

**AQUANARIA**

Gran Lubina Atlántica

LA LUBINA DE LOS CHEFS

- Calidad constante
- Trazabilidad
- Seguridad alimentaria
- Sin anisakis*



*Primera empresa certificada por AENOR. Pescado procedente de acuicultura criada exclusivamente en entorno libre de anisakis.

aquanaria.com

Portavoz oficial:



#MAKROPLUS

ACCEDE A UNA NUEVA FORMA DE COMPRAR EN MAKRO.

Disfruta de los beneficios y ventajas que hemos pensado para ti en la reapertura.

-
1. Atención personalizada.
 2. Precios individualizados.
 3. Compromiso de nivel de servicio.
 4. Crédito y financiación a tu medida.

En Makro estamos COMPROMETIDOS SIEMPRE contigo y con tu negocio

Infórmate en Makro.es/makroplus

makro

TU ÉXITO ES NUESTRO COMPROMISO

¡Entra y siéntete seguro!

Lavavajillas hygiene&clean con un
grado de desinfección A0 de 60 (99,999%)

***Proceso de desinfección certificado**

STAY SAFE!



**Certified disinfection
process!***



Sentiti al sicuro! Stoviglie disinfettate con processo certificato*
¡Seguridad garantizada! ¡Proceso de desinfección certificado!*
Soyez en sécurité ! Processus de désinfection certifié !*
Bleiben Sie Gesund! Zertifiziertes Desinfektionsverfahren!*

För din trygghet. Diskgodset desinficeras*

 **Electrolux**
PROFESSIONAL

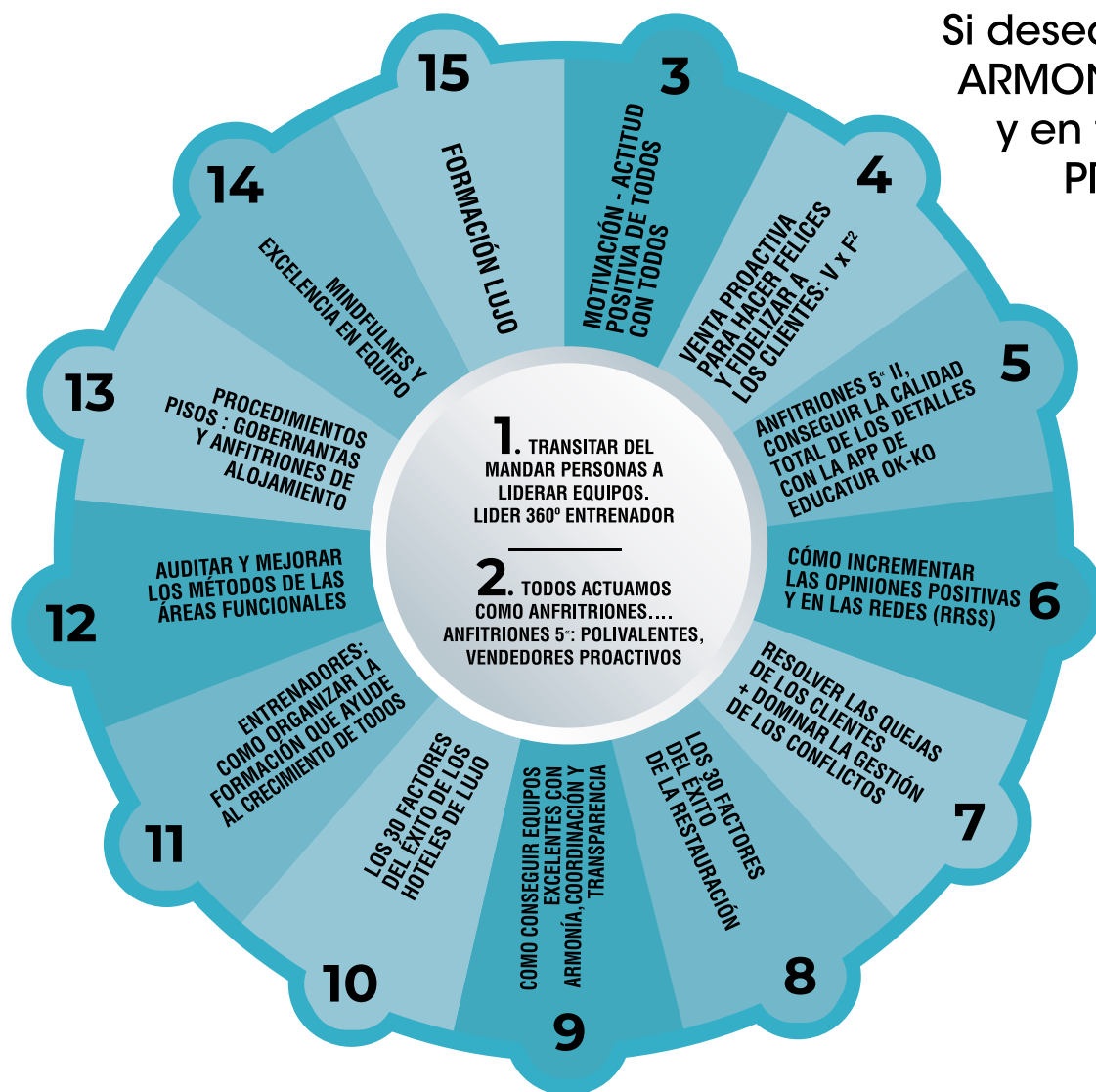
hygiene&clean Dishwashers

* According to DIN EN ISO 15853, A0 level is defined as "Thermal or chemical destruction of pathogenic and other types of microorganisms" in the Glossary. Disinfection is defined as "Process of destruction of pathogenic microorganisms by the Center for Disease Control and Prevention (CDC). Guideline for Disinfection and Sterilization in Healthcare Facilities".

Desinfecta tus platos con hygiene&clean y mantén a tus clientes seguros

***Proceso de desinfección certificado**

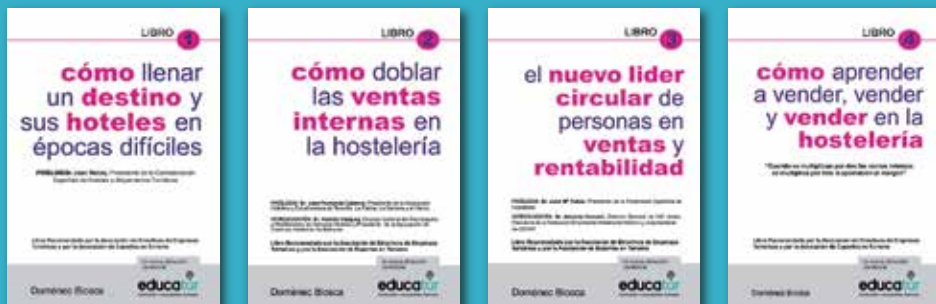
Si deseas **CRECER** en tu
ARMONÍA RELACIONAL
y en tus **HABILIDADES**
PROFESIONALES...



"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

Sostenibilidad e higiene centro de las presentaciones	8
---	---

Reportajes

Benares, la India en Madrid	10
El ciervo opción gastronómica	20
El hielo esencia de la Coctelería	26
Mercado del Puerto epicentro gastronómico canario	30
¡ Estrenamos cuarto de baño!	36

Actualidad

Cocina paso a paso, Martín Berasategui	14
Maridaje para ocasiones especiales	18
"Nuestros vinos en la Copa". Javier Pozo	24
El hielo en la Coctelería	28
AMER	32
"Hay que dar facilidades en una situación de crisis". Tomás Gutiérrez	34
AEDH	39
ASEGO	40
El día a día de las Kellys	44

Empresas

Aquanaria, la lubina sin an isakis que cautiva la alta gastronomía	16
Hoshizaki, la solución en frío	29
Ideas para la renovación decorativa (Sebastian Suite)	38
Resuinsa proveedor oficial de mascarillas de Paradores	42
Versacare de Numatic International más que carros	46
Necen Ozono purificador de aire	47
Guía Comer4cial	49



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 Díez 11, Bajo.

Tel.: 91 510 27 28

www.hidalsa.com

28002 Madrid

Asesores Técnicos:

Doménec 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 "Urrechú", 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 Gobiernantas 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: Matiu - VA Impresores S.A

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 2020

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.



ELIJA LA CERTIFICACIÓN «EUROPEAN HEAT PUMP» Y OFREZCA A SUS CLIENTES UN CONFORT CERTIFICADO.

Con más de 7000 bombas de calor certificadas y registradas en Europa desde 2008, *Eurovent Certified Performance* cuenta con la más amplia gama de soluciones certificadas para su proyecto. Ofrecemos sistemas de climatización interior con una clara diferencia, una certificación que beneficiará tanto a usted como a sus clientes. Llévesela a casa.

A la hora de buscar proveedores locales para su equipamiento podrá elegir entre una lista de **10 líderes del mercado en su zona**, pero *Eurovent Certified Performance* le dará acceso a una base de datos las **24 horas del día y los 7 días de la semana** donde podrá comparar y comprobar online las prestaciones certificadas.



Descargue su solución certificada personalizada en
www.eurovent-certification.com

Sostenibilidad e higiene centro de las presentaciones

Hostelería & Restauración consciente de las necesidades del sector ha centrado sus presentaciones on line este último trimestre del año en la Sostenibilidad, Desinfección e Higiene a petición de los profesionales y proveedores.



A pesar de la crisis económica generada por la pandemia, numerosos profesionales desean ampliar sus conocimientos y empresas estar más cerca del sector. Por este motivo **Hostelería & Restauración, HR**, continua organizando presentaciones on line y convocando profesionales y empresarios en función de las necesidades de unos y otros,

Si seguimos un orden cronológico **Hostelería & Restauración, HrR**, y Numatic International han celebrado conjuntamente el 22 de octubre la sesión "Optimización de recursos para la Higienización en Hostelería post COVID" donde se ha analizado la eficacia antivirica de desinfección, higiene, limpieza y seguridad contra los virus. Retransmitido desde las instalaciones de Barcelona de la multinacional inglesa, donde se han presentado los equipos, sistemas y complementos de Numatic adaptados a los nuevos protocolos de limpieza y desinfección en Hostelería. Esta presentación ha sido la cuarta con Numatic en este 2020 ha estado dirigida a Directores de Hotel y responsables de compra de Cade-

nas Hoteleras, entre los asistentes han asistido Directores de los Departamentos de Compra de Guitart Hotel, ADH Hoteles, Novotel Madrid Center, Meliá International, Hotel Claridge y Hotel Wellington, entre otros.

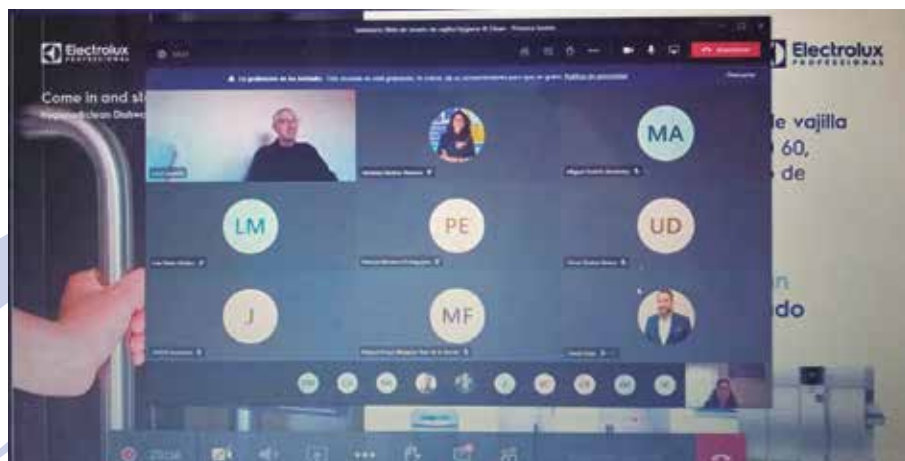
Sergi Castellnou, responsable de los Centros Numatic en España, y David Canut, manager Versaclean de Numatic han presentado la sesión con una breve explicación de lo que la multinacional representa como fabricante desde hace más de 50 años. Además

de las características de sus productos y la presencia mundial de la marca.

Hygiene&Clean de Electrolux Professional

Electrolux Professional ha organizado los días 11 y 12 de noviembre los seminarios on line para presentar la línea de lavado de vajilla hygiene&clean. Una gama completa de soluciones de lavado de vajilla para el servicio de comidas que desinfecta y no sólo higieniza, según las normas, y que ha sido evaluado por un organismo de certificación independiente: UL.

La Directora de Marketing de *Electrolux Professional*, Verónica Molina, ha explicado que todos los modelos hygiene&clean cumplen la norma DIN 10510 o la DIN 10512, y ofrecen un grado de desinfección A0 de 60, según se define en la norma UNI



EN ISO 15883-1, que normalmente sólo se aplica a equipos médicos. A continuación ha presentado la amplia gama de lavavajillas hygiene&clean que la componen: hygiene&clean bajo-mostrador doble pared, hygiene&clean Capota doble pared automático, hygiene&clean Lavacacerolasy hygiene&clean Rack Tpe Multi Rinse.

Hostelería & Restauración, HR, ha colaborado en la convocatoria de profesionales para estas presentaciones, que han despertado interés en el sector y especialmente en cadenas hoteleras, hospitales y residencias.

Textiles para la Nueva Hostelería de Resuinsa



Félix Martí, Director General de Resuinsa clausura la presentación.

El siguiente webinar organizado por **Hostelería & Restauración, HR,** ha sido el 25 de noviembre conjuntamente con la firma valenciana Resuinsa, donde se ha analizado la formación para sostenibilidad, higiene, diseño y tecnología, bajo el título "Textiles para la nueva Hostelería".

Esta webinar ha sido también un éxito al asistir noventa profesionales en su mayoría Directores de Hotel de Canarias, gobernantas integrantes de ASGOTE y de la Vocalía de ASEGO en Canarias.

Los ponentes, grandes conocedores del sector, han sido Fernando Soriano, Director Comercial de Resuinsa, y Carmela Martí, Directora de Proyectos de Carmela Martí, poniendo el broche de oro final el Director General de Resuinsa, Félix Martí. Este ha comentado que una crisis como la que vivimos es importante salvarla juntos, recayendo la responsabilidad en cada uno de nosotros.

Textiles para la nueva hostelería

La formación no para: Sostenibilidad, higiene, diseño y tecnología.



Además debemos aprender de lo vivido y ser capaces de volver a una normalidad que sea realmente nueva y mejor que la anterior.

Fernando Soriano y Carmela Martí apuestan por la sostenibilidad, la RSC y saber aprovechar las ventajas que proporcionan las nuevas tecnologías. Han seguido comentando que quizás estos meses han supuesto un aprendizaje, una oportunidad para ser capaces de cambiar y mejorar nuestro potencial de transformación.

Los ponentes también han dado las claves sobre la evolución de la Hostelería desde el punto de vista textil, la aplicación de los avances tecnológicos, cómo conseguir hoteles seguros e higiénicos sin perder de vista el diseño. Siendo la sostenibilidad uno de los pilares clave para la recuperación.

Si desea ver la grabación de la presentación lo puede realizar en el canal de youtube de Resuinsa: <https://www.youtube.com/watch?v=QK1KkgG4Dus&t=1172s>



Tomás Gutiérrez, Presidente de Hostelería Madrid. Junto a nuestro Director Fernando Hidalgo y gastrónomo Rafael Rincón, animan al sector hostelero.

"La Hostelería Madrileña ante la pandemia hoy y mañana"

El Presidente de la Asociación de Hostelería de Madrid, Tomás Gutiérrez, ha organizado el 15 de diciembre con motivo de la reapertura de su restaurante Pancipelao una comida y un coloquio debate sobre la situación actual de la Hostelería madrileña en la que ha participado como ponentes el anfitrión Tomás Gutiérrez, el gastrónomo Rafael Rincón y nuestro Director de **Hostelería & Restauración, Fernando Hidalgo.**

Tras una suculenta comida, dónde el Cocido madrileño ha sido el gran protagonista, se pasó a la charla coloquio sobre la situación de la Hostelería madrileña, que afecta especialmente a las micro-pymes.

El objetivo de la charla ha sido concienciar a nuestros políticos, gestores públicos y a los ciudadanos para que demanden ayudas urgentes, según las asociaciones de hostelería a nivel nacional, al menos 8.500 millones de euros para salvar buena parte de los bares y restaurantes pequeños antes de tres meses, si no se perderá casi la mitad de las empresas que generan decenas de miles de empleos.

Han de ser ayudas inmediatas y efectivas para los autónomos y microempresarios con el fin de que sobrevivan hasta la recuperación, que posiblemente se logre con las vacunaciones..

Se trata de adelantar apoyos ahora y salvar contribuyentes, no proceder cuando estén cerrados y tengan que abonar paros y subsidios. Las Administraciones.

Benares, la India en Madrid

El origen de Benares hay que buscarlo en Londres, un restaurante indio de prestigio fundado en 2003. Fue en 2015 cuando abrió en Madrid para responder a la necesidad de crear un establecimiento de gastronomía india genuina y de calidad.



Benares ha renovado recientemente sus espacios y su carta, imprimiendo un toque más desenfadado al alcance de todo tipo de público.

El nombre de Benares (también conocida como Varanasi), alude a la ciudad natal de su propietario. Es una de las urbes más antiguas del país del Ganges y considerada la más sagrada del hinduismo.

La decoración de Benares ha sido responsabilidad de Cousi Interiorismo. El establecimiento se caracteriza por su elegante decoración, en él se pueden distinguir diferentes zonas dentro del amplio local, en el que la luz y la iluminación se antojan protagonistas. Al acceder al establecimiento nos

encontramos su bar acristalado, es la zona más distendida e informal del restaurante, cuyo suelo blanco y negro combina a la perfección con la madera de las mesas, el terciopelo rosa y azul claro de algunos asientos, los dorados de la barra y el color natural de las lámparas.

Adentrarse en la sala principal es un festival para los sentidos por la diversidad de texturas, celosías de madera y las sofisticadas iluminarias de los techos. Cuenta además con dos reservados con la adecuada privacidad. Pero, quizá, lo más llamativo del restaurante sean los enormes ventanales que brindan exóticas vistas a un patio exterior que alberga un estanque

de agua e imágenes de la ciudad de Benarés proyectadas en la pared. Y es que el jardín interior, gracias a su cuidada iluminación, se convierte en un espectáculo visual y un remanso de paz ideal para quienes buscan un oasis de tranquilidad y de largas sobremesas en el centro de Madrid.

Benares presenta una sugestiva propuesta gastronómica, en la que combina producto local de temporada, elaboradas con técnicas actuales, con elementos clásicos y recetas tradicionales de la India, dando como resultado una alta cocina india.

Los fogones del restaurante están capitaneados desde septiembre de 2017 por el chef Diego García Fer-



nández, quien comenzó su carrera profesional en la cocina de locales madrileños de alta gastronomía como Coque y La Biblioteca del Hotel Santo Mauro. Posteriormente, viajó a Londres para continuar con su aprendizaje trabajando en prestigiosos restaurantes de la ciudad como Santini, Zuma, L'escargot, Fino o Barrafina.

Si por algo se caracteriza la propuesta gastronómica de Benares es por su esmerado empeño por recrear una cocina india auténtica y de calidad bajo unos estándares profesionales de alta exigencia, en una ciudad con una amplia oferta culinaria.

La carta de Benares aúna los elementos más esenciales y tradicionales de la gastronomía india, junto con técnicas actuales, para ofrecer una gastronomía que le desmarca y le sitúa a la cabeza de las propuestas indias de la capital. Se trata de una cocina basada en el producto local de temporada, si bien cada plato tiene un fuerte componente de cocina india tradicional. El restaurante actualiza el recetario indio para darle un toque personal y contemporáneo. Entre los platos estrella de la carta de Benares figuran el clásico curry Chicken Tikka Masala; el Pescado Tikka, pescado de temporada marinado en cilantro

y jengibre, hoja de curry y cilantro; la Chuleta de cordero asada al Tandoor y servida con trigo tierno, mostaza y cilantro; o las Vieiras gallegas con salsa de pepino y cilantro con crujiente de quinoa.

Con respecto a la bodega, Benares ofrece una amplia selección de referencias vinícolas tanto nacionales como internacionales, incluyendo autóctonas de India. El restaurante dispone de Menú Ejecutivo (de lunes a jueves), Menú degustación, Menús para grupos, así como otros Menús especiales para determinadas fechas. Además de lunes a jueves se puede optar por Thali, el modo más sencillo de conocer los diversos sabores de la cocina india.

Sugerencias

Biryani de Jarrete de Cordero



Ingredientes:

2 jarretes de cordero.
10 vainas de cardamomo verde.
250 g cebolla blanca pelada.
200 g tomate pera maduro.
150 g arroz basmati.
75 g harina.
25 g ajo.
25 g jengibre.
1g azafrán.
Medio manojo de menta.
Medio manojo de cilantro.

Agua de rosas.

Elaboración:

Tras pelar los ajos y el jengibre, picar fino. Pelar cebolla blanca y cortar en juliana. Escaldar el tomate en agua hirviendo. Pelar, desepitar y cortar en cuadrados pequeños. Calentar en una cacerola los jarretes con aceite vegetal. Una vez caliente, añadir cardamomo verde y negro, canela, hojas de laurel, clavos de olor y comino en grano. Cocinar 30 segundos a fuego medio.

3 clavos de color.
2 hojas laurel.
1 vaina de cardamomo negro.
1 rama de canela.
3 cucharada pequeña aceite vegetal.
1 cucharada pequeña de Garam Masala.
1 cucharada pequeña de chile en polvo (opcional).
1 cucharada pequeña de semillas de cilantro molido.
1 cucharada pequeña de cúrcuma.
1 cucharada pequeña de comino en grano.
100 ml yogur tipo griego.

Añadir jengibre y ajo, cocinar hasta que esté dorado. Agregar cebolla, tomate y azafrán; hacer 15 minutos a fuego lento. Añadir los jarretes y dorar lentamente. Cubrir con caldo de cordero o pollo, tapar y estofar a fuego medio 75 minutos hasta que la carne quede tierna y desprenda con el hueso.

Al mismo tiempo estofar los jarretes, cocer el arroz basmati en agua con sal hirviendo hasta que se haga (10 minutos). Escurrir y reservar. Rellenar los jarretes retirar de la salsa: reservar. Agregar yogur a la salsa y reducir hasta obtener salsa de consistencia media. Tras rectificar el punto de sal agregar unas gotas de agua de rosas.

Mezclar harina con agua hasta obtener una masa, remover. Poner en una cacerola con tapadera (que soporte la temperatura del horno) 3/4 partes de salsa en la base. Extender sobre la salsa equitativamente el arroz; colocar sobre éste los dos jarretes de cordero. Agregar un agua de rosas, cilantro y menta picados en trozos; saltear con la salsa restante.

Sobre la tapadera de la cacerola poner el engrudo o masa realizada con harina y agua. Esta servirá de adhesivo para sellarla. Colocar la taza en la cacerola con los jarretes; asegurarse que la masa sella por completo la ranura entre la tapa y cacerola. Introducir la cacerola en horno a 180° C 10 minutos. Retirar del horno y servir directamente desde la cacerola.

Cerdo al estilo hindú

Ingredientes: (4 personas)

650 g carne de cerdo.
1 yogur natural.
1 cebolla.
3 dientes de ajo.
2 tomates rallados.
2 cucharadas de jengibre molido.
1 cucharada de cilantro fresco.
1 cucharada de chutney de mango.
1 cucharada de canela en polvo.
1 cucharada de pimienta negra molida.
1 cucharada de clavo de olor molido.
1 cucharada de cardamomo molido.
1 pizca de copos de chile.
4 dl agua.
6 cucharadas de aceite de oliva.
1 cucharada de zumo de limón.
Sal.

1 cucharada azúcar.
Comino.

Elaboración:

Cortar el cerdo y colocar en un bol. Marinar el cerdo con ajo picado, jengibre y cúrcuma. Dejar macerar 30 minutos.

Colocar aceite en una sartén, empezar a pochar cebolla pelada y picada bien fina. Añadir semillas de comino, ajo y jengibre. Mezclar y dejar dorar poniendo tierna la cebolla.

Agregar el cerdo, dejar que se impregne de estos sabores. Tapar y dejar que se haga a fuego lento 20 minutos.

Transcurrido ese tiempo, agregar chutney, tomate rallado y yogur. Mezclar bien e incorporar



canela, pimienta, clavo, cardamomo y chile. Así obtendremos el aroma oriental.

Incorporar el agua, azúcar, sal y pimienta al gusto. Terminar de cocinar el cerdo, 30 minutos.

Montaje:

Espolvorear con perejil y cilantro picados. Acompañar con arroz blanco elaborado previamente.



m

MEIKO

The clean solution

MEIKO DESACTIVA EL COVID-19



Desactivación
efectiva del
coronavirus



Cocina paso a paso

Existen platos sencillos de elaborar pero por la calidad de sus ingredientes destacan en celebraciones especiales. Este es el caso de las dos elaboraciones que presentamos.

Martín Berasategui, restaurante Melvin

Ceviche de langostinos



Ingredientes:

- 500 g de langostinos crudos
- 1 cucharada sopera de cebolleta picada
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de café de alcacharras
- 1 pizca de orégano seco
- Zumo y la pulpa de 1 lima
- 2 cucharadas soperas de vinagre de sidra
- 1 cucharada sopera de aceite de oliva virgen
- 1 chile jalapeño (tiene que ser ligeramente picante).
- 4 cucharadas soperas de vinagre de sidra
- 2 cucharadas soperas de aceitunas negras en rodajas
- 1 cucharadita de café de cebollino picado.

Elaboración:

- 1 - Mezclar el chile, cortado en trozos menudos, con parte del vinagre de sidra.
- 2 - Limpiar langostinos; por un lado cabezas y ojos, por otro cuerpos pelados y destripados.
- 3 - Saltear las cabezas con aceite de oliva a fuego medio 1 minuto, para que queden rosadas. Pasar las cabezas por un chino fino y machacar en un cazo. Recoger el jugo de cabezas; reservar.
- 4 - Poner en un recipiente profundo ajo picado fino, cebolleta y alcacharras picadas. Mezclar con zumo de lima

y el vinagre restante; emulsionar en aceite. Añadir progresivamente el jugo de las cabezas y mezclar bien. Agregar chiles en vinagre y cuerpos de las gambas. Marinar 15 minutos.

(Ser estricto con el tiempo de marinado para no perder la textura mantecosa del langostino).

Montaje:

- 5 - Colocar los langostinos de forma irregular en un plato, incorporar en un lado los ingredientes del marinado creando una línea, añadir aceitunas deshuesadas y el cebollino picado.

Mousse de Baileys



Martín Berasategui

Ingredientes:

- 320 g yema de huevo.
- 250 g azúcar.
- 60 g maicena.
- 50 g coco rallado.
- 5 dl. nata montada.
- 5 dl leche
- 1 dl Baileys
- 0'25 l nata
- 1 vaina de vainilla

Elaboración:

1 - Mezclar en un bol yema con azúcar. Incorporar maicena en forma de lluvia, seguir mezclando hasta formar una masa.

2 - Abrir la vaina de vainilla y rascar sus semillas.

3 - Poner a hervir nata con leche y coco rallado.. Agregar las vainas enteras que hayan quedado.

4 - Una vez hirviendo, bajar la temperatura y volcar sobre las yemas parte de la mezcla de la leche; mezclar. Una vez bien integrado, añadir el resto. Rescatar la rama de vainilla..

5 - Tras volcar todo a la cazuela, poner a fuego mezclar sin parar, hasta



que espese y hervir 5 minutos hasta perder el sabor de la maicena.

6 - Retirar del fuego, tapar con papel film y enfriar en cámara 2 horas.

Montaje:

7 - Transcurrido ese tiempo, añadir Baileys a la crema. Mezclar

e incorporar la nata montada fría de arriba abajo, con lengua de goma para que la mousse quede esponjosa.

Servir la crema en tarros de cristal o copas y dejar enfriar. Acompañar, si se desea, de helado o frutas rojas maduras.

Aquanaria, la lubina sin anisakis que cautiva a la alta gastronomía

Aquanaria es la primera empresa en España en certificar su lubina como criada en un entorno libre de anisakis, situándolo junto a su forma de conservación en la élite del producto de calidad alimentario



Gracias a estas condiciones la lubina Aquanaria garantiza que es 100% libre de anisakis, por lo que aporta una total tranquilidad a los cocineros que trabajan con ella.

El anisakis es un parásito del pescado que puede provocar graves problemas de salud si se consume crudo. Por esta razón desde 2006 el gobierno obliga a congelar con antelación el pescado que se come en Hostelería.

La certificación libre de anisakis, que realiza Aenor, exime a los cocineros de congelar el pescado para degustaciones en crudo o semi-crudo, como por ejemplo para los tan de moda ceviches, tartares o carpaccios. Es por esto que la lubina de **Aquanaria** está causando furor entre los mejores chefs de España, como los Hermanos Torres, Martín Berasategui, Óscar Calleja o Ricard Camarena. Ellos valoran esta lubina como una alternativa sostenible a la lubina salvaje, que llega igualmente fresca y que garantiza que no van a tener problemas con el parásito.

¿Cómo se consigue esta garantía?

Esta garantía se consigue controlando dos parámetros fundamentales: el entorno y la alimentación del animal. En primer lugar, Aenor realiza análisis periódicos de las aguas y las lubinas de **Aquanaria** para certificar que la zona -las transparentes y movidas aguas atlánticas de Gran Canaria- son un "entorno libre de anisakis viables" como cita el certificado.

Y en segundo lugar, las lubinas se alimentan a base de pescados controlados que llegan de pesquerías sostenibles, como son sardina, anchoveta y algo de arenque. A esto se le añaden proteínas vegetales de alto valor nutricional como leguminosas y también cereales. Las lubinas no comen ningún animal salvaje que las pueda contaminar.

Aquanaria, flecha de lanza de la acuicultura española

Aquanaria es una empresa con más de cuarenta años en el sector de la acuicultura, que se centra en la comercialización de lubinas de gran tamaño, desde 800 gramos a 4 kilos. Su talla media es de 2 kilos y para alcanzar este peso los peces viven durante más de cuatro años en las bravas aguas del Atlántico luchando contra las olas y las corrientes marinas. Esto hace que la lubina tenga una textura firme y fibrosa, con una sabrosa grasa infiltrada, no con el típico excedente de grasa bajo la piel.

Las lubinas se sacrifican por shock térmico en pescas nocturnas para minimizar su estrés y así llegan en óptimas condiciones en menos de 48 horas a los mejores restaurantes de todo el mundo. La empresa exporta a más de 23 países.

www.aquanaria.com

Lubina cocida en kombu y holandesa de plancton



Chefs: Hermanos Torr s. Cocina Hermanos Torr s

Ingredientes:

1 lubina.
150 g láminas de Kombu secas.
Ramilletes de alga uva de mar.
Salsa;
3 yemas de huevo.
300 g mantequilla

1 cucharada pequeña de Plancton.
Zumo de una lima.
Sal.
Pimienta.

Elaboración:

Limpiar el interior de la lubina, retirar las escamas. Filetear la lubina los lomos, racionar.

Poner la mantequilla en un cazo al baño maría, clarificar procurando que no se separe la parte grasa de la del suero. Decantar y reservar la parte grasa.

En la thermomix agregar yema de huevo, plancton, sal y un chorro de zumo de lima. Montar a 55 C a velocidad media.

Cuando est  la yema semimontada, agregar mantequilla clarificada poco a poco para que monte. Una vez montada, reservar en caliente en thermomix.

Envolver los lomos de lubina porcionados en paquetes pequeños de alga kombu hidratada.

Cocinar la lubina al vapor.

Montaje:

Desenvolver los paquetes de lubina retirando el alga kombu y servir la lubina acompañada de salsa holandesa de plancton. Decorar con los ramilletes de uva de mar y un cordón de aceite de oliva.

Lubina risolada con pasta puntalete codium y berberechos



Chef: Sergio Sánchez Beato, del Invernadero de los Pe otes.

Ingredientes:

Lubina Aquanaria.
Cabeza de merluza.
AOVE.
Alga Codium.
Berberechos.
Pasta Puntalette.
Aceite de girasol.
Agua.
Sal.

Elaboración:

Tras limpiar la lubina retirar escamas y vísceras. Introducir en agua con sal para desangrarla y curarla. Realizar filetes con la lubina.

Elaborar una gelatina neutra con la cabeza de las merluzas (que sacamos a 62 C vapor) confitar las cabezas de la merluza en aceite.

Realizar un licuado de alga codium, Hacer con el alga en la thermomix un batido de alga. Pasar por estameña para obtener el jugo.

Mezclar con gelatina de merluza y a continuación con aceite de girasol, para obtener salsa de codium.

Cocer una pasta puntalette en un fum  preparado previamente. Mezclar con una espuma de codium.

Abrir los berberechos a baja temperatura un minuto a 100 C.

Montaje:

Colocar en los platos los lomos de lubina Aquanaria risolados, a un lado pasta puntalette con la salsa de codium, berberechos y alga codium como elemento decorativo.

Maridaje para ocasiones especiales

La incertidumbre es tal que la planificación a nivel de trabajo y familiar están en el aire. Sea como fuere, las ocasiones especiales están para disfrutarlas por eso es importante realizar una buena armonización.

Alfonso Villarejo, Responsable de F&B y Sumiller.



Partamos de una idea básica y que desde hace años está en auge, los maridajes. Ese arte sencillo y a la vez complicado de enlazar una comida y una bebida para que ambas se desarrollen exponencialmente, que en cambio de forma individual no darán ese resultado. ¿Alguien se acuerda de la película Ratatouille? Cuando Remy, le explica a su hermano, que si come dos cosas por separado, están buenas, pero si las mezcla, el resultado es espectacular. Hagámoslo con la comida, al ser nuestra geografía amplia y variada.

Vayamos por partes, antes de toda buena comida o cena, hay que hacer un buen vermut. Ninguna franja horaria tiene el nombre de la bebida que la caracteriza. Independientemente de lo que pongas en la mesa, un buen vermut es indispensable para toda buena

celebración. Vermut (palabra alemana, significa ajeno o absenta), es una bebida de vino blanco (con o sin tipicidad), con ajeno y macerado con hierbas. Y cual druida Panoramix, cada maestro tiene su receta secreta para deleite de paladares. Después de la moda del Gin tonic, llegó el turno de las vermuterías. Y para gustos vermuts.

Uno de los que más me gustan, son los Vermuts Padró, así como el diseño de sus botellas, Vermuts Padro tiene una gama de cuatro básicos que se amplían con el reserva. Una recomendación de estos cuatro, el Rojo clásico. Elaborado con un vino base de Macabeo y Xarello, macerado con la fórmula

de botánicos secreta y reposado en barricas de roble que han contenido el aroma de vinos de jerez. Es un vermut expresivo en nariz, con aromas dulces y de especias como el clavo o la fruta pasificada. En boca es intenso, fresco y con tonos herbáceos. Si eres más osado, sugiero un Bloody Vermut Mary, elaborado con este vermut. Es el Bloody mary de siempre, pero cambiando el vodka por vermut, añadiéndole zumo de tomate y arreglándolo con salsa perins, sala, pimienta y tabasco (al gusto o sin). Servir en un recipiente atractivo con un cubito de hielo.

Si no eres de vermut y prefieres algo más fresco, puedes optar por vinos de jerez frescos. No me refiero que consumas vinos caros, con una simple manzanilla La Guita de San Lúcar es algo maravilloso. Un buen fino de Tío

Pepe, con uvas de las zonas de El Machamudo y el Carrascal. Con 6 años de crianza biológica ¡!! El tres palmas, el 4 palmas (para los más avezados). Y es que cada vez se está poniendo más de moda los finos de añada ¡! La manzanilla de añada de bodegas Callejuela ¡!! Que bárbaro ¡!!! El amontillado de Lorente y Barba que dejará boquiabiertos.

Es el turno de los primeros, si hay algo que sobre sale por ejemplo en las cenas de Navidad, son las imprescindibles sopas y platos de cuchara. La sopa de pescado imprescindible en el País Vasco, ligera y perfumada. Con un buen fumé, un gran rape y un chorro de brandy.

¿Quien no se puede resistir a eso?. La crema de Andaricas (Nécoras) de Asturias. Sí que da trabajo, pero es que hay gente que tiene una mano tan excepcional para hacerlas, que es un placer de dioses. O el Pitu de Caleyá relleno de manzanas y puré de patatas.

O los canelones típicos para el día de San Esteban en Cataluña, con relleno de pavo, ternera o cerdo. Incluso con toques de manzana en el interior para que su acidez los hagan más frescos y ligeros.





Para estos entrantes tan especiales, son aconsejables los vinos blancos con estructura para aguantar el festival que nos aguarda. Os dejo tres opciones de blancos, de más caros a más económicos, para todos los gustos. Primero un Gratallops Partida Bellvisos blanco, un vino de vila de Réne Barbier Jr y Sara Pérez. Un pepinazo de vino, 50 euros, que harán del primero una compañía espectacular. Otras opciones son Louro, de uva Godello y Treixadura, de la D.O. Valdeorras. Es un vino elegante y fresco, sin artificios, genial para cualquier combinación navideña. Otra opción puede ser un vino de Extremadura, de Bodegas Habla, "Habla de Ti" de uva Sauvignon Blanc. Un vino blanco, fácil de beber

y que va genial con cualquier plato. Tampoco hay que olvidarse de los vinos de Rueda o de los blancos del Penedés.

Nos adentramos en los platos principales, esa gastronomía nuestra de la perdiz estofada toledana propia de Castilla la Mancha, en donde la paciencia es el principal ingrediente. El ternasco asado de Aragón, el cochinillo asado de Segovia, el lechazo de Valladolid. Así como los pescados variados de las costas y las islas, así como la huerta navarra y murciana que puede acompañar todo.

Por dios, si es que abarcamos tanta calidad y riqueza de comida. ¿Habéis visto el anuncio de José Andrés de alimentos de España? Pues eso ¡Si es que somos de lo que no hay!.

¿Que podemos beber con todo esto?. Hombre, si os espera un plato de pescado, yo seguiría con la tendencia del vino que hayáis abierto para el primero, pero si hacéis carne, acompañarlo con un vino de la tierra donde estéis. Porque el mejor maridaje siempre es el tradicional y de proximidad. "Slow food y slow drink".

La oferta es infinita y variada, por ejemplo Mauro, Pago de Carrovejas, Tarsus de Ribera del Duero, Matsu el joven, el recio o el viejo de la Denominación Origen Toro, Pétalos del Bierzo, Aquiana, o el Cepas Viejas de Dominio de Tares del Bierzo, Viña Tondonia, el Puntido, o el Predicador

en Rioja. Vinos de El Priorat un Rotllan Torra Reserva, la Petite Agnés, Les Cousins. En Jumilla, Juan Gil por excelencia. Hay tantas opciones.

Para acompañar a los turrones de Alicante, a los mantecados y polvorones de Andalucía, o a los mazapanes riojanos. Existen varias opciones, la primera y más conocida, los espumosos. Tradicionalmente siempre los hemos usado para brindar, pero una comida entera de principio a fin con un espumoso, es alucinante. El cava Kripta, de Agustí Torelló, es otro mundo. El cava Aymar de Castell de Pujades, los clásicos Gramona y el cava Amor de Bodegas Berdié son buenas opciones. Así como en cavas rosados el Tantum Ergo Rosé

Tampoco podemos olvidar los vinos dulces. Que mejor combinación con los turrones que un buen fondillón alicantino, un Pedro Ximenez de Jerez, un Ariyanas de Málaga o una Tintilla de Rota.

La mejor recomendación para estas fechas es que os cuidéis y que cuidéis a los vuestros, aunque también disfrutéis de la comida. Pero sobre todo, ser felices.



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.

**KIT PARA
COVID-19**

El ciervo, opción gastronómica

Cada vez más existe mayor receptividad de la Hostelería y del consumidor final hacia alternativas viables a la cada vez más reducida y habitual oferta de productos cárnicos. El ciervo gana terreno por la calidad de su carne y opciones gastronómicas.

Jesús Almagro, chef y asesor gastronómico.



Hasta hace poco casi la totalidad de la carne de ciervo que se producía en España procedía de monterías. La carne de venado sacrificado en montería procedía generalmente de un animal muerto en condiciones de estrés y bajo una extrema tensión muscular, por lo que su carne presentaba un nivel de pH terminal elevado. Los animales abatidos solían ser machos adultos o hembras de desvío por lo que la carne era dura y, en el caso de los machos, de fuerte sabor. Habitualmente, eran transportados, eviscerados y despellejados transcurridas horas. Ademásw frecuentemente en condiciones higiénico-sanitarias poco óptimas, lo que solía llevar aparejada contaminación microbiana. Incluso las canales presentaban un color y aspecto poco atractivo para su consumo y unas condiciones organolépticas de la carne de baja calidad.



En estas circunstancias, la carne de venado tradicionalmente se consumía tras muchas horas de maceración y en guisos muy elaborados, aunque resultasen sabrosas y con un importante aporte proteínico. Su consumo tenía una limitación geográfica (determinadas zonas con tradición de caza) y temporal (otoño /invierno).. Estas circunstancias influían para que la carne de venado no estuviese presente en la cocina mediterránea y en una sociedad cada día más interesada

por la comida sana y a consumir platos de fácil digestión.

La situación ha evolucionado al aparecer firmas comerciales productoras de carne de ciervo, algunas españolas (recordemos que los grandes productores a nivel mundial son Nueva Zelanda y Alemania). En España se produce añojo de ciervo, sacrificando a los animales a los 12 meses: Edad en la que la carne se encuentra en las mejores condiciones de ternura y composición para su consumo.





Cortes del ciervo.

También es el vértice más alto de su curva de crecimiento, lo que supone el umbral de máxima rentabilidad para el ganadero.

Los animales son transportados vivos al matadero en camiones especialmente acondicionados para ello, se sacrifican en condiciones homologadas utilizando sistemas de aturdimiento previo. Se desangran, evisceran y faenan en un tiempo aproximado de 20 minutos en condiciones de máxima higiene. Posteriormente, las canales enteras maduran 48 horas en cámaras frigoríficas pasando a continuación a la sala de despiece donde se realizan los diferentes cortes, se envasan al vacío y se almacenan refrigerados hasta su expedición directamente al consumidor final. De este modo, se presenta un producto uniforme y con un suministro regular durante todo el año, una carne tierna y sabrosa que ofrece en la cocina múltiples posibilidades.

¿Por qué carne de ciervo?

Para encontrar alternativas cármicas viables a la ganadería europea no es necesario importar animales exóticos de complicada adaptación a nuestro entorno y difícil y costoso manejo. La actual presencia en los mercados de carne de avestruz, canguro, caimán o cebú se explica como resultado de una situación coyuntural y alcanzan un porcentaje de penetración meramente anecdótico. Este tipo de carnes alcanzan una pequeña cuota de mercado

en el segmento de la restauración especializada y la distribución minorista de productos delicatessen, debido a sus elevados costes de producción y al precio final de sus productos. En cambio el ciervo habita en la Península Ibérica desde tiempos inmemoriales, en algunos casos, en condiciones de extrema dureza, por lo que su adaptación está perfectamente garantizada. La carne de ciervo no resulta desconocida para el consumidor. Los productores españoles controlan los movimientos de los animales mediante cercados alimentándolos diariamente con productos naturales similares a los que ellos recogerían del suelo en condiciones de libertad. Esto permite ofrecer carne de calidad producida de manera natural y disponer de ella cuando lo demande el mercado. Al controlar sus movimientos y su alimentación se puede mantener en las granjas de cebo densidades de población de 100 cabezas por hectárea, consiguiendo así un máximo aprovechamiento del suelo.

Otra ventaja es la crianza ecológica frente a la producción industrial, los animales se crían en parques al aire libre, bajo control veterinario, alimentados con piensos compuestos exclusivamente por cereales, subproductos de molinería y forrajes naturales. Garantizando el bienestar de los ciervos y dejando transcurrir el tiempo necesario para completar su ciclo de desarrollo, obteniéndose así una

mejor calidad en la carne. En la actualidad, se mantienen contactos para conseguir la certificación de carne ecológica y la Indicación Geográfica Protegida.

Al controlar todas las fases de producción, desde las granjas de reproductores, (el cebo, la elaboración y comercialización) se puede ofrecer un producto con una presentación y calidades sobresalientes.

Un importante elemento diferenciador y que proporciona gran valor añadido al producto lo constituye la trazabilidad, el hecho de posibilitar el seguimiento de cada pieza de carne, desde el origen a la cocina del restaurante, pasando por la sala de despiece, el matadero, la granja de cebo y la granja de reproductores de donde procede el gabato garantiza la máxima seguridad alimentaria. Por ejemplo, la granja Venison ha sido la primera empresa en España que garantiza la trazabilidad del ciclo completo de la carne de ciervo. Incluso está trabajando para la creación de un programa informático propio de gestión de explotaciones.

Cortes del ciervo

Los cortes y piezas más sugestivas del corzo son el lomo, solomillo, pierna, paletilla, ragout, falda y medallón del cuello (o pescuezo). También tiene aceptación la casquería y el osobuco. Incluso hay profesionales que utilizan los huesos en la presentación de algunas recetas, porque al cortarlo suelta el colágeno resultando exquisito.

Las piezas más nobles, como el lomo y el solomillo, son las que ofrecen menos diferencias entre un animal de caza y otro de granja. Son músculos que apenas trabajan y resultan tiernos, pero en el resto de piezas es donde se aprecia la diferencia de temura y sabor, como los filetes de babilla o tapa, que en el caso de los ciervos de caza precisan una larga maceración antes de cocinarse y aún así sigue siendo una carne dura, todo lo contrario que en el ciervo de cría. Una vez despiezadas, las carnes se envasan al vacío y se ultracongelan en el túnel de congelación, dándoles un golpe de frío a menos de 47°C. No hay diferencia entre la carne fresca y la congelada; tampoco pierde calidad dando una vida útil de tres años.

Ciervo con mojo, pipas de girasol, bizcocho de orégano y naranja emulsionada



Mojo

Ingredientes:

2100 g ciervo.
300 g pipas de girasol.
300 g pan de chapata.
75 g ajo.
30 g orégano.
30 g sal.
30 g pimienta.
225 ml licor de naranja.
225 ml pacharán.
225 ml ginebra.

Elaboración:

Triturar el ajo frito con pipas de girasol, licores, pan tostado, orégano y pimienta.

Frotar con el mojo la carne envolviéndola completamente con papel film. Reservar.

Bizcocho:

ingredientes:

125 g clara pasteurizada.
125 g azúcar.
70 g pistacho pelado.
10 g sal.
5 g orégano.

80 ml yema líquida.

Elaboración:

Triturar el pistacho con clara de huevo, yema, azúcar, aceite, sal y orégano. Meter el conjunto en un sifón y poner dos cargas. Reservar.

Lámina

Ingredientes:

250 g azúcar glass.
100 g mantequilla.
40 g azúcar.
30 g harina de almendra.
10 g harina.
2 g colorante verde.
500 ml zumo naranja.

Elaboración:

Triturar azúcar glass, harina, harina de almendra, mantequilla, zumo de naranja, azúcar y colorante verde. Extender la mezcla entre dos papeles sulfurizados e introducir en horno a 180°C 3 minutos. Dejar enfriar y desmoldar antes de servir.

Naranja

Ingredientes:

Naranja.

20 ml aceite de girasol.
1 g xantana.

Elaboración:

Reducir la naranja hasta casi caramelizar, dejar enfriar y emulsionar con aceite de girasol. Agregar xantana y triturar.

Otros ingredientes

2500 g salsa de ciervo.
Polvo de pistacho.

Montaje

Introducir el lomo de ciervo en el horno y cocinar a 180° C 5 minutos, reducir la salsa de ciervo.

Disponer en un plato el pistacho en polvo, el lomo de ciervo y encima suya la lámina crujiente verde.

Depositar con el sifón la masa del bizcocho en un vaso de papel e introducir en microondas a potencia máxima 2 minutos. Sacar y desmoldar.

Colocar trozos irregulares de bizcocho de pistacho alrededor del ciervo y unas gotas de naranja emulsionada.



ON TRADE
COCKTAIL
GROUP

www.otcgroup.es



VERMUT
DE LUNA
RESERVA



HEERING
The Original
CHERRY LIQUEUR



MONIN

— ULTIMATE TASTE —
ULTIMATE CREATIVITY



Nuestros vinos en la Copa



El objetivo de esta nueva sección es presentar vinos interesantes que encajan perfectamente por sus peculiaridades y características organolépticas en el mercado. Así presentamos en este número tres vinos con cuerpo, matices y buen sabor de boca.

Javier Pozo, sumiller, enólogo y Campeón de Madrid.

Cyster Albillo Real 2019



Bodega: Tierra Calma.

D.O.P: Vinos de Madrid Ubicación San Martín de Valdeiglesias, Madrid.

Origen: rinde tributo a los monjes cistercienses, descubridores del Valle de las Iglesias, quienes fueron los pioneros en el cultivo de la vid en la zona.

Bodegas Tierra Calma es fruto de la fusión de diferentes micro parcelas de viñedo viejo en vaso. Se encuentra en altitudes entre 650 y 700 metros con suelos graníticos, arenosos y en exposiciones norte y sur.

Viticultura: agricultura tradicional, trabaja en consonancia con la naturaleza, respetando sus ciclos.

Viñedo: 90 años orientación norte a 750 metros de altitud.

Variedad uva 100% Albillo.

Superficie: granítico.

Rendimiento: Bajo, 2 kg por cepa.

Crianza: 4 meses en barrica de roble francés con sus lías. **Producción:** 1.500 botellas **Alcohol:** 14% Vol. **Temperatura de servicio:** 8 a 10° C.

Características organolépticas:

Fase olfativa: intenso en copa parada. Destacan las notas de fruta madura de hueso, como albaricoque y melocotón.

La mineralidad del granito está presente Así como el tostado ligero de la crianza en barrica que aporta un fondo ahumado presente al agitar la copa.

Fase gustativa: agradable con buena acidez fresca, los cuatro meses que están las lías con la crianza en barrica le aportan cuerpo y matices



interesantes que hacen disfrutar del vino trago tras trago, llenando la boca de sabores frutales como el membrillo, el melocotón en almíbar, notas cítricas y un final ahumado con una increíble persistencia final.

Maridaje:

Vino perfecto para la gastronomía mediterránea, por ejemplo pescados a la parrilla, verduras, carnes blancas o guisos suaves de cuchara.

Web Bodega:

<https://tierracalma.com/>

Viña Vieja 2016 Mencía



Bodega: Aníbal de Otero.

Origen: Elva García Amigo es la creadora e impulsora de esta Bodega, creada en honor a su padre Aníbal, quien le inyectó la pasión por el vino.

Superficie: tierra de cascajos y pizarra, protegida del frío y heladas por los montes de la Cabrera, las Médulas, los Ancares y el milenario Castro Bergidum, En su conjunto conforman el paraje en el que crecen sus viñedos centenarios de Mencía. **Enólogo:** Pepe Hidalgo.



Grado Alcohólico: 13,7 % vol. **Denominación de origen:** Bierzo. **Variedad:** 100% Mencía de Viñas Viejas. **Cosecha:** 2016. **Crianza en barrica francesa** 6 meses. **Producción:** 8.598 Botellas.

Características organolépticas:

Fase olfativa: vino de alta intensidad. Fruta madura negra copa parada, mora, zarzamora, zarza, arándano

azul, cereza negra y ciruela negra. Una vez oxigenado el vino tras agitar la copa aparecen notas de flores, violetas, y otras más complejas de la crianza en barrica que recuerdan a canela, clavo con fondo de hojas secas.

Fase gustativa: acidez fresca, cierta tanicidad que no molesta y redondea el vino. Notas balsámicas, final algo amargo y buena persistencia final.

Maridaje:

Armoniza bien con platos de cuchara, tipo lentejas estofadas, carnes rojas y embutidos.

Web Bodega: <https://anibaldeotero.es/>

Néctar de Farruche Tempranillo 2019



Bodega: Corrales Espinosa Family Wines, Néctar de Farruche Tempranillo 2019.

D. O.P.: Valdepeñas

Viticultura: vendimia manual seleccionada grano a grano.

Maceración de 5 días en frío a 2°C para pasificar la uva y

obtener uvas pasas,

Fermentación alcohólica a 27°C 12 días.

Crianza: 3 meses en barricas nuevas de roble americano y francés. Cosecha limitada a 1.225 botellas.

Superficie: viñas viejas de Tempranillo de 40 y 70 años. Parcelas en terrenos cuarcíticos de origen volcánico y arcillo-calcáreos en cultivo

secano. Producción media 700 gramos por cepa o 1120 Kg por hectárea. Aclareo de racimos.

Características organolépticas:

Fase olfativa: fragante, la fruta roja se expresa en confituras de fresa, frambuesa y cereza. Notas de regaliz negro, anisados y piruleta en copa parada. Tras oxigenar el vino se abre apareciendo notas golosas de cacao, nuez moscada o mazapán..

Fase gustativa: entrada golosa sin saturar. Para ser un vino dulce conserva una acidez fresca que hace que el dulzor se compense sin saturar y redondee el vino. También se mantiene en boca con un agradable dulzor final. natural y fresco.



Maridaje:

Versátil en armonías gastronómicas por su complejidad y expresividad. Ideal para armonizar con foie, ensaladas de codorniz en escabeche, estofado de rabo de toro o quesos curados y azules. Aconsejable también para postres de chocolate, tipo brownie, coulant y soufflé.

Web Bodega: <https://corralesespinosa.com/>

**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

El hielo esencia de la Coctelería

Conocer la historia del hielo pasa por hacerlo desde sus orígenes y no desde su presente. O, lo que es lo mismo, por saber cómo el hielo ha sido desde tiempos inmemoriales uno de los objetos de deseo de múltiples civilizaciones.



Si conocer este singular periplo no deja de sorprender, no lo es menos saber cómo el hielo llegó a la Coctelería. Algo que no es tan antiguo como puede parecer, sino que podría considerarse prácticamente un invento moderno.

Historia del hielo

Lo que hoy nos parece tan sencillo como congelar agua no lo fue durante muchos siglos. Sin embargo y a pesar de esa carencia, las distintas civilizaciones que nos preceden buscaron ingeniosas maneras de poder contar con hielo para preservar alimentos y enfriar bebidas.

La primera referencia que existe del hielo en la Historia se atribuyó al Antiguo Egipto. Uno de los descubrimientos arqueológicos más singulares de esta civilización fueron los denominados neveros, que datan del siglo XXIX y XXI a.C. Estos espacios controlados con bajas temperaturas cumplían con la costumbre de la época, sobre todo de los faraones, de beber en frío.

A pesar de que los egipcios fueron los primeros en promover este tipo de espacios, también hay referencias en los

textos de Mesopotamia y en Grecia, donde se llamaban casas de hielo y que comenzarían a ser populares en el 400 a.C.

El testigo de esta época lo tomaría la Roma Clásica, aunque su manera de conseguir hielo fue distinta. Para los romanos conseguir este preciado bien helado consistía, fundamentalmente, en fletar expediciones a las montañas nevadas y transportar grandes

bloques de hielo con la ayuda de mulos de carga. Para evitar su contaminación, protegían el hielo con sacos de arpillera y pieles de animales. Una forma de evitar que se manchara pero, también, de conservarlo más fresco para el trayecto de regreso.

La siguiente referencia del hielo correspondía a los viajes de Marco Polo. En ellos, se documentaron diferentes recetas chinas que incluían el hielo y que, gracias al recorrido de este viajero, llegaría a Europa. Y sería tal su peso que, en el Renacimiento, el acopio de hielo o de nieve pisada era un auténtico objetivo que se lograba acumulándolo en almacenes subterráneos.

Cómo llegó el hielo a la Coctelería

El precursor del hielo en la Coctelería fue Frederic Tudor, al obsesionarse con el hielo, a partir desde que en un picnic familiar bromeó con la oportunidad de negocio que podía suponer vender bebidas frescas en el Caribe. Una ocurrencia que despertó simultáneamente burlas y el gusanillo de llevar a cabo su idea.

A partir de entonces Tudor comenzó a aserrar bloques de hielo de los lagos congelados de la región para llevarlos, en primera instancia, a Martinica. Un destino de ventas que fue un auténtico fiasco, ya que los locales se resistían a enfriar sus bebidas tradicionales. A pesar de este primer fracaso, Tudor continuó con su empresa hasta que demostró a buena parte de la alta clase americana que las bebidas ganaban enfriándose.

Para ello, recorrió el país con lo que el Idenominaba "demostraciones de corte de hielo". Su periplo, con éxitos y fracasos, le llevaría tras años de convicción en su idea a amasar una auténtica fortuna y contar con el sobrenombre de el "Rey del hielo". Tanto que, apenas tres décadas después de comenzar su negocio, exportaba a 43 países del mundo incluyendo Australia o la India. Algo que logró tras investigar cómo producir hielo natural dejando a un lado los laboriosos inicios de su proceso de elaboración.

Sin embargo y a pesar de que Tudor sería el hombre sobresaliente en la historia del hielo, lo cierto es que en la Coctelería europea la clave de la aparición del hielo se atribuye a Jacob Perkins, norteamericano afincado en Londres y coetáneo de Tudor al comenzar a fabricar hielo artificial.

Sería gracias a él y a su campaña de convicción de los propietarios de locales de Inglaterra, como el hielo artificial comenzaría a poblar las copas inglesas y, en apenas unos años, las del resto de Europa, Asia y Oceanía.

Un triunfo que daría paso a finales del siglo XIX a la fabricación industrial de hielo utilizando maquinaria.

Un singular periplo histórico que, 40 siglos después de su primera referencia, continúa siendo el tesoro helado que era entonces. ¿Pensarías en el hielo? Aunque pensar en él sería hilar muy fino, dentro de las tendencias en la Coctelería moderna está el pensar hasta el más

mínimo detalle y en este caso, el hielo es tenido en cuenta como el último eslabón de la impecable elaboración mixológica.

Comercialmente podemos encontrar diferentes marcas o distribuidoras de hielo para Hostelería, quienes nos lo traen a nuestros establecimientos, Aunque una buena opción es hacer hielo "insitu" a nuestro gusto.

Los hielos tipo Scotsman y Vogt son los tipos de hielo más conocidos, el más usado en Coctelería es el Scotsman de 48 ó 42 mm de altura con 35 y 55 gramos de peso respectivamente. Otros tipos de hielo son el Pilé y el Frozen, fruto del resultado de mezclar ingredientes con hielo pilé o cubos en una licuadora. En general la calidad del hielo está determinada por su consistencia que ha de ser maciza, el color cristalino (con ello podremos saber su pureza) y el tamaño, mientras más grande sea mejor para la mezcla al garantizar mayor duración.

La finalidad del hielo es la de mediante el frío y su volumen ayuda a mezclar los ingredientes dentro de un vaso mezcla-

dor o coctelera, contribuir a diluir melazas, azúcar, zumos y generar una mezcla homogénea. En algunos casos ayuda a formar la espuma y cremosidad cuando usamos licores crema, nata, zumos y huevo. El frío disminuye la percepción del alcohol y hace que la bebida se sienta más equilibrada.

El hielo debe usarse una sola vez para enfriar la mezcla y en caso que la copa lleve hielo, este debe ser nuevo. Para enfriar la copa se utilizará un tercer hielo y en el mejor de los casos, si podemos tener el cristal refrigerado, la duración del cóctel en óptimas condiciones de frío será más prolongada.

Un buen hielo será siempre un gran aliado en Coctelería, pero si queremos que sea el perfecto aliado, los barmans podrán influir para que este sea un ingrediente más de nuestra mezcla. Si



podemos intervenir en su fabricación, podremos aromatizar los hielos para que den ese toque diferente a la mezcla, con un tipo de agua seleccionada, con un toque botánico o incluso agregarle un poco de Angostura o Campari para cócteles tipo aperitivos, donde los hielos tendrán un color rosáceo particular y atractivo.

Para que el hielo no agüe el cóctel, elegir un buen proveedor de hielos y 12 segundos de mezcla serán más que suficientes.

Especialistas en Proyectos de Interiorismo Hotelero



www.pf1interiorismo.com

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

El hielo en la Coctelería

El hielo es uno de los ingredientes más importante de la Coctelería, cuanto mayor calidad tenga mejor será el cóctel. El hielo determina los sabores y aromas hasta el punto de redondearlos, independientemente de los destilados que utilicemos.



Presentamos tres cócteles diferentes, en los que el hielo matiza sus características organolépticas.

Ron a la fresca

Ingredientes:

4 cl Diplomático Mantuano.
3 cl Zumo lich.i
1 cl licor de castaña.
1 copa cerveza IPA.

Elaboración:

Mezclar todos los ingredientes, a excepción de la cerveza, en coctelera con abundante hielo y agitar. Servir sobre regadera mini, completar con cerveza y hielo picado.

Patrón Paloma Rojo



Ingredientes:

Patrón Silver.
Zumo de pomelo.
Zumo de limón.
Licor flor de saúco.
Sirope hibisco.
Flores hibisco secas.
Twist de naranja.
Hielo.

Elaboración:

Mezclar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Agitar. Decorar el borde de un vaso alto con sal y flores de hibisco secas.

Colar la mezcla y servir. Decorar con twist de naranja.

Zest Appeal

Ingredientes:

Patrón XO Café.
Zumo de limón.
Cerveza de jengibre.
Hoja de menta..

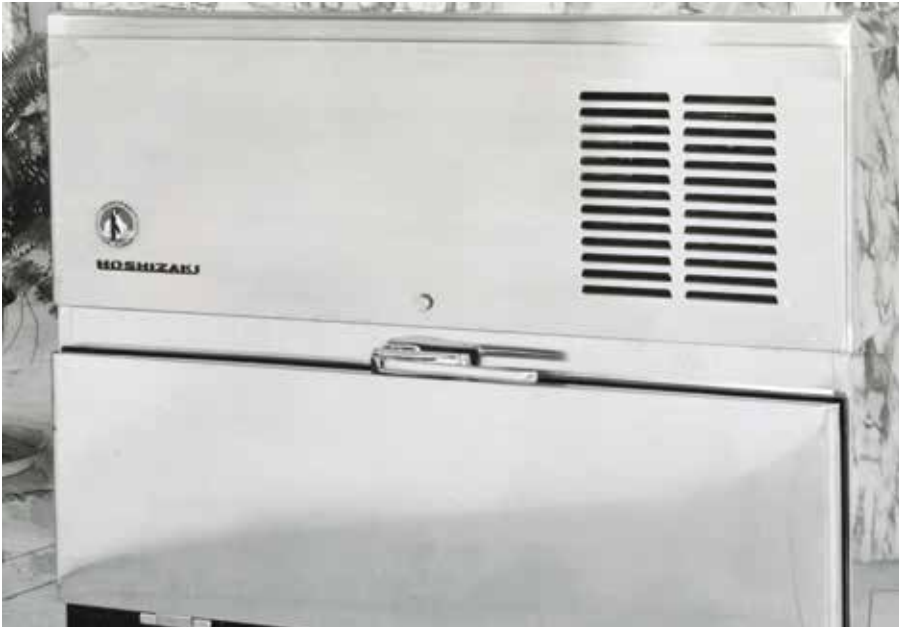
Elaboración:

Llenar una copa con hielo y vierte en ella resto los ingredientes. Decorar con hoja de menta



Hoshizaki, la solución en frío

Hoshizaki, desde 1947, diseña, fabrica y suministra máquinas de hielo y equipos de refrigeración de la máxima calidad.



Hoshizaki coloca la durabilidad, fiabilidad y eficiencia energética en el centro del proceso, para ello generaciones de ingenieros de **Hoshizaki** han ayudado a construir una reputación a nivel global.

Diseña y fabrica máquinas de hielo eficientes y de bajo consumo energético con el objetivo de reducir los costes operativos y hacer de sus equipos la herramienta de trabajo ideales para Hostelería.

Sus fabricantes producen hielo de la máxima calidad y en formatos originales, que no dejan indiferente a nadie. Desde hielo picado hasta esférico, pasando por los inconfundibles cubitos de **Hoshizaki** ¡Te ayudan a destacar!

ALGUNOS VEN EL VASO LLENO, OTROS VACÍO,
NOSOTROS LO QUEREMOS **FRÍO**.

*La más amplia gama de **fabricadores de hielo** del mercado*

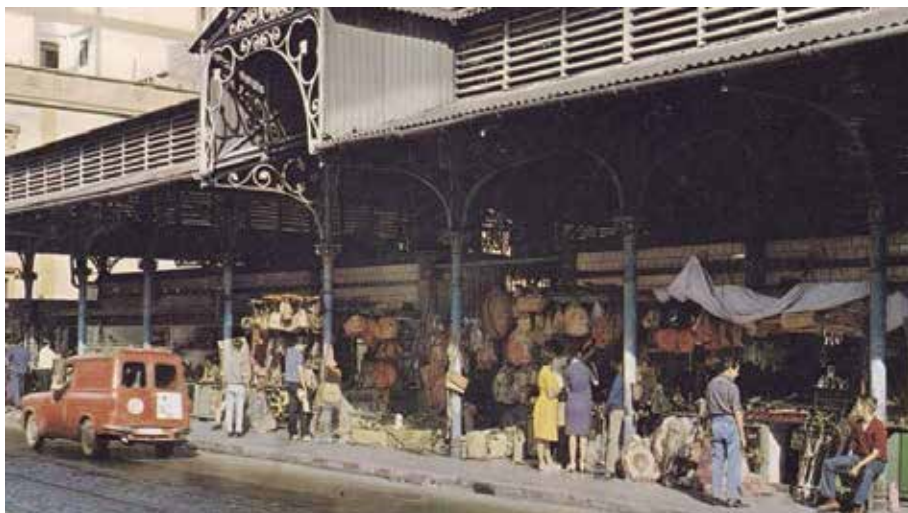


HOSHIZAKI

Mercado del Puerto, epicentro gastronómico canario

El Mercado del Puerto es uno de los principales escenarios de la vida social de Las Palmas de Gran Canaria. En él giran actividades de compra-venta de productos autóctonos y ser punto neuralgico gastronómico.

Vanesa Santana – Asesora Gastronómica



poró la actividad de venta y degustación (Hostelería y productos premium), convirtiéndose en el primer mercado de abastos de Canarias en añadir la gastronomía a su oferta de locales.

Actualmente la Plaza del Mercado se ha convertido en un lugar de encuentro en la que existen 46 puestos de venta y degustación lo que enriquece su oferta y poder atender a una variada demanda.

La música ocupa otro lugar importante en el Mercado del Puerto, al poder disfrutarse de música en vivo con conciertos en directo y sesiones de Dj los fines de semana. Además de organizarse múltiples eventos durante todo del año.

Uno de los planes favoritos de los visitantes de la Plaza de Mercado, es realizar la compra semanal, y mientras deciden que comprar o esperar turno, disfrutan de la gastronomía que ofrece el mercado.

¿Te apuntas?



Fue en 1891 cuando se decidió construir el Mercado del Puerto, con la realización de una estructura que buscaba cubrir las necesidades de una sociedad que, durante años visitaban una plaza donde se realizaban actividades de compra-venta. Ya en 1901 se inauguró la estructura construida con el mismo hierro forjado con el que se construyó la torre Eiffel.

Unos años más tarde, en 1994, la estructura se remodeló, adaptándose a las necesidades del momento. Desde su creación la Plaza ha sido espectadora de multitud de historias vividas dentro de su estructura.

Durante años el mercado se convirtió en una importante referencia comercial, gracias a las flotas pesqueras y al muelle de la luz, donde los grancanarios han podido disfrutar de productos de primer nivel gastronómico y de otros servicios como la moda, por ejemplo en él se vendieron los primeros pantalones vaqueros.

Estas circunstancias han hecho que la zona del puerto se convierta en un lugar Cosmopolitán, donde conviven multitud de culturas.

No ha sido hasta hace unos diez años, donde buscando la innovación y debido al desarrollo de la ciudad, se incor-



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)



GARANTÍA



 **DEKTON®**
designed by **COSENTINO**

La Hostelería madrileña se reúne con el Delegado del Gobierno



Miembros de las Directivas de Hostelería de España, la Asociación Madrileña de Empresas de Restauración, AMER; de Hostelería Madrid y Marcas de Restauración, en representación de las asociaciones de Hostelería de las 17 Comunidades Autónomas han mantenido, el 12 de noviembre, una reunión con el Delegado del Gobierno en Madrid. En este acto los representantes de la Hostelería española han entregado al Delegado un escrito dirigido al Presidente del Gobierno y otros miembros del Consejo de Ministros, en el que se solicita *un plan de apoyo con medidas reales que permitan la supervivencia de los empleos* y las empresas de Hostelería del país.

El Delegado de Gobierno en Madrid, José Manuel Franco, ha considerado justas las reivindicaciones por ser uno de los sectores más perjudicados por la pandemia. Además de mostrar su apoyo, se ha comprometido a promover una mesa Interministerial.

Los datos que arroja la crisis provocada por la pandemia han supuesto, hasta octubre, el cierre de 65.000 negocios hosteleros, la pérdida de 350.000 puestos de trabajo y la caída de la facturación en más del 50% respecto a 2019.

La extensión en el tiempo de la pandemia y el debilitamiento de las empresas hace que las medidas habilitadas, como los ERTES y préstamos ICO, no sean suficientes. Se cifra en 8.500 millones de euros el presupuesto necesario para generar ayudas directas al sector.

Por este motivo en el escrito enviado al gobierno, la Hostelería reclama una coordinación con las Comunidades Autónomas y la administración local para la aplicación de medidas económicas paliativas de los efectos económicos de la pandemia y de la declaración del estado de alarma.

Propuestas presentadas por la Hostelería

Aplicación de ayudas directas, a fondo perdido, para la supervivencia de las empresas y los autónomos durante los periodos de estado de alarma/pandemia.

Definición de un Plan Estratégico de la Gastronomía de España, contemplando la cadena de valor que sea referente orientador de las acciones y aplicaciones de fondos, evitando las duplicidades y asegurando eficiencias en la aplicación de recursos, en los niveles estatal, autonómico y local.

Impulso de un Plan de Formación específico para la mejora de la gestión económica y la profesionalización del sector hostelero y turístico.

Moratoria automática, con ampliación de los periodos de carencia de la devolución de los principales de los créditos, durante el tiempo que perduren el estado de alarma o la declaración de pandemia.

Modificación de la regulación de alquileres, que contemple las circunstancias de estado de alarma, toque de queda o regulación asimilada y pandemia. Como circunstancias que permitan la eliminación total del pago durante los periodos de cierre total de los establecimientos o la reducción proporcional del pago de los alquileres durante los periodos de cierre de franjas horarias o limitación de usos y de la actividad de los establecimientos.

Derogación la cláusula de los ERTES con relación al mantenimiento del empleo en los seis meses siguientes a la reanudación de la actividad.

También se han propuesto otras acciones relacionadas con la reactivación de la demanda como el compromiso de bajar impuestos al consumo (IVA al 5%), no subir impuestos directos o indirectos que lastren la capacidad de reactivación y competitividad internacional del sector e invertir recursos en bonos y ayudas directas a familias y empresas, aplicables al consumo directo en Hostelería que promuevan el consumo y la actividad económica para el sector.

El 31 de diciembre, si no se toman medidas de apoyo necesarias para el sector, esta crisis podría suponer el cierre de un tercio de los establecimientos, hasta 100.000, y la pérdida de entre 900.000 y 1.100.000 millones de puestos de trabajo, entre directos e indirectos.

"De Cocinas y Mesas"

La Asociación Madrileña de Empresas de Restauración, AMER, ha firmado el 29 de noviembre con las firmas CETYO y Readmore Films un acuerdo de colaboración para facilitar el desarrollo de un proyecto seriado titulado "De Cocinas y Mesas", en el que, a través de diferentes entrevistas, se presenta la his-

toria de restaurantes, bares o lugares de especial interés turístico de la Comunidad Autónoma de Madrid.

"De Cocinas y Mesas" constará de un programa piloto de 50 minutos de duración, al que seguirán 12 episodios (prorrogables) entre establecimientos seleccionados y asociados a AMER.

La grabación y tratamiento de los establecimientos tendrá carácter documental e informativa, con una latente intención promocional, siendo el objetivo de los programas aumentar el conocimiento y reputación de los establecimientos integrantes de la Asociación.

Reconocimiento de la Hostelería a Ayuntamiento y Comunidad



AMER conjuntamente con las principales asociaciones empresariales y profesionales de Hostelería, como FACYRE, ACYRE Madrid, Hostelería de Madrid, Real Academia de Gastronomía de Madrid y CEIM han mantenido el 6 de noviembre un encuentro con la Presidenta de la Comunidad de Madrid, Isabel Díaz Ayuso, el Alcalde de la capital, José Luis Martínez Almeida y autoridades madrileñas para agradecerles el apoyo y sensibilidad mostrada con la Hostelería desde el comienzo de la pandemia.

Por este motivo, agradecen el apoyo de las instituciones públicas y expresan su voluntad de seguir colaborando estrechamente con Comunidad y Ayuntamiento de Madrid para encontrar soluciones que compatibilicen salud y economía. Es destacable que el Ayuntamiento de Madrid ha otorgado 2.000 nuevas licencias de terraza desde la reapertura de la

Hostelería, además de otras medidas destinadas a flexibilizar las condiciones de apertura, como la la tasa de terraza a los negocios para 2020 y 2021.

El presidente de CEIM, Miguel Garrido, ha destacado que en Madrid se ha actuado con valentía y responsabilidad, porque "lo fácil hubiera sido hacer lo que todos, y las medidas planteadas han permitido atajar el verdadero foco de los contagios, que está en el ámbito privado y no en el hostelero".

Por su lado, la Presidenta de FACYRE, Pepa Muñoz, ha recordado que la hostelería está haciendo un esfuerzo enorme por garantizar la seguridad de clientes y trabajadores, y que las cifras demuestran que los negocios hosteleros no son un foco de contagio principal. De hecho, la incidencia de transmisión de la enfermedad en estos espacios ha bajado del 3,2% al 1,6% en los últimos meses.

Convenio de colaboración entre AMER y Remax



El Presidente de la Asociación Madrileña de Empresas de Restauración, AMER, Antonio Galán, y Jorge del Río en representación de la agencia inmobiliaria Remax Rosales han firmado el 11 de noviembre un convenio de colaboración para ofrecer un mejor y adecuado servicio a las empresas asociadas a AMER y que estas conozcan plenamente los servicios que presta Remax Rosales,

El convenio pone a disposición de los asociados de AMER los servicios de asesoramiento inmobiliario avalados por el equipo de profesionales de Remax Rosales.

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



“Hay que dar facilidades en una situación de crisis”

Tomás Gutiérrez es uno de los presidentes más emprendedores de Hostelería, prueba de ello es que compagina la presidencia de Hostelería Madrid con la vicepresidencia económica de Hostelería España y sus restaurantes.

¿Qué papel juega el presidente de los hosteleros de Madrid en tiempos de pandemia?

Nuestro día a día es complicado. Recibimos más de 80 whatsapp con la última hora de la Hostelería de toda España. Muchos días no tenemos tiempo más que para atender las alertas de lo que pasa en Madrid y en el resto de autonomías.

Afortunadamente, en Hostelería Madrid gozamos de tanto protagonismo porque las decisiones que toma el gobierno de la Comunidad están teniendo éxito, ésto se refleja en el ámbito nacional. El 70% de las medidas que se aplican a la Hostelería madrileña se proyectan al resto de España por su eficacia.



El 70% de las medidas que adoptamos se aplican a nivel nacional.

¿Qué podría haberse gestionado mejor en la crisis de la Hostelería?

Fundamentalmente, se tenía que haber hecho lo que se está haciendo ahora. Desde el principio avisamos de que los contagios no se producían en Hostelería, y se ha demostrado que no superan el 3,5%. Salvo excepciones, la hostelería es segura porque respeta todas las normas establecidas.

Las estadísticas confirman que los contagios no se producen en los restaurantes, si no en las reuniones sociales, tanto en las familiares como en los grupos de jóvenes sin control en la calle.

Debíamos haber tomado este camino en toda España cuando terminó la primera ola. Al menos en Madrid lo estamos consiguiendo. Gracias a las medidas de la Comunidad, hemos demostrado que no era necesario cerrar la Hostelería a cal y canto para reducir el índice de contagios. Hemos evitado así que se incremente la crisis del sector.

¿Cuántas pérdidas se ha ahorrado la Hostelería gracias al cierre perimetral de Madrid en los tres últimos puentes?

Como Presidente de la patronal, agradezco a la Comunidad y al Ayuntamiento que decidieran el cierre perimetral de Madrid durante los puentes de Todos los Santos y de la Almudena. Porque en cada uno de ellos la Hostelería ha ingresado entre 8 y 10 millones de euros en ventas. Durante los cuatro días del puente de la Constitución, calculamos que ha ingresado más de 20 millones de euros. Ha sido un total acierto conseguir que la gente no saliera fuera.

¿Por qué no llegan las ayudas directas que se reclaman desde hace ocho meses al Estado para pagar los alquileres, entre otros impuestos?

En colaboración con Hostelería España, planteamos hace unos meses esta reclamación para toda España.

El sector necesita ayudas directas del Estado para sufragar los gastos de alquiler y personal que nos permitan seguir abiertos al menos dos meses más, al igual que las reciben en otros países y en otras comunidades. El País Vasco ya está dando entre 6.000 – 10.000 mensuales a cada empresario.

Desde Hostelería Madrid reclamamos una equiparación entre las restricciones y los alquileres. Es decir, si un bar sólo puede abrir al 50% de aforo y en horario reducido, los alquileres, deberían reducirse proporcionalmente, pero el gobierno sigue sin pronunciarse. En la mayoría de alquileres elevados los caseiros se niegan a bajar, poniendo la soga al cuello de muchos empresarios.

¿A qué grado de endeudamiento se ha llegado con los créditos ICO? ¿El remedio es peor que la enfermedad?

Hemos protestado enérgicamente contra ello. Los créditos ICO no han llegado ni al 5% de las microempresas, las

que tienen menos de cinco trabajadores y componen el 98% del tejido empresarial madrileño. Si, se han concedido muchos, pero sólo a grandes empresas, no sabemos si por política de la administración o de los propios bancos.

El problema grave llegará en mayo, cuando haya que pagarlos, si no conceden un año más de carencia como mínimo. Las empresas aún no se habrán recuperado y ya se han endeudado con muchos millones de euros. Empresas en Madrid de 80 y 90 trabajadores llevan pedidos ocho ICOS y están con el agua al cuello. ¿qué pasará en mayo si hay que amortizar y pagar intereses?

Anticipaban un cierre del 40% del sector a final de año en Madrid. ¿Su previsión ha mejorado?

Ha mejorado. No sabemos que va a pasar el 31 de enero, cuando finalicen los ERTE. A 30 de octubre, la Comunidad de Madrid ya había perdido 42.000 empleos, unas 6.000 empresas, el 23% de la hostelería regional. Creíamos que a final de año superaríamos el 40%, sin embargo, el aumento de ventas en noviembre y diciembre ha evitado que muchos negocios bajen el cierre definitivamente y les ha animado a aguantar. Ahora, estimamos que el cierre a final de año no superará el 30%.

¿Las ventas navideñas mejorarán la situación?

Si Madrid cierra perimetralmente del 23 de diciembre al 7 de enero, la quiebra de bares y restaurantes no va a superar el 30%, porque en noviembre – diciembre se ha demostrado que las ventas no se van a contener.

¿Qué medidas de urgencia recomienda para la Hostelería en 2021?

Alargaría los ERTE hasta que no se haya vacunado un 25% de la población, con eficacia comprobada. En cuanto la gente confíe en la vacuna, el consumo empezará a crecer. La crisis de 2008

generó seis o siete años malos. Los que consigan mantenerse en esta, enseguida tirarán para arriba porque los españoles tienen muchas ganas de volver a salir a la calle y tomarse una cerveza con tranquilidad.

¿Cómo rescataría a los locales del cierre inminente?

Le pedimos a la Comunidad que insufla ayudas directas durante tres meses a esos locales que están a punto de desaparecer, porque así se salvarían del cierre al menos un 15% más. Así podrían aguantar hasta la primavera, cuando se reabran las terrazas. De esta manera, el cierre definitivo no superaría el 15%.

¿El Ayuntamiento debería retomar cuanto antes la tramitación de las licencias?

El Ayuntamiento podría haberlo hecho mejor. En junio necesitábamos dar urgentemente más de 4.000 licencias de apertura de terrazas para salvar la Hostelería. Le propuse al alcalde que se concediesen por el sistema de declaración responsable, y así el hostelero abriría su terraza al día siguiente de su solicitud.

Sin embargo, el concejal de Medio Ambiente se negó admitir ésta vía y de 4.000 posibles licencias no se llegó apenas a 2.000. Hay que retomarlo lo antes posible. Las familias de muchos bares pequeños subsistirán si les permiten sacar tres o cuatro mesas a la calle.

Entendemos que el ayuntamiento quiere evitar comportamientos ilegales, pero todos los que lo hacen bien no pueden pagar por unos pocos que lo hagan mal. Una vez abiertos, se pasa una inspección y si el local no cumple



El 70% de Prolongaría los ERTES hasta que no haya vacunado el 25% de la población.

la normativa, se le cierra y punto, pero hay que dar facilidades en una situación de crisis.

¿Qué va a suponer la pandemia para la Hostelería?

Un antes y un después. Los establecimientos van a ser más seguros, más del 80% van a mantener las medidas de separación. Además la pandemia ha ayudado al empresario a imaginar y reinventarse en otras áreas de negocio, como la comida a domicilio.

El teletrabajo ha venido para quedarse, la desaparición de los turnos partidos nos van a quitar clientes, pero el servicio para llevar y a domicilio pueden captarlos de nuevo.

¿Qué le diría al empresario que aguarda en su bar sin terraza ni comedor y con la barra cerrada?

Les aconsejo que aguarden, que lo intenten, porque después de las Navidades pueden llegar las ayudas directas de su Ayuntamiento o Comunidad. También observo en los clientes las ganas que tienen de salir, aunque su consumo sea menor. Seguro que cuando confiemos en la vacuna, la economía se recuperará.



Hygiene made by MEIKO



¡Estrenamos cuarto de baño!

Tras un tiempo de reflexión, tenemos que comenzar a prepararnos, si no lo estamos haciendo ya, para la reapertura cara a la nueva temporada. Después de valorar todas las mejoras que tenemos en mente, siempre hay alguna que pesa más que otra.

Loli Moroño, Directora Creativa en PF1 Interiorismo.



Alojamiento Turístico Faro Isla Pancha. Fotografía Juan Casal

Cuando miramos cualquiera de las estancias de nuestro hotel con el paso del tiempo precisan una renovación, una de las que generalmente van quedando más olvidadas son los baños, especialmente los de las habitaciones. Tienen mucho uso y por eso un buen mantenimiento es imprescindible, pero a pasar de haber realizado bien nuestros deberes, debemos cada cierto tiempo actualizar las instalaciones, tanto de saneamiento como de fontanería, sin olvidarnos de la electricidad e iluminación. Son aspectos que si se olvidan demasiado, cuando la instalación no de más de sí, la rehabilitación precisará una obra considerable, que a veces supone un gran problema.

Con la eclosión en el mercado de la tecnología led y las energías renovables, muchos responsables de nuestros hoteles ya han actualizado sus instalaciones y seguro que ya han comprobado los beneficios en su cuenta de resultados. Otros muchos han realizado estudios más exhausti-

vos en cuanto a eficiencia energética, incluso recurriendo a profesionales especializados para ello, destinando gran parte de su presupuesto destinado para mantenimiento y rehabilitación de sus edificios, siendo conscientes que es el presente y el futuro. Es fundamental tener bien cuidada la salud de nuestra instalación.

Los cuartos de baño siempre a punto

Los cuartos de baño, al igual que sucede con los colchones, es imprescindible tenerlos siempre a punto. Nuestros huéspedes sí o sí, hacen uso de ellos todos los días, por eso es tan importante que estén en buen estado y limpios.

¿Qué tal están vuestros baños.

Necesitan una mano de cariño?

Seguro que sí. Lo primero a sustituir, lo más fácil y económico, son los accesorios de baño. El mercado nos ofrece muchos acabados, tonos y formas. Sobra decir que las piezas en cromo

son más económicas, pero también se notan mucho las huellas.

Otra de las piezas imprescindibles son las mamparas de baño. Cuanto más gruesa sea la periferia y en acabado cromo, más económicas son. Pero tenemos que tener en cuenta que también son más complicadas de limpiar. Cuando queremos adquirir una mampara para nuestros baños debemos fijarnos en aspectos como el tipo y espesor del vidrio. No podemos olvidarnos que nuestro establecimiento es de uso público y la rotura de la luna debe ser la correcta. El mercado ofrece un sinfín de mamparas que se adaptarán a cualquier tipo de necesidades.

A consecuencia de las normativas que están vigentes en España hasta hace unos años, muchos de los baños de nuestros hoteles tienen un gran número de bañeras y bidés. Cuando pensemos en sustituir las bañeras, una buena opción son las de resina o de solid surface, son piezas que ofrecen gran confort ante el roce con la piel, al no ser superficies frías. Si os estáis planteando cambiar las bañeras por platos de ducha o eliminar los bidés, por si os sirve mi perspectiva suelo aconsejar, dónde la arquitectura del cuarto de baño lo permita, dejar todas las piezas posibles. Son servicios plus que se le ofrece a huéspedes pero si el espacio es limitado ha de primar la operatividad y una buena circulación.

Sólo por curiosidad, en el mercado se pueden adquirir inodoros que cubren las dos funciones, bidé e inodoro. Además de wc con filtros de carbón activo integrados en el pulsador de descarga de la cisterna, que funciona independiente. Con ello obtendremos un agua llena de frescor, de forma fácil cada vez que se accione la descarga.



Hotel Cardenal en Monforte de Lemos.
Fotografía Ivan Casal Nieto

Los diseñadores en cuanto a inodoros, cada vez apuestan más por regulaciones en altura o la realización de piezas cerámicas o en otros materiales con una forma geométrica interna más cuidada, para que no se acumule suciedad (como los rebosaderos vistos).

En cuanto a lavamanos, cada vez es más frecuente encontrar piezas en cerámicas, resinas o en solid surface, como piezas únicas suspendidas o con mueble inferior. Suele ser una buena opción.

Los espejos e iluminación decorativa son elementos totalmente determinantes para ver un cuarto de baño desfasado. La tendencia en espejos son los que aportan luz de tocador combinado con luz de ambiente.

Respecto a los alicatados y pavimentos que se han quedado un poco obsoletos nos suelen preguntar ¿Qué hacemos con el alicatado o pavimento, lo retiramos o colocamos por encima otro material?

A modo orientativo, el retirar el material supone aproximadamente un 10%

o 15% del presupuesto destinado para la rehabilitación del baño.

Si decidimos colocar un material sobre el actual, después de fijar bien las piezas que hayan podido tener algún movimiento, podemos utilizar materiales porcelánicos slim 3mm/esp o 4mm/esp o en pavimento 3+3mm/esp. Hay firmas comerciales que ofrecen productos con múltiples diseños. Una de las opciones que mejor funciona, especialmente en cuartos de baños de hoteles urbanos, son los pavimentos vinílicos, consistentes en un material de mínimo espesor que contribuirá a no tener que cepillar puertas y suplementar guarniciones y mecanismo eléctricos. Requiere siempre preparar el soporte previamente, mediante una capa de regulación. Este tipo de material responde bien ante el agua consiguiendo resultados interesantes. En fin, cualquier material que responda adecuadamente ante la convivencia con zonas húmedas o agua directa y preferiblemente que no tenga gran espesor.

Necen

Ozono www.necen.es

CAÑÓN OZONO 5000



¿Necesitas eliminar malos olores en las habitaciones de tu hotel?
¡Llámanos!

NATUR-CLOR 12



Dí adiós a la limpieza con químicos gracias a nuestro nuevo Natur-Clor 12.
Limpieza y desinfección garantizada.



932 433 200

Conoce nuestros equipos en
www.necen.es



info@necen.es

Ideas para la renovación decorativa

Sebastián Suite empresa gallega apuesta por la renovación decorativa hotelera. A través de su equipo de interiorismo especializado ofrece soluciones sencillas y atractivas.

Presentamos los tres TIPS imprescindibles a tener en cuenta:

- Iluminación decorativa:



Aplique Teo - Sebastian suite.

Muchas veces, simplemente renovando las bombillas, se consigue más intensidad, sin olvidarnos que mejoramos la eficiencia energética, pero si además podemos sustituirlo por otras lámparas conseguiremos unos resultados multiplicados por mil.

Podemos jugar con apliques con personalidad, como *aplique Teo de Sebastian Suite*. Es un aplique atemporal, con él se consigue ligereza y elegancia. Realza tanto un pasillo como una habitación.

También es una gran opción colocar unas cuantas lámparas de pie, situadas estratégicamente en las zonas comunes del establecimiento, con ello conseguiremos centrar la atención y

jugar con diferentes atmósferas. Seguro que nunca habría imaginado, que simplemente sustituyendo alguna lámpara de pie, se pudiese conseguir tan buen resultado. Un buen ejemplo pueden ser, las lámparas de pie *Hamburgo o Clarington*,

Lámpara de pie Clarington - Sebastian Suite.



ambas tienen suficiente peso estético para aportar lo que precisa nuestras instalaciones.



Mesa auxiliar Eiris - Sebastian Suite.

Mesas auxiliares, pedestales o tótems:

Son elementos únicos para llenar esos rincones sin uso definido, pueden cubrir mil y una funciones diferentes, por ejemplo como mesita de noche, mesa auxiliar propiamente dicha, pedestal y elevación de cualquier escultura o busto.

Hay mesitas clásicas en un sinfín de materiales, que hacen que con una misma pieza, simplemente modificando su acabado, se pueda conseguir estéticas diferentes, unas más contemporáneas, otras más sobrias o incluso vanguardistas. Dos muy atractivas son las mesas auxiliares *Anzo y Eiris*.

Decoración de pared:



Adorno de pared GOA - Sebastian suite.

Muchas veces son las paredes, las grandes olvidadas de la decoración hotelera.

Cuando disponemos de una pared vacía, rápidamente pensamos en cubrirla con cuadros o espejos, pero afortunadamente desde hace algún tiempo, artesanos junto a diseñadores, están realizando una gran labor, ofreciendo un sinfín de opciones decorativas, que conviven perfectamente con cuadros y espejos más tradicionales.

La firma gallega **Sebastian Suite** aporta piezas interesantes para cualquier hotel, al ser singulares. Cubren grandes superficies y con gran relación calidad precio.

Una de las piezas que atraen al mayor número de decoradores, combinadas o solas, es el adorno de pared *Carmela o Clotilde*. Son flores XL con un diámetro que ronda los 38/40cm, realizadas en tejidos sofisticados y elegantes, como la pata de gallo o el emblemático cuadro *Vichy*. Se pueden colocar fácilmente mediante cualquier pequeño anclaje a la pared, al estar montadas sobre una fina peana de porcelana mate con hilo de plata u oro. En alguna ocasión, incluso las han personalizado con otras telas, bajo solicitud.

Las paredes al final de un distribuidor o pasillo son ideales para el adorno *Goa*. Es una pieza arquitectónica, simple y elegante, compuesta por un conjunto de tres piezas en forma de distintos ángulos de madera natural, con detalles en sus terminaciones de latón.

Son pequeños y grandes detalles, que contribuyen a transmitir confort, cariño y bienestar a nuestros huéspedes.

Sebastian Suite les invita a visitar su página web www.sebastiansuite.com

En ella sólo aparecen algunos de sus productos al tabajar bajo proyecto, por lo que cualquier elemento e información que necesiten para su hotel, no duden en consultarnos.

La Guerra a los costes

Cuando una frase se convierte en mensaje, puede impactar e influir más que la propia lectura de la larga exposición. Un mensaje tiene la ventaja de su fácil lectura y ser el recordatorio de lo que nos une o debería unirnos.

Doménec Biosca – Presidente Educatur



Todo lo que no se recuerda de forma constante acaba olvidándose. Cuando lo que nos une se olvida, surgen otros objetivos que no siempre serán compartidos se llegan a crear objetivos e intereses contrapuestos.

Para que el lector, al finalizar esta lectura, pueda escoger una o varias frases-mensajes o buscar las suyas propias con las que unir a todos los que luchan contra los costes y así evitar la crisis. Le invito a reflexionar con esta lectura que resume gran parte de lo aprendido gestionando durante 10 años empresas en crisis.

Evite la *incertidumbre* anticipándose y provocando cambios en los costes (genera confianza).

No se obceque por el valor absoluto de un coste. Vigile su proposición con la cifra de ventas.

Organizar y mantener la *Guerra a los Costes* es la clave de la productividad.

Evite tener fama de *Cazador furtivo* de costes, tenga fama de auto crítico, reflexivo, flexible y constante.

Cuando las alarmas de los costes desproporcionados se encienden, rectifique con *urgencia*. No se auto engañe buscando excusas o culpables.

Coste desproporcionado descubierto, *Coste abatido*. No pierda tiempo dándole tiempo. Pase a la acción antes de que se lo diga la cuenta de explotación.

Pronto, nunca es pronto para empezar la guerra a los costes. Tarde, casi siempre es tarde para empezar.

Formar a líderes que sepan dirigir la "guerra a los costes" en épocas de abundancia es difícil.

Liderar en época de crisis de costes puede ser apasionante. *Pero no es un juego*.

Salvo excepciones, nadie quiere dirigir mal... pero se dirige mal porque es muy difícil.

Cuando no nos interesa cambiar un coste, decimos que la solución es teórica, compleja o que somos distintos.

Todo cambio en los costes, para producirse, debe *Dominarse*.

En la guerra a los costes, tan peligroso es no premiar las actitudes positivas como no sancionar las negativas.

La *indiferencia* es el arma enemiga más potente.

Contra la guerra a los costes, o premia la conducta que se desea que se repita y corrige la que no desea, o la conducta con esfuerzo contra los costes no se repetirá.

O cambias los costes o *los costes te cambiarán a tí*.

Dirigir es *provocar cambios* .. también en los costes.

Diseñe y rediseñe periódica y constantemente sus señales de alarma de los costes y hágales caso.

Sin control no existe autocontrol. La guerra a los costes es autocontrol.

Qué peligrosa es la experiencia que devora a quien la exhibe. La experiencia debe provocarnos cambios constantes en los costes *desproporcionados*.

Hay que rebelarse rápidamente contra los procesos de degradación de los costes.

¡Busque las causas!



Otras Entidades cobran mayor protagonismo

La Asociación Española de Gobernantas de Hotel y Otras Entidades, ASEGO, se creó en 1986, entonces acogían exclusivamente a profesionales de hoteles. Transcurridos unos años, ante la solicitud de numerosas gobernantas se creó en 1989 la sección Otras Entidades.

ASEGO ha potenciado su número de asociadas en las dos secciones que la configuran, Área de Hoteles y de Otras Entidades, en esta última acoge a gobernantas de hospitales, residencias, instituciones e incluso de museos. Para su creación fue necesario cambiar los Estatutos de la Asociación, registrándose el 23 de abril de 1990 y desde entonces la Asociación pasó a llamarse Asociación Española Gobernantas de Hotel y Otras Entidades, ASEGO.

La Asociación siempre ha apostado por la profesionalidad de la categoría desde cualquier área que se ejerciera, como indican los Vocales de Otras Entidades, Vanesa Carluccio y Domingo Delgado,

A continuación mostramos la opinión representativa de lo que supone ASEGO para profesionales de Otras Entidades.

¿Qué significa ASEGO para usted, perteneciendo a Otras Entidades?

María Isabel Benavides, de Clínica Benidorm (Alicante)



Llevo poco tiempo en ASEGO, pero a pesar de ello estoy comprobando que se aprenden continuamente cosas

nuevas, gracias al importante elenco de profesionales que la componen.

Me gustaría disponer de mas tiempo para dedicarlo a formarme, al comprobar que se aprende mucho con la formación e información que transmitís. Es un placer pertenecer a la Asociación.

Dolores Chico Villanueva, Supervisora SS.GG y Atención al paciente. Hospital Hermanas Nuevo Belén, Gabinete Médico Velázquez (Madrid)



ASEGO me ha dotado de confianza y seguridad, me la han aportado un grupo de profesionales y amigas que han estado y están en la vanguardia del buen desarrollo de nuestro trabajo.

La Asociación es un grupo de profesionales donde todas caminamos con el objetivo de conseguir la excelencia y satisfacción a nuestro alrededor.

María Garrote Residencia Mayores As Gandaras. (Lugo)

Tanto como Gobernanta en residencias de mayores de Galicia y como gestora de Apartamentos propios, pertenecer a ASEGO, significa estar al



día en temas de métodos de limpieza, productos y maquinaria.

También formar parte de un grupo de profesionales, que hacen sentirme apoyada ante las dudas que me puedan surgir profesionalmente.

Rocío González Serrano. Gobernanta Hospital Universitario La Paz (Madrid)



Para mí, la Asociación ha supuesto una aproximación a otras compañeras que entienden y comprenden mis inquietudes. Un acercamiento, que con el tiempo ha derivado en buenas amistades.

Por supuesto, no quiero olvidarme de los ratos que pasamos juntas en

asambleas y cenas de Navidad y la ilusión con que lo vivimos todas.

Carmen Martínez Sánchez, de Reuma- Sol Center (Alicante)



La primera sensación al descubrir ASEGO, gracias a Cristina Fonseca (Vocal de la Comunidad Valenciana) fue sentirme apoyada y acompañada en mi trabajo como gobernanta de un hotel-residencia de salud para enfermos de reuma.

Al no ser un hotel al uso, me encontraba un poco apartada de la hostelería decidí gracias a Cristina Fonseca ingresar en ASEGO.

Durante estos años el recorrido ha sido más fácil gracias al apoyo, experiencias y reuniones a nivel laboral y humano. Estoy segura que la Asociación seguirá siendo importante para avanzar en nuestro trabajo como gobernanta y a nivel humano.

Juana Santiago Enríquez, Residencia Garbi (Barcelona)



Formar parte de ASEGO ha sido crecer profesionalmente. Conocer nuevas personas y sentirme apoyada en muchos momentos. Es una gran ilusión formar parte de ella.

María José Serrano Doval, Gobernanta Hospital Central de la Cruz Roja (Madrid)



He trabajado en hoteles y trabajar en un hospital, me ha supuesto entrar en un mundo totalmente desconocido. Pertenecer a ASEGO, me permite relacionarme con gobernantas de otras entidades, públicas y privadas, poder compartir experiencias, aprender de todas ellas, incluidas las de hotel porque la esencia de las gobernantas es la misma independientemente de desarrollar la profesión en un colegio, una residencia, un hospital o un hotel.

Lo más importante de pertenecer a la Asociación es saber que no estás sola y que siempre vas a tener apoyo. Incluso podremos consultar dudas y compartir conocimientos y experiencias.

Mercedes Vicente Aparicio, Responsable Hostelería de Vithas Málaga y Vithas Salud Rincón (Málaga)

ASEGO ha supuesto tener un punto de referencia en mi profesión, me ha ofrecido la posibilidad de compartir conocimientos y experiencias con otros profesionales del sector.

También es importante para mí haber podido contar con apoyo personal y profesional para desempeñar mis



funciones y tener acceso a conocimientos y a las formaciones.

En lo personal ASEGO me ha aportado la amistad y compañerismo de grandes profesionales.

Lucía Villaverde, Residencia de Mayores de Marín (Pontevedra)

No deseo olvidar nunca de dónde vengo, la Hostelería. Aunque trabajo en un centro público para mayores las prioridades siempre son sociosanitarias. Por ello es fundamental mantenerme al día en un sector en continua evolución en cuanto a materiales, maquinaria y métodos de limpieza, entre otros conocimientos.

Asimismo agradezco a ASEGO el sentirme apoyada y arropada de compañeras con las que comparto el amor por mi profesión con sus problemas e inquietudes.



Resuinsa, proveedor oficial de mascarillas de Paradores



Resuinsa ha obtenido la adjudicación por concurso público para abastecer a Paradores de Turismo de mascarillas higiénicas reutilizables

Paradores, compañía hotelera referente en materia de calidad, ha reforzado sus protocolos de higiene y seguridad yendo más allá de las recomendaciones oficiales. Velando siempre por la seguridad de sus empleados y clientes.

Para el Director General de **Resuinsa**, Félix Martí, *“esta adjudicación es más que un contrato, es una relación basada en el compromiso por la salud, la calidad, la innovación*

ligada a la sostenibilidad y por un espíritu común de respeto al medio ambiente”

La compañía textil ha focalizado su I+D+i y sus esfuerzos por desarrollar unas mascarillas higiénicas reutilizables con filtro incorporado, cumpliendo con la norma UNE0065 y certificadas por ATEX. cuya durabilidad testada son más de 30 lavados. Realizadas, en tejido 100% algodón hipoalergénico, no permite que crezcan microorganismos y no provocan reacciones alérgicas. El tejido con el que están fabricadas lleva un acabado antibacteriano e hidrófugo que previene la proliferación de bacterias y protege del contagio por saliva.

En España el uso de mascarillas es obligatorio desde mayo. Su uso general por la población española trae consigo



que en ocasiones las mascarillas acaben tiradas en las vías públicas o que se depositen en contenedores incorrectos, lo que imposibilita su tratamiento para prevenir un grave problema medioambiental. Es la primera *huella ecológica* de esta crisis, sumada al incremento del uso del plástico, un gran retroceso en el camino de la sostenibilidad.

La ONU estima que sólo en el Mediterráneo acaban 570.000 toneladas de plástico, el equivalente a 33.800 botellas de plástico por minuto. Si la mitad de la población de España utiliza una mascarilla desechable todos los días, sería equivalente a alrededor de 705 millones de máscaras por mes. Sólo con que el 1% de mascarillas no se eliminen adecuadamente, 84 millones de mascarillas contaminadas al año, muchas de ellas terminarían en nuestros mares.

Paradores de Turismo y **Resuinsa** desean evitar que a esta crisis sanitaria le suceda una ecológica y por eso han apostado por la utilización de mascarillas reutilizables de algodón para proteger de manera segura y eficaz a los trabajadores sin olvidar su compromiso con la sostenibilidad.

Necrológica

«Al emprender un negocio sea ambicioso, piense a lo grande y no pierda la ilusión». Este es uno de los pensamientos que marcó la vida de Félix Francisco Martí Olivares, fallecido el 8 de Diciembre a los 91 años de edad.

Muchas fueron las frases que este valenciano, nacido en Alfarrasí el 22 de abril 1929, fue recopilando a lo largo de sus años de experiencia tanto vital como profesionalmente y que en 2017 plasmó en su libro 'Notas para el desarrollo personal y empresarial', siendo su mayor deseo que quien las lea, tenga un crecimiento de solidaridad, pues tal y como él decía «sin solidaridad no seríamos ni humanos».

El empresario ha estado siempre ligado a la industria textil, y en este

sector tan valenciano, desarrolló su capacidad innovadora y visionaria, Ostentado incluso diferentes cargos en asociaciones del sector.

Tres años antes de su nacimiento, su padre levantó Industrias Martí Tormo S.A, Félix Francisco Martí creció aprendiendo a amar el textil que tantas alegrías le ha aportado. Obtuvo el título de perito industrial textil, el de ingeniero de industrias textiles y el de Doctor ingeniero por la Junta Calificadora del Ministerio de Industria y Ciencia. Tras dirigir la empresa fundada por su padre durante más de 25 años, con la colaboración de sus hermanos.

En 1976 Martí Olivares creó **Resuinsa**, compañía en la que desarrolló todo el potencial innovador y emprendedor del que había hecho gala con



Felix Francisco Martí Olivares

anterioridad al enfocarla en los textiles específicos para Hostelería.

Actualmente, **Resuinsa**, al mando de la segunda generación con Félix Martí Sempere al frente, cuenta con ocho empresas en el exterior y está presente en más de 130 países.

Numatic



Adaptabilidad a cualquier entorno

Gama Versacare



- Fabricados con **plástico reciclado** de alta calidad con **tecnología ReFlo**.
- **Fibra Structufoam**, calidad exclusiva de Numatic.
- Amplia gama de accesorios.
- Alta modularidad, **configuración personalizada** con nuestra APP **Nu-Design**
- **Adaptables a cualquier sistema de limpieza y desinfección de superficies.**

* **Diseña tu propio carro, Fabricados para durar, Ambientalmente sostenibles**

NUMATIC INTERNATIONAL IBERIA

Máquinas y Sistemas de limpieza



+34 93 647 22 22



info@numatic-iberia.com



www.numatic.es



C/ La Forja, 41. 08840 Viladecans
(Barcelona)



El día a día de las Kellys

El conflicto laboral en Hostelería está en una situación límite, especialmente para algunas figuras profesionales, como las Kelly o camareras de pisos. Es importante llegar a una solución donde se dignifique y se reconozca el cometido de cada componente del sector.

Trinidad Jiménez – Kellys Unión Málaga



Aún me dicen que sus trabajos son igual de duros que el nuestro, que están igual de mal por sus contratos y cuando les digo lo que nosotras trabajamos me dicen que no están tan limpios los hoteles, como diciendo que nos escaqueamos. No se les ocurre calcular la cantidad de habitaciones, cuartos de baño, terrazas, salones, pasillos y offices que tenemos que limpiar en 7 horas. Tampoco tienen en cuenta la media hora que tenemos para comer, el que destinamos para estar con la jefa (gobernanta), el que necesitamos para coger productos y amenidades y trasladamos hasta el lugar de trabajo que suele estar lejos. En muchas ocasiones, incluso para ir a comer algunas compañeras tienen que trasladarse a otro hotel.

Hay kellys que hacen dos, tres o cuatro viviendas no habitaciones, también hay compañeras que en 5 horas les piden que hagan las mismas que hacen otras en 7 horas. Me gustaría que calcularan cuanto tiempo se tarda en hacer dos camas, lo normal son 5 minutos sin cambiar las sábanas, pero 10 minutos si las cambiamos. Compruebe cuanto se tarda en entrar en una habitación, abrir el balcón para airearla, quitar basuras digo basuras porque puedes encontrar todo tirado

y porque puede haber más de una papelera y ceniceros.

A continuación, se ha de hacer las camas, para realizarlas quita con cuidado las sábanas porque puede haber en ellas de todo, las llevas a la ropa sucia y vuelves con ropa limpia. Retira las camas tirando de ellas levantándolas de la parte

de los pies, algunas pesan una barbaridad y están muy bajas, las haces. Después vas al baño con cuidado de no romper nada porque suele estar todo rociado, tarros de perfumes y pinturas de maquillaje, así que haces lo que puedes, las duchas suelen tener ahora mampara, es otra complicación más para añadir ya que si o si la has de limpiar. Vas a por las toallas limpias a las vez que sueltas las sucias y la basura del baño, vuelves para colocar todo en su sitio bien puesto, repones papel, gel y champú que a veces son complicados de quitar y poner en esos puñeteros botes. Vuelves por el escobón o la aspiradora y pasas toda la habitación, el baño y la terraza, después vas a por el trapo para el polvo y se pasa por donde se puede, lo digo por la de cosas que hay en la habitación, luego con el limpia cristales pasa los cristales de los balcones y los espejos de los armarios que suelen ser de espejos enteros. Claro que si se echaron el bronceador delante del espejo tendrás que fregarlo y pasar la varilla porque no hay otra, luego el cubo de fregar para la terraza. si lo necesita, y el de la habitación para el baño y repasar el resto si no está muy mal.

A veces en invierno cuando no se ensucian mucho podemos usar una mopa y es más rápido, pero

en verano es difícil que quede bien con la mopa. Todo esto si no hay una litera añadida o cuna. ¿Cuánto has tardado en leerlo? Pues ahora imagina hacerlo, y sólo en una habitación.

Respecto a la preparación de las habitaciones para la salida. Que requiere aún más trabajo, se

ha de recoger todo lo que hayan dejado los clientes y decidir si es basura o si se les ha olvidado, es curioso como cosas que crees que son basura las reclaman, si consideras que son olvidos lo tienes que meter en una bolsa escribiendo en ella el número de habitación, fecha y tu nombre. A continuación se ha de entregar a la gobernanta.

Se ha de realizar una limpieza completa, retirar muebles, sacar cajones, limpiar armarios por dentro y por fuera y ordenar perchas, sustituir las rotas y quitar las que no son del hotel, reponer bolsas y demás cosas que ponemos en los armarios, como limpiador de calzado. Así como comprobar la caja fuerte, si olvidaron la llave hay que llevarla a recepción, si no funciona o está bloqueada hacer parte para servicios técnicos, comprobar luces, mando de tv, teléfono y si no funciona hacer parte para el servicio técnico; limpiar todo a fondo, mirar posibles telarañas, las cortinas que funcionen bien, que los sillones no tengan manchas, las bombillas y lamparitas que estén perfectas y repasar la televisión por detrás, el mini bar por dentro y por fuera, realizando a veces un clorado por los mohos que produce la humedad. Aparte de dejar impolutos los baños, limpiando a fondo los azulejos y bajeras procurando que no haya moho y colocar los amenities.

Ya en las terrazas los cristales de la puerta de acceso han de estar más que limpios, sin arena todo fre-

gado, sillas suelo y cenicero; quitar las cuerdas amarradas que dejan los clientes que las usan a modo de tendedero y si dejasen colchonetas o flotadores, desinflarlos y llevar al office. En definitiva, dejar la habitación totalmente ordenada y con la sensación de que nadie se alojó antes y lista para que el nuevo cliente la estrene, tampoco se ha de olvidar de colocar el cartel de arreglen la habitación, las llaves de luz perfectas y las puertas. Ah y después de hacerlas al salir dejar aromatizarlas, si se permite.

perjuicio, pero no para estar tranquilas sentadas o charlando sino para poder terminar a nuestra hora, igual que no vamos a comer y esa media hora la usamos para hacer lo mejor posible nuestro trabajo por los clientes, siempre procuramos tenerlo lo mejor posible a costa de nuestra salud y aun así piensan que no trabajamos lo suficiente, que no limpiamos bien.

Quizás nos vean charlar con una compañera en algún momento, pero piense que el estrés que tenemos sería soportable sino parásemos en alguna ocasión, explotaríamos por-



Otra de nuestras funciones es realizar de informadora, al preguntarnos los clientes de todo, cómo ¿dónde hay una farmacia o dónde y cuando se celebra un mercadillo?

En ocasiones si vienen molestos de recepción o restaurante, nos lo comentan ¡como si pudiéramos hacer algo!

O si no se encuentran bien, o necesitan ayuda para ponerse la crema o vestirse, también acuden a nosotras. Si sí han leído bien, te cuentan cuantos hijos y nietos tienen como si tuviésemos tiempo de charlar con ellos, ya nos gustaría, y todo en vete a saber en qué idioma hablan.

¿Qué no te encuentras las habitaciones así de bien? Pues, el motivo es que tenemos que hacer muchas más de las que se puede, y ¿Qué hacemos para conseguirlo? Pues decidir que dejamos sin hacer o hacer las cosas mucho más ligeras con el consiguiente

que no hay quien aguante la presión. También puede ser que estemos pidiendo ayuda a nuestras compañeras.

No piense mal, no digo que no haya chicas que lo hagan mal, hay de todo como en todas partes y profesiones, pero la mayor parte se vuelca en su trabajo y en el cliente. Sino están perfectas las habitaciones no es nuestra culpa, no podemos dedicar más horas por varios motivos, no está permitido realizar más de x horas extras al año, consiguiendo no las pagan para que no haya denuncias. En algunos hoteles además te dicen que no eres capaz de trabajar sino terminas a tu hora, por lo tanto no te volverán a llamar más si no terminas a la hora como sea, así es que las horas que tienes son las que hay y las habitaciones que tienes, las debes de hacer todas formas, no hay más.

¡Ojalá comprendan los clientes que a quien tienen que exigir es a los directores y propietarios no a nosotras!

Reactivación del sector

Ante las circunstancias que estamos viviendo con esta pandemia en toda España, y puesto que la hostelería es la mas perjudicada de todos los sectores empresariales y económicos, las camareras de pisos queremos dar nuestra opinión sobre como reactivar el sector que es lo principal para todos.

Casi mas que los propios empresarios las Kelly estamos preocupadas por lo que puede pasar con los hoteles y demás empresas relacionadas con el turismo. Nuestra economía personal depende de nuestros puestos de trabajo y por ello lo que más anhelamos es que los hoteles abran sus puertas y se vean llenos de turistas como hasta que llegó este virus que nos ha desconcertado a todos y no sabemos aún cuanto puede durar. Pero aún así, no podemos permitir, porque ya nos es imposible dar más, pagar esta crisis de nuevo, no nos quedan mas fuerzas para regalar.

En Hostelería te tienes que olvidar de las Navidades, Semana Santa, Semana Blanca, Reyes y bodas. Incluso de llevar a tus hijos al cole o ayudarles con los deberes. A pesar de ello todas hemos puesto de nuestra parte y hemos estudiado idiomas, regiduría de pisos, salud laboral, incluso ciclos formativos de grado superior, las nuevas que entran también están súper preparadas,

Personalmente diría que somos la generación mejor preparada de la historia de la Hostelería en España, y sin embargo no se aprecia este esfuerzo ni se valora, hoy día tenemos grandes profesionales preparadas en todos los sentidos y no le dan el merito que tienen ni la importancia. Pienso que es momento de aprovechar esos conocimientos y dar servicio de calidad, a clientes que lo valoren, y reactivar el turismo aprovechando tanto los recursos naturales y culturales que al fin y al cabo son de todos, para dar empleo de calidad a unos grandes profesionales que han puesto todo de su parte para reinventarse, mejorar y dar calidad de servicio. Un feed back entre empresa y trabajador podría ser a solución tan esperada.

Versacare de Numatic International, más que carros

Más de 40 años de experiencia en carros, sistemas y equipos de limpieza avalan la calidad de los productos de esta gama fabricada por Numatic. Su nombre, Versacare, define su versatilidad.



Fabricados para durar

Los carros y maquinaria **Numatic** (especialmente la gama de aspiradores calificada como la más fiable del Reino Unido), están diseñadas y fabricadas para durar. Poseen innovaciones constantes, productos siempre disponibles y de fiabilidad durante su larga vida útil.

"S" de sostenibles:

Revisan, perfeccionan y adaptan el proceso de fabricación para mejorar sus niveles de sostenibilidad a través de toda la gama de sus productos.

Tras un largo período de investigación y pruebas, han introducido la tecnología *ReFlo* a toda la

gama VersaCare.

La tecnología *ReFlo* usa plástico reciclado de alta calidad, ofreciendo la fiabilidad, durabilidad y calidad característica de **Numatic**.

"A" de Adaptabilidad a cualquier entorno:

La gama Versacare se diseña y desarrolla pensando siempre en las necesidades del usuario y de cada entorno. Los

"V" de versátiles:

Desde equipos de limpieza, pasando por carros de limpieza, transporte y housekeeper, así como un catálogo compuesto por más de 200 accesorios y complementos hacen que adquirir un producto de esta gama sea más que una compra: se convierta en una verdadera estación de trabajo adaptada a las necesidades del lugar y de los operarios profesionales.

"E" de ergonómicos:

Fabricados para usar con comodidad.

Palabra algo olvidada pero que sigue presente en los productos de **Numatic**. Todos sus componentes están diseñados para evitar movimientos repetitivos y para ofrecer al usuario la mayor ergonomía en su uso.

"R" de robustos:



equipos, totalmente configurables, se adaptan a espacios, sistemas y materiales empleados en cada centro.

"Care": Lo más importante para Numatic:

Palabra Inglesa que admite las siguientes traducciones: cuidar, atender, preocuparse interesarse:

Cuidar de los usuarios, *Atender* sus necesidades reales, *Preocuparse* y *Cuidar* el medio ambiente e *Interesarse* por las necesidades y particularidades de cada usuario.

Versacare, una solución a cada entorno

Encontrar un carro que satisfaga todas las necesidades puede resultar un reto. Dando total libertad al usuario para escoger, la aplicación configuradora *Nu-Design* ofrece siempre la mejor solución.... ¡Diseñada por el propio usuario!

No olvidemos que **Numatic** tiene soluciones para todo tipo de fregado, en todo tipo de superficie. Productos desechables, microfibras, mopas y muchos otros componentes que aportan soluciones únicas a cualquier necesidad de limpieza.



VERSACARE DE NUMATIC, mucho más que carros, una filosofía.

Necen Ozono purificador del aire

La calidad del aire es imprescindible para una buena salud y evitar enfermedades respiratorias derivada de las partículas suspendidas en las diferentes áreas de hoteles y restaurantes.

Alberto Gabarrón González.



Con la llegada de la emergencia sanitaria derivada del coronavirus, es imprescindible mejorar la calidad del aire y tener especial cuidado de él. Además de la carrera contrarreloj que libra la humanidad contra el cambio climático y la contaminación.

Una de las herramientas más efectivas para mejorar la calidad del aire de los espacios donde realizamos nuestras actividades diarias son los purificadores de aire.

Eliminación de elementos contaminantes

El funcionamiento de los purificadores de aire es sencillo. Su principal objetivo es la eliminación de los agentes tóxicos que puedan encontrarse en él, mediante la captación del propio aire y su filtrado.

Grandes beneficios para la salud

Entre las principales ventajas para la salud destacan:



Mejora de la ventilación en pequeños espacios.

Evitar la presencia de partículas nocivas para personas con alergias, como el polen o los ácaros.

Depuración del aire.

Eliminación de olores.

Purificadores de aire Necen

En Necen, especialistas en tratamientos de desinfección y ozono, cuentan con diversos modelos de purificador de aire efectivos para cada una de las necesidades.

Purificador de aire ionizador

Este aparato se trata de un modelo de purificador de aire ideal para superficies de hasta 30 m². Silencioso, potente y con elegante diseño está destinado a eliminar ácaros, polen, humo, pelo de mascotas, malos olores y cualquier agente tóxico que contenga el aire de la habitación.

El purificador de aire ionizador incorpora un sistema de triple filtrado; Prefiltro, Filtro Hepa y Filtro de Carbón activo. Todo ello manejado desde un sencillo panel de control con hasta tres velocidades de funcionamiento, ofreciendo una eficacia de purificación del 99,9%.

Purificador de aire ozonizador 500mg/h

Compacto y portátil, el purificador de aire ozonizador se presenta como la solución perfecta para la renovación y mejora de la calidad



del aire, así como la eliminación de bacterias, malos olores y partículas de polvo en superficies de envergadura donde se requiere mayor acción.

Al trabajar con Ozono, este aparato multiplica su efectividad desinfectante emitiendo hasta 500mg/h. Además, incorpora 4 filtros: filtro frontal, filtro HEPA, filtro de carbón activo y filtro especial resistente a todo tipo de bacterias.

Equipos industriales

Además de los equipos más versátiles para espacios pequeños, Necen Ozono cuenta con equipos de mayor dimensión para purificar el aire en espacios industriales y comerciales.

Varma amplía su gama de productos



Grupo Varma presenta el licor italiano Malavita, Bergamo, que ofrece una visión diferente de la

categoría y cuenta con una atractiva propuesta de consumo.

Malavita es un amaretto del siglo XXI, a base de almendras, que ensambla lo mejor de la tradición italiana con la modernidad, ofreciendo una visión diferente de la categoría y contando con una atractiva propuesta de consumo.

L'OR Espresso y la alta gastronomía



L'OR, marca líder en café de calidad ha apostado por la Gala Guía Michelin España & Portugal 2021 con

café L'OR Espresso, La excelencia en su elaboración, su expertise y su alta calidad hacen de L'OR una obra maestra que se adapta, al igual que la alta cocina, a la exigencia del comensal.

"Queremos *convertir cada café en una obra maestra*" explica Albert Moncau, Director General del Sur de Europa de JDE Peet's. "La alta gastronomía gira en torno a maestros de la cocina y nuestros cafés en torno a los maestros cafeteros que seleccionan y tuestan los granos creando una experiencia gourmet".

Por ejemplo en Cocina Hermanos Torres, incluyen al final del ágape una degustación de café L'OR filtrado que compone, con sus intensos matices de aroma y sabor, un final inesperado a su propuesta gastronómica.

Robot autónomo de LG



LG Electronics ha desarrollado un robot autónomo que utiliza luz ultravioleta (UV-C)¹ para desinfectar espacios públicos y privados con mucho tránsito de personas. Este lanzamiento ha sido posible gracias

a la amplia experiencia de la marca coreana en robótica, inteligencia artificial y conducción autónoma,

"Este robot autónomo con luz ultravioleta llega en un momento en el que la higiene es la máxima prioridad para hoteles y restaurantes", afirma Roh Kyu-chan, vicepresidente y Director de la unidad de negocio de robótica de LG Business Solutions.

El innovador robot de LG se presenta con el objetivo de elevar el estándar de higiene actual. Su diseño autónomo le permite moverse fácilmente entre mesas, sillas y otro mobiliario para desinfectar todas las superficies de una sala entre 15 y 30 minutos, dependiendo de su tamaño, con una única carga de batería.

Hornos ahumadores Alto-Shaam



Alto-Shaam lanza al mercado la última versión de sus hornos Cook & Hold Smoker, con su tecnología pionera Halo Heat® con

controles avanzados y fáciles de usar.

Los hornos ahumadores posibilitan infundir en los alimentos sabores intensos utilizando astillas de madera real, sin necesidad de humo artificial, cocción a presión o sodio y grasas agregados. Aparte de ahumar en caliente todos los cortes de carne, los hornos permiten ahumados en frío como pescado, verduras e incluso queso, brindando a los chefs posibilidades para ampliar sus menús.

La Prohibida cider de Mahou San Miguel



La Prohibida, marca de origen español fundada en 2020 por Mahou San Miguel, presenta la cider elaborada a través de la fermentación natural de

manzanas rojas y verdes, refrescante, sin gluten, con un intenso color dorado y baja graduación (4,5% vol. Alc.).

Ha nacido para retar lo convencional, proponiendo una alternativa nueva y aspiracional en el mercado de bebidas.

La Prohibida permite tomarse sola desde la botella hasta como ingredientes cócteles.

Queso fresco 100% leche de cabra Palancares



Palancares Alimentación impulsa sus referencias elaboradas con 100% leche de cabra y 100% ingredientes

naturales bajo la garantía de la marca El Pozo (del Grupo Fuertes).

Una familia 100% natural, elaborada con leche de raza murciano grana-dina, libre de conservantes y colorantes con altos niveles en proteína y calcio, que responden a las nuevas tendencias de consumo de búsqueda de sabor, salud, nuevas experiencias y texturas.

El producto se presenta en pack de 4 x 62,5gr. y 1kg (especial Food Service) y en un envase práctico, con diseño novedoso y fácil de desmoldar.

Hilados Biete apuesta por la industria alimentaria

Hilados Biete S.L "Ressol" ha desarrollado 40 nuevas referencias, adaptándose a las necesidades del mercado y ofreciéndose como alternativa a las empresas de importación. Ha incorporado a su catálogo una gran gama de bayetas y mopas desechables.

También prevé lanzar unas 50 referencias más para aumentar las opciones en industria alimentaria, hospitalaria, con código de color y nuevos equipos de limpieza para prevención Covid.



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

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 - Vilamallà - Girona



Climatización

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



Colchones y somieres



Eurocolchón

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

Distribución Hostelería

Makro

Paseo Imperial, 40
Tel. +34 913 219 885
www.makro.es
28005 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.ª 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.: 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 Cabriels, Barcelona



Lavandería

Lavandería Asfam

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



Limpieza profesional

Ecolab

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@ipcleaning.net
www.ipcleaning.net
08339 Vilassar de Dalt, Barcelona



Lavavajillas comerciales

Miele S. A. U.

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



Masas congeladas

Europastry, S.A.

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



Personal temporal

Workhotel ETT

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



Platos precocinados

Calvo Distribución Alimentaria, SLU

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



Productos de Higiene



SCA Hygiene Products

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



Productos de un solo uso

García de Pou

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



Quesos

Kraft Food España

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



Renting Tecnológico

Econocom

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



Soluciones Limpieza Profesional

PROCTER & GAMBLE PROFESSIONAL

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



Tapicerías

Gancedo

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



1945

Textiles

Resuinsa

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



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





GRUPO PIKOLIN CONTRACT

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

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

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

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

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

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

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



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

Soñamos con un mundo mejor,
trabajamos para conseguirlo

