saber gestionar su tiempo y hablar varios idiomas. Aunque la principal virtud que ha de tener es saber escuchar al cliente y poder transmitir o detectar así posibles quejas o sugerencias.

S. M.: Hemos de estar formados y conocer las novedades que incorpora el mercado. Ser un buen líder requiere muchas habilidades y aptitudes, así como ser capaces de adaptarnos, analizar, identificar, valorar y solventar las situaciones más complejas al mismo tiempo que ser humana y compañera. La formación es una apuesta segura y fundamental para el desarrollo del equipo.

P. P.: Implicación en el trabajo que se desempeña, aptitud, conocimientos de sistemas de trabajo y orgullo por el trabajo bien hecho.

A. T.: Lo más importante para trabajar en pisos, a parte de la aptitud, es la actitud.

¿Cuáles han sido sus últimas incorporaciones en nuevas tecnologías y sistemas de limpieza?

N.C.: Contratar una empresa externa para la limpieza de cristales con sistema vertical de agua osmotizada evitando así producto químico.

S. M.: Este año hemos tenido en versión prueba el Sistema de control del departamento de Pisos "Flexkeeping", app para el Departamento que permite tener un control total sobre el estado del hotel, las habitaciones, los trabajos en curso, peticiones clientes, entre otros aspectos. Además de obtener informes de productividad, inventarios y ratios.

Supone un ahorro en tiempo, organización y llamadas innecesarias.

Espero poder incorporar el paquete completo para la próxima temporada.

También hemos invertido en un sistema de mopa húmeda para evitar el uso de la fregona tradicional, permitiéndonos trabajar con un ahorro en agua y productos, además de evitar los problemas derivados del constante movimiento de torsión en muñeca para camareras y el peso del cubo en la fregona tradicional.

P.P.: Una herramienta muy práctica Galileus, Gmao con telecomunicaciones está desarrollada para Hostelería para controlar la gestión de tareas puntuales, stock y organización de equipos.

Permite una mejora en la calidad de servicio, implicando a varios departamentos; resuelve incidencias y averías. Es una ayuda para el departamento de Pisos al realizar una rápida interacción entre los departamentos implicados.

A. T.: Es importante estar al día de nuevas tecnologías al facilitarnos nuestra labor, los métodos químicos que utilizamos a diario han mejorado mucho. En todas las reformas nos encontramos con nuevos elementos a tratar y limpiarlos supone un reto para la gobernanta.

Las nuevas tendencias en mobiliario y tapicerías son de colores frescos, neutros, para poderlos limpiar necesitamos una máquina especial, esa ha sido una de nuestras incorporaciones. También para lavandería hemos adquirido dos secadoras que ahorran un 40% del tiempo que las anteriores, disminuyendo el consumo eléctrico.

Otra incorporación ha sido un generador de ozono para eliminar olores, virus y bacterias.

¿Cómo será la evolución del Departamento de Pisos a corto, medio y largo plazo?

N. C.: Nuestro principal objetivo es seguir con la formación sin olvidar el factor humano.

Para este trabajo no existen máquinas por lo que el esfuerzo siempre será humano, cuanto más formados estemos mejores resultados obtendremos.

Cada vez cuesta más encontrar personal, siempre apostamos por gente de la zona, por eso debemos buscar fórmulas para «captar» personal una de ellas sería que los hoteles tuviesen guardería para los hijos de las camareras.

S. M: El departamento de Pisos es el alma de los hoteles jugando un papel fundamental en su funcionamiento. Estamos viviendo grandes cambios tecnológicos, tanto en materia de productos como de herramientas que facilitan nuestra labor diaria pero a pesar de estos avances el equipo humano es la herramienta más poderosa par nuestro departamento.

La apuesta por la formación ha de ser la prioridad número uno, debemos trabajar para asegurar que nuestros procesos de trabajo sean 100% eficientes y para que nuestros equipos puedan trabajar de manera eficaz y segura.

La apuesta a corto, medio y largo plazo es la formación continua, la motivación de nuestros equipos y poder seguir sorprendiendo a nuestros clientes.

P.P.: A corto plazo, debemos resolver en cada hotel los problemas de nuestro departamento, con la ayuda del personal implicado en sistemas de trabajo, horarios, desempeño de las funciones para poder trabajar en un ambiente feliz y productivo.

A medio plazo, gestionar posibles promociones en el puesto de trabajo, ya sea en el mismo hotel, en distintos departamentos y en otros hoteles de la cadena.

A largo plazo formación y motivación. Parecen palabras que se expresan al aire, pero el buen ambiente en el trabajo queda reflejado en todos los comentarios, cuando el cliente nos da los resultados de satisfacción.

Debemos conocer a nuestra plantilla, saber sus puntos fuertes, sus carencias y ayudarles para tener mayor rentabilidad de su esfuerzo. El trabajo bien hecho contribuye a crear equipo y fomentar la superación.

A.T: El departamento de pisos es uno de los más numerosos en el hotel, por ello gran parte de la satisfacción del cliente y el cumplimiento de los objetivos de los hoteles depende del departamento de pisos. Cada vez es más importante la aportación de nuestro departamento al conjunto de la empresa.

A largo plazo, las herramientas principales serán la formación, motivación y el buen clima laboral, quien tenga estas tres armas tendrá asegurado el éxito.

SAMSUNG

Wind-Free™

Ponte cómodo.
Es Wind-Free™.

Samsung Wind-Free™ extiende suavemente el aire de manera uniforme a través de 21.000 micro agujeros, manteniendo un nivel cómodo de frescor sin corrientes de aire directas.

<https://www.samsung.com/es/business/climate/>



LVIII Asamblea General Anual en Girona

La Asociación Nacional de Conserjes Españolas, Las Llaves de Oro Españolas, ha celebrado su LVIII Asamblea Nacional en Girona. Entre los puntos más importantes aprobados destaca el cambio de estatutos de la Asociación para incorporar una nueva categoría de asociados, los "Socios Afiliados".
Ramón Lefort, Presidente Nacional Las Llaves de Oro Españolas

El Hotel Carlemany de Girona ha sido el establecimiento hotelero donde se acaba de celebrar, del 28 de noviembre al 1 de diciembre, la LVIII Asamblea General Anual de Las Llaves de Oro Españolas con la participación de más de cien conserjes procedentes de distintos puntos de la geografía nacional.

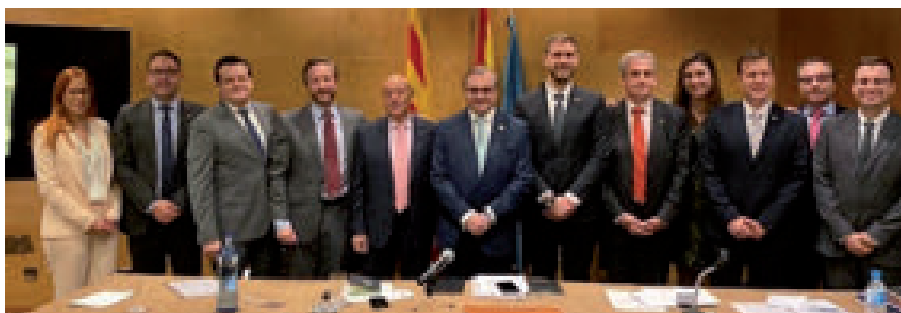
El programa ha contado con actividades lúdicas y sesiones de trabajo, como la reunión de la Junta Directiva nacional y la asamblea.

El primer acto ha sido el Cóctel de Bienvenida, donde el Delegado de Cataluña (delegación organizadora de la Asamblea) Marc Schmid y el Presidente Nacional de la Asociación, Ramón Lefort, han dado la bienvenida a los asambleístas.

A la sesión de trabajo de la Asamblea, celebrada al día siguiente, han asistido los Socios activos, mientras que el resto de asambleístas disfrutaron de un tour privado por la ciudad de Girona. En la sesión de trabajo se han aprobado por unanimidad las cuentas anuales presentadas por el Tesorero Nacional, Antonio Del Olmo, y ratificadas por dos socios que se presentaron voluntarios para dar fe de ellas.

El siguiente punto tratado ha sido el informe de las diferentes Delegaciones que componen la Asociación Nacional. Así los Delegados de Andalucía, Antonio Morilla; de Baleares, Pep Toni Ferreiro; de Cataluña, Marc Schmid; Costa del Sol, Antonio Ramos; y de Madrid, Borja Martín de Madrid, han explicado las actividades realizadas en este último año. A continuación, se ha comentado el número de asociados pertenecientes a Las Llaves de Oro, que apenas ha sufrido variaciones respecto a 2018.

Otro punto tratado ha sido el Congreso Internacional de la UICH "Les Clefs d'Or". En este apartado el Vicepresidente



Junta Directiva Nacional de Las Llaves de Oro Españolas.

Primero, Borja Martín, ha informado sobre el desarrollo y las decisiones tomadas en el Congreso Internacional celebrado en Cannes durante el mes de marzo. En él el Alcalde de Cannes, David Lisnard concedió la "Llave de la Ciudad" a Head Concierge del Hotel Barriere Le Majestic, Roger Bastoni. Borja Martín también ha dado a conocer que el próximo Congreso Internacional se celebrará, del 26 al 31 de marzo del 2020, en Nueva Delhi.

El siguiente punto del orden del día ha sido la lectura por parte del Secretario, Juan Manuel Lopez, de los artículos de los Estatutos que han tenido que modificarse a petición del Ministerio del Interior y la junta Directiva Internacional.

Los nuevos Estatutos recogen una nueva categoría de socios, denominados Socios Afiliados, integrada por los profesionales afines al departamento de Conserjería y aquellos que hayan dejado el departamento y que no puedan portar Las Llaves de Oro en sus uniformes.

Otra de las actividades clásicas de las Asambleas es el Premio Alfredo Molero, que designa al candidato o candidata para representar a España en el Premio Internacional al Mejor Conserje de Hotel del Mundo menor de 36 años, que se dilucidará en el Congreso Internacional. La representante española será Edume Mayoz, Jefa de Conserjería del Hotel María Cristina de San Sebastián.

Una vez concluida la sesión de trabajo, se dio paso en otro salón del Hotel Carlemany al Almuerzo de la Asamblea a la que han asistido autoridades políticas locales, como la Regidora de Promoción Económica del Ayuntamiento de Girona, Gloria Planas. Quien ha dirigido unas palabras a los asistentes agradeciendo a la Asociación que eligiesen su ciudad para celebrar este encuentro profesional.

Tras la comida se continuó con los discursos y la imposición de los emblemas de Las Llaves de Oro a cuatro nuevos socios y el nombramiento de Rogelio Ruiz y Jordi Leno como Miembros de Honor en reconocimiento a su labor en el desempeño de diferentes cargos en la Asociación durante varios años.

El Presidente de Las Llaves de Oro Españolas, Ramón Lefort, cerró el turno de intervenciones felicitando la importante labor de la Delegación de Cataluña y agradeciendo en representación de la Asociación a Sixt Rent a Car su colaboración en la Asamblea.

La penúltima jornada de la Asamblea se ha dedicado íntegramente a las actividades lúdicas, como han sido las visitas a la almazara de aceite de oliva virgen El Trull Alenyá y a la Casa Museo Castillo Gala Dalí. La mañana finalizó con un almuerzo en el Palau lo Mirador en Torroella de Montgrí.



El último acto de la LVIII ha sido la Cena de Gala en el Hotel Spa Empuries. Donde el Delegado Marc Schmid, ha agradecido a los presentes su asistencia a la Asamblea.

A continuación, el Presidente Nacional, Ramón Lefort, ha felicitado al Delegado de Cataluña y a su Junta Directiva por la organización de la Asamblea y en especial a Oscar Moreno, Jefe de Conserjería del Hotel Alabriga, que ha sido el responsable de la mayor parte del programa. También ha agradecido el apoyo de El Corte Inglés por la celebración del acto y ha erradado la Asamblea General Anual emplazando a los asistentes para el próximo encuentro asambleario que se celebrará en la Costa del Sol.

Ramón Lefort también ha deseado agradecer la colaboración de sus patrocinadores: El Corte Inglés, BMW, American Express, Sixt, Grand Class, AVIS, Movelia, Vintage City Tours, Casino Gran Madrid, Union Pay, The New York Times y Casino Gran Vía.



Asistentes a las sesiones de trabajo de la Asamblea.



Componentes de la Junta Directiva de la Delegación de Cataluña con la Nacional.

SEBASTIAN
SUITE

ÁRTICULOS DE DECORACIÓN PARA EL CANAL CONTRACT
cojines · esculturas · jarrones · centros de mesa · espejos · figuras · lámparas · cuadros · cajas · tibores · decoración de pared · candelabros · puffs

WWW.SEBASTIANSUITE.COM

HOSTELCO confirman sus previsiones

El Salón Internacional del Equipamiento para Restauración, Hotelería y Colectividades, HOSTELCO a cuatro meses de su celebración (del 20 al 23 de abril) ha asignado el 70% del espacio previsto que compartirá con Restaurama, el salón de la feria Alimentaria dedicado a la Restauración y la Alimentación fuera del hogar,

“El sándwich más bueno del mundo”

Delikia, especialista en vending, ha celebrado en Madrid la final de la primera edición de “El sándwich más bueno del mundo”, donde el jurado presidido por el chef Pepe Rodríguez ha seleccionado como receta ganadora al emparedado realizado por Mari Carmen Gil, alumna de la Escuela de Hostelería de Leioa (Vizcaya). Ésta ha recibido como

HOSTELCO

THE HOTEL & RESTAURANT TRADE SHOW

Conformando así la mayor plataforma internacional de productos y servicios para Hostelería. La evolución positiva de HOSTELCO refleja la buena marcha del sector, que en 2018 ha registrado un aumento del 5% en la facturación, según FELAC, entidad coorganizadora del salón.

premio 15.000 euros y una beca en las cocinas de Delikia. El segundo y tercer premio han recaído en Lucía Fernández-Oruña, del IES Peñacastillo (Cantabria) y Sara Crisostomo, del Basque Culinary Center, recibiendo 5.000 euros y 3.000 euros respectivamente.

Este certamen tiene carácter solidario, al destinarse el 10% de la recaudación con la venta del sándwich a la ONG “Tierra de Hombres”.



Oviedo fomenta el Menú del Desarme

El Ayuntamiento de Oviedo, Otea-Hostelería y Turismo en Asturias, y la Cofradía del Desarme han organizado el Menú del Desarme que se celebra en Oviedo los 19 de octubre desde 1876, para conmemorar los caídos en 1836 durante la guerra Carlista. El menú consiste en garbanzos con bacalao y espinacas, callos y arroz con leche. Su éxito lo revelan sus cifras al servirse un solo día más de 10.000 menús por los restaurantes de Oviedo.

Los objetivos que persigue el Ayuntamiento de Oviedo con este acto son impulsar el turismo ovetense y potenciar la fiesta del Desarme, declarada de Interés Turístico Regional.

Al acto, presidido por el alcalde de Oviedo, Alfredo Canteli, han asistido, entre otras autoridades, el alcalde de Madrid, José Luis Martínez Almeida, el embajador de la Federación de Rusia en España, Yuri Corchagin y el Padre Ángel, presidente de Mensajeros de la Paz.



Resuinsa presenta novedades en Host Milano

Resuinsa ha presentado en Host Milán sus innovadores diseños realizados a través de la estampación digital Indanthren, que abre un ilimitado abanico de posibilidades de diseños y colores, personalizando así los textiles para cada establecimiento. Esto ha sido posible gracias a la apuesta por la innovación tecnológica y la inversión en una I+D+i real que les ha llevado a contar con el Sello Pyme Innovadora, del Ministerio de Ciencia.



También ha dado a conocer las tendencias en diseño que se verán reflejadas en los textiles en 2020. Entre ellas destacan las plantas y los motivos vegetales en acorde con el estilo natural protagonista en la decoración de interiores.

También ha dado a conocer las tendencias en diseño que se verán reflejadas en los textiles en 2020. Entre ellas destacan las plantas y los motivos vegetales en acorde con el estilo natural protagonista en la decoración de interiores.

Tork lanza el programa Alcanza las estrellas



Tork, marca de higiene y limpieza profesional de Essity, ha presentado un programa didáctico y práctico, Alcanza las estrellas, con el objetivo de mejorar la experiencia de clientes y empleados, (<https://www.tork.es/torksolutions/reach-for-the-stars>).

Alcanza las estrellas es un programa online que recopila conocimientos y consejos que permiten a los encargados y propietarios de restaurantes mejorar su negocio y la experiencia del cliente. Aprovechando la experiencia de Tork el programa digital incluye información que abarca todas las áreas del sector, incluidas cocinas, aseos y experiencia culinaria. El objetivo es que los restauradores se centren en sus clientes ofreciéndoles un trato personal y diferencial.



DECORACIÓN DE NEGOCIOS

COSTAGROUP.NET

COSTAGROUP SRL VIA VALGRAVEGLIA ZAI 19020 RICCÓ DEL GOLFO (SP) ITALY T./F. +39 0187 769309/08 INFO@COSTAGROUP.NET
DELEGACIONES COMERCIALES EN ESPAÑA, ISLA BALEARÉS, CANARIAS Y PRINCIPADO DE ANDORRE; INFO@COSTAGROUP.NET // +39 348 6018784

PaynoPain revoluciona el sistema de pagos

PaynoPain, empresa tecnológica española especializada en pagos online, presentará en FITUR su tecnología de pagos Paylands. Su objetivo es garantizar el nivel de seguridad para la realización de pagos y reservas online

Frente a la directiva PSD2, los hoteles y las OTA's deberán dejar a un lado las tarjetas de crédito y el cobro manual, debiendo incluir las transacciones una doble autenticación (Strong Customer Authentication) y para poder comprobar la identidad, los usuarios deberán autenticarse a través de dos de los tres elementos que detalla la normativa, que deberán ser a a través de teléfono móvil para recibir un código de una tarjeta de coordenadas, a través de una contraseña o PIN y un factor biométrico (huella dactilar o reconocimiento facial o de voz).

Paylands de PaynoPain cumple con la normativa PSD2 e incluye una herramienta de monitorización de fraude, blindando la información y operaciones de reserva que realizan los usuarios.

Nuevo cava Faustino Art Collection

Bodegas Faustino presenta Faustino Art Collection Cava Brut Reserva elaborado con las variedades de uva Macabeo y Chardonnay procedentes de viñedos de las zonas de Laguardia, Oyón (Álava) y Mendavia (Navarra), a 650 metros de altitud. Este cava completa la gama Faustino Art Collection, configurada por los vinos blancos Chardonnay y Viura Chardonnay, Rosado y los Tintos Crianza y de Autor, dirigidos exclusivamente a Hostelería.

Las botellas de esta gama "visten" un singular diseño de Willy Ramos, reinterpretando en esta etiqueta el retrato del comerciante holandés vinculado con el mundo del vino y el comercio de paños, pintado por Rembrandt en el siglo XVII.



Thomil amplía su gama



Thomil lanza al mercado Bacter Quick, desinfectante fungicida hidroalcohólico de secado rápido, líquido con acción bactericida y

fungicida para todo tipo de superficies lavables y de aplicación rápida, con acción autosecado que no precisa agua. También el detergente C-5000 Scrub de espuma controlada limpiador alcalino concentrado para el fregado automático. Este detergente elimina todo tipo de grasas y suciedades, minerales y orgánicas, en suelos y superficies industriales. Su formulación, exenta de perfumes y olores intensos lo convierten en un limpiador perfecto para uso alimentario.

Otra novedad es MasterBox L-FAT, detergente-desengrasante textil de pH neutro, desarrollado para realizar enjuagues y humectaciones en prelavados para todo tipo de ropa, incluso de trabajo. La cuarta es el desengrasante-desinfectante alcalino MasterBox Degrass D-40 Bac, para limpieza y desinfección profunda de superficies y utensilios con efecto 3D: desengrasa, desinfecta y desodoriza en un sólo paso.

"Eternal" de Silestone

Silestone® by Cosentino, superficie de cuarzo, lanza dos nuevas propuestas para "Eternal" Eternal Noir, que ofrece un acabado oscuro con vetas blancas y naranjas, y Silken Pearl inspirada en una base cremosa con un sutil veteado blanco. Ambas responden a una tendencia consolidada en decoración basada en la apuesta por las texturas marmoleadas.



Hummus de Campofrío Vegalia

Campofrío Vegalia, marca de Sigma en Europa, presenta Hummus, como apuesta por las comidas vegetarianas y naturales. Se ofrecen tres variedades: receta clásica, con berenjena asada y con pimientos. La nueva gama de Hummus Vegalia no contiene colorantes ni conservantes añadidos siendo rica en fibra.

Cuentan con el sello V-label, otorgado por la Unión Europea de Vegetarianos (EVU), que garantiza que el producto es 100% vegetariano.



Contenedores Gastronorm 2/1

Araven ha lanzado al mercado los nuevos contenedores para alimentos GastroNorm 2/1, con un innovador diseño. Dirigido a colectividades, hoteles o industrias alimentarias. Esta nueva línea suma a su capacidad de 70 o 90 litros, un diseño óptimo para procesos de descongelación que facilitar el trabajo garantizando la seguridad y la calidad de los alimentos. Su innovador diseño permite descongelar de forma rápida y segura cualquier producto, cuentan también con la etiqueta integrada y los colorclips de identificación.



Rosita Kellogg's Choco Krispies

Kellogg Company ha creado la cerveza artesanal elaborada de forma sostenible 'Rosita Kellogg's Choco Krispies'. Es una cerveza artesanal tipo Blonde Ale elaborada por la cervecera tarraconense 'Cervezas La Gardenia'. está creada para reutilizar el arroz tostado con cacao Choco Krispies, que al ser desechado durante el proceso de producción, está en perfectas condiciones para el consumo humano.

El objetivo de Kellogg Company es reducir el desperdicio alimentario para 2030, incluidos los desechos orgánicos



Guía Comercial

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 Oleicola Siglo XXI

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

Agua mineral



C. Navalpotro, S. L.

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

Armarios bodega



Adolfo Esteban

Polígono Industrial Villalongueja
C/ Condado de Treviño, 12
Tel.: 902 25 77 22
Fax: 947 25 77 52
09001 Burgos

Bases preparadas



Confiletas

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

Bodegas

Grupo Freixenet, S. A.

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

Osborne

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



Consejo Regulador Denominación de Origen Ribera del Duero

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

Bollería prefermentada

Bellsolá, S. A.

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



Buffets

King's Buffet

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



Cafés

Cafento

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

Carnes

Consejo Regulador Denominación de Origen 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 - Vilamalla - Gerona



Climatización

Samsung Electronics

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



Colchones y somieres



Eurocolchón

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

Distribución de pescados

La Astorgana, S. L.

Polígono Ind. Sur
Avda. Los Pirineos, 17-19
Tel.: 91 659 13 00/ 15 15
Fax: 91 659 15 30
28703 S. Sebastián de los Reyes, Madrid



Equipamiento



Electrolux Professional S.A.U.

Av. De Europa 16, 2 pl.
Tel.: 91 747 54 00
els.info@electrolux.es
www.electrolux.es/professional
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



Enseñanza profesional

Escuela Superior de Hostelería y Turismo

Avenida del Ángel, s/n
Tel.: 91 463 11 00
Fax: 91 463 12 51
28011 Madrid

Hotel Escuela de la Comunidad Autónoma de Madrid

Ctra. de Colmenar Viejo, Km. 12,800
Tel.: 927 417 958
Fax: 927 417 935
28049 Madrid

Instrumentos de medición

Instrumentos Testo, S. A.

Zona Industrial, C/B, nº 2
Tel.: 937 539 520
Fax: 937 539 526
info@testo.es
www.testo.es
08348 Cabrils, Barcelona



Lavandería

Lavandería Asfam

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



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



Limpieza profesional

Ecoblab

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



IPC Hospitality Solutions

Pol. Ind. Vallmorena
C/ Salvador Albert i Riera, 7
Tel.: 902 116 563
comercial@ipccleaning.net
www.ipccleaning.net
08339 Vilassar de Dalt, Barcelona



Vileda Professional

C-17 Pol. Ind. Can Colart km. 15,5
Tel.: 935 739 900
Fax: 935 739 913
vileda.professional.spain@fhp-ww.com
www.vileda-professional.es
08150 Parets del Vallés, Barcelona



Wetrok España

C/ Virgen de las Angustias, 3
Tel.: 902 157 753
www.olandiawetrok.com
14006 Córdoba



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



GARCIADepOU

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



Tapicerías

Gancedo

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



1945

Textiles

Resuinsa

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



TPV

Casio

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



Uniformes



Velilla Confección Industrial

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

Zumos

Zumos Pago

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



Máxima higiene, mínimo esfuerzo

Diseño centrado en las personas para lograr una productividad extraordinaria con un mínimo esfuerzo.

Los sistemas que mejoran la higiene protegen a tu personal y a los usuarios finales para que disfruten de una tranquilidad total.

Mayor beneficio, menos esfuerzo.



Descubre la Excelencia
professional.electrolux.es



