

MEIKO REDUCE COSTES

m
MEIKO
WWW.MEIKO.ES

Reducción
del 50% de
su factura
eléctrica

Portavoz oficial:



Aheg



DEKTON UNLIMITED

NEW INDUSTRIAL COLLECTION

ORIX - INDUSTRIAL Collection

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

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



P&G Professional™ Green & Clean



Sabías qué?

El consumo de agua y energía en la fase de uso de los productos de limpieza impacta en el medio ambiente **9 veces más que las materias primas o la fabricación.**
Lavar la ropa a una temperatura más baja puede ayudarte a **reducir un 40% en tu impacto de CO2.**

P&G Professional es consciente del impacto medioambiental total de los productos de limpieza, desde la materia prima hasta los residuos. **Por eso creemos que la SOSTENIBILIDAD empieza en la LIMPIEZA.**

Nuestro **programa P&G Professional Green & Clean** reconoce todos los productos de PGP que minimizan el impacto humano y el impacto ambiental de la limpieza a lo largo de las fases clave del ciclo de vida del producto. Los criterios de selección que califican para el programa son:

- ✓ **Material de embalaje RECICLABLE** que minimiza el impacto ambiental de los residuos plásticos.
- ✓ **Uso EFICAZ** de los recursos gracias a un rendimiento superior del producto y/o operaciones de fabricación sostenibles.

Green & Clean Estrategias ecológicas y limpias de P&G



Uso EFECTIVO de los recursos

- ✓ Electricidad 100% renovable eólica & cero residuos de fabricación al vertedero en los sitios de fabricación de P&G Professional.
- ✓ Desempeño excepcional en lavado de ropa y lavavajillas en 1 lavado, ciclos cortos, con menos agua y a bajas temperaturas.
- ✓ Línea de productos simple y fórmulas concentradas que permiten reducir la huella de carbono en el transporte.

Productos SEGUROS*

- ✓ Según lo exige la normativa de la UE.
- ✓ Tensioactivos 100% biodegradables.
- ✓ Tecnologías patentadas y pH casi neutro en sistemas de lavandería de dosificación automática (OPL) S1, S2, S3.



Embalaje SENCILLO Y "CIRCULAR"



- ✓ 100% embalajes reciclables** en lavandería manual, suavizante de ropa, lavavajillas manuales y línea de cuidado de superficies.
- ✓ Envases de materiales reciclados: en lavandería y línea de cuidado de superficies.***
- ✓ Un surtido simple y fórmulas concentradas que permiten reducir los residuos plásticos.



CERTIFICACIONES EXTERNAS



AISE Green Ribbon****

AISE Green Ribbon promueve las mejores prácticas de **sostenibilidad** dentro de la industria, cubriendo el diseño, la producción y el consumo.



Solar Impulse Foundation*****

Solar Impulse Foundation reconoce las soluciones de limpieza que mejoran la **sostenibilidad** a través del ahorro de energía.



* Solamente para uso doméstico y profesional. No para uso industrial.

** Cálculo basado en el peso.

*** El 25% de los envases de lavandería y lavavajillas de P&G Professional están hechos de plástico reciclado. El 75% restante está hecho de plástico virgen.

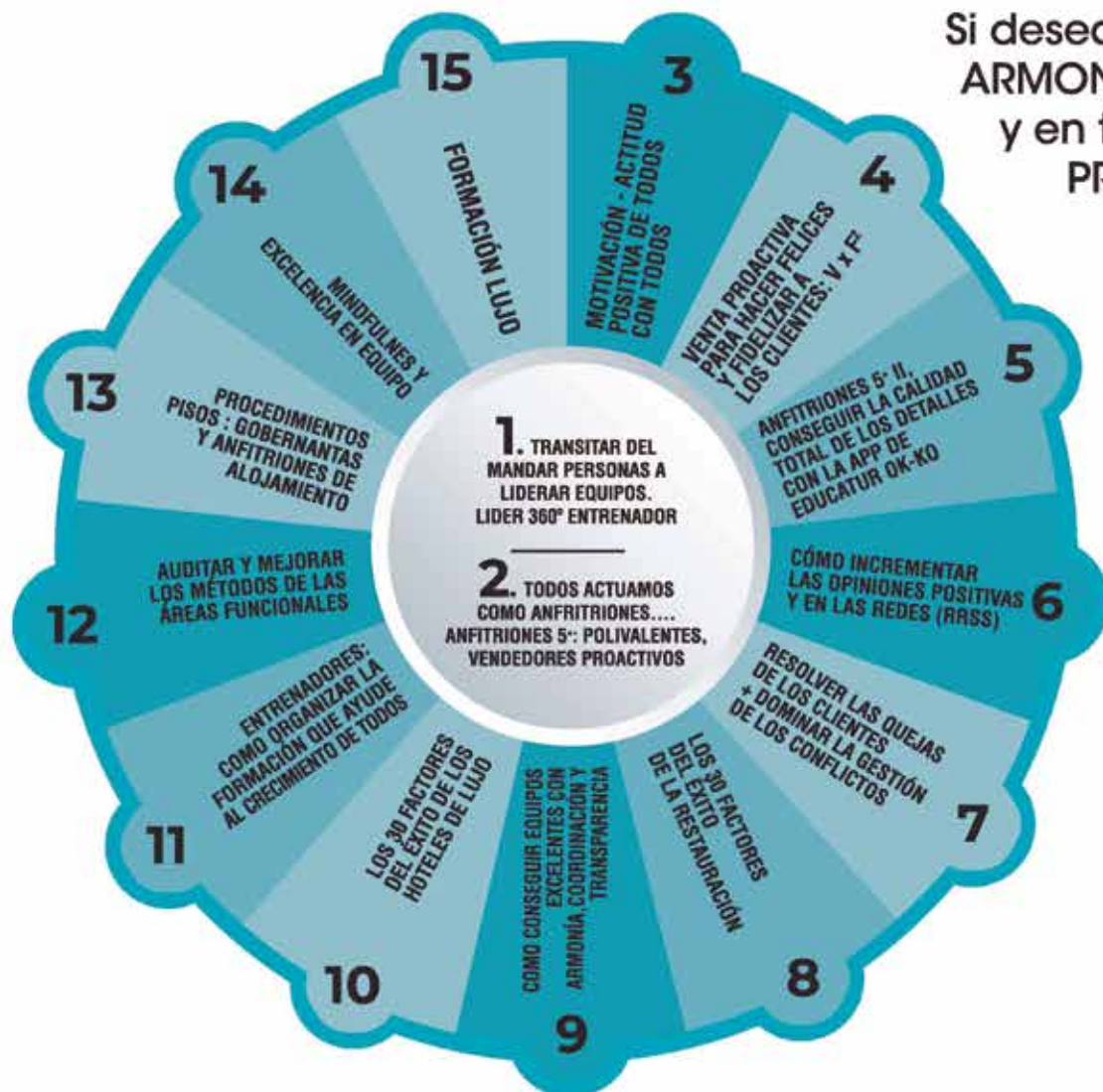
**** El programa AISE Green Ribbon es una iniciativa de la Asociación Internacional de Industrias de Limpieza (AISE) que reconoce a las empresas que implementan prácticas sostenibles en su cadena de valor.

***** El programa Solar Impulse Foundation es una iniciativa de la Fundación Solar Impulse que reconoce a las empresas que implementan prácticas sostenibles en su cadena de valor.

cada experiencia cuenta

P&G
Professional

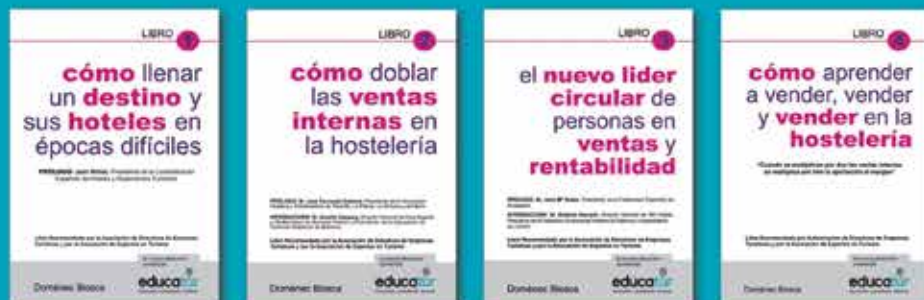
Si deseas **CRECER** en tu
ARMONÍA RELACIONAL
y en tus **HABILIDADES**
PROFESIONALES...



"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

Sumario



Presentaciones HR

AFEC reconoce la trayectoria informativa de HR.	8
---	---

Reportajes

Barceló Conil Playa una escapada sostenible.	12
El nuevo Hospital Universitario de salamanca, experiencia y profesionalidad.	20
Construcción modular la mejor solución para Hotelería, Room 2030.	38
Disfrutemos de los exteriores de nuestro hotel.	40

Empresas

Meiko reduce costes	18
Libero Pro y Trinity Pro de Electrolux Professional premio Ret Dot 2022	25
Muestrario empresarial	48
Guía Comercial	49



Actualidad

Hielo, frío y dilución.	16
“Estamos liderando la oferta europea en el sector servicios” Antonio María Ceballos.	26
Nuestros fogones.	30
“Es urgente e imprescindible crear un plan estratégico de formación”, José Antonio Aparicio.	32
La UE estudia modificar la etiqueta del vino.	34
AMER.	36
AEDH.	42
ASEGO.	44
Las Llaves de Oro Españolas.	46



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:

Luis 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:

Martín Aranda Saldaña.

Suscripciones:

Belinda Sánchez Verbo - suscripcion@revistahr.es

Fotografías:

Redacción, Trimagen Fotografía Creativa

Redacción-Publicidad-Suscripciones:

C/ Diego Hurtado de Mendoza, 17 A

Tel.: 91 510 27 28

www.revistahr.es

28050 Madrid

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

Asesores Técnicos:

Doméne Biosca, Mariano Castellanos, Javier de las Muelas, Ana María Dobaño, Antonio Galán, Javier Gila, Ignacio Guido, Fernando Gurruchari, Miriam Hernández Miguel Ángel Herrera Ubeda, José Luis Inarejo, Borja Martín, Íñigo Pérez "Urrechú", Ramón Lefort, Ángel León, Custodio López Zamorra, Lorena Moreno, Juan Carlos Muñoz, Carlos Orgaz, Vicente Romero, Paco Roncero, Mario Sandoval, Ángel Sierra, Roberto Torregrosa y Manuel Vegas.

Profesionales de Hostelería & Restauración:

Ana Acín, Jesús Almagro, 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, Mauro Torrès 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 Gobernantes 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 Hostelería 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: Imprenta Guión Depósito Legal: AS.-767/96

Suscripción

Empresa
 Nombre y apellidos
 D.N.I./N.I.F.
 Domicilio Nº C. Postal
 Población Provincia Tfn
 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 tlfno.:

(+34) 91 510 27 28

609 98 61 87

..... a de de 2022

Titular de la cuenta

Entidad bancaria

Datos de la cuenta:

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

Domicilio Sucursal Población

C. Postal Provincia

Precio (IVA incluido)	Anual	Bienal
España	65€	95€
Extranjero	90€	125€

(Firma y sello de la empresa)

HOSTELERÍA & RESTAURACIÓN H.R. respeta las opiniones de sus colaboradores 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.

Síguenos:   

Miele

En perfecto equilibrio

Lavadoras y secadoras
de la nueva serie Benchmark.

Miele Professional. Immer Besser.



Diseñadas para superar cualquier límite. Los slackliners ponen en equilibrio la tecnología, la precisión y la pasión para superar cualquier límite. Las nuevas Benchmark también encarnan ese equilibrio perfecto entre tecnología y características que garantiza unos resultados extraordinarios y procesos óptimamente coordinados. **Un hito en lavandería.**

miele.es/benchmark

AFEC reconoce la trayectoria informativa de HR

Hostelería & Restauración ha cerrado el ciclo de eventos del segundo trimestre del año con cuatro importantes presentaciones y la obtención de un importante premio como es el reconocimiento a la labor informativa de la Asociación de Fabricantes de Equipos de Climatización, AFEC.



El Presidente de AFEC, Francisco Pelucho, y la Directora General Marta San Roman, y Karen Duque junto a nuestro Director.

La labor de un buen medio de comunicación es informar, pero siempre es agradable que se reconozca nuestra trayectoria profesional de hace más de veinte años como impulsor y difusor de noticias. Esto nos acaba de suceder en **Hostelería & Restauración, HR**, al distinguirnos una de las asociaciones empresariales más importantes a nivel nacional como es la Asociación de Fabricantes de Equipos de Climatización, AFEC, que está constituida por todas las empresas de climatización. Muchas gracias.

El programa de actos ha sido intenso, al organizar conjuntamente con cuatro grandes firmas comercia-

les, como *Murprotec Pro+*, *Electrolux Professional*, *Procter & Gamble*, P&G, Carmela Martí y Resuinsa diferentes presentaciones en diferentes puntos de la geografía nacional a asociaciones tan dispares como la Asociación Nacional de Hostelería Hospitalaria, AEHH, la Asociación Española de Directores de Hotel, AEDH, y la Asociación Española de Gobernantas de Hotel y Otras Entidades, ASEGO.

Murprotec Pro+, solución ante las humedades y calidad del aire

La primera de las jornadas ha sido la organizada conjuntamente entre **Hostelería & Restauración, HR**, y Murprotec Pro+ impartida el 11 de mayo en la cervecería Osseg de Madrid. A esta presentación han asistido directivos y representantes de diversas entidades profesionales y empresariales de Hostelería, como la Asociación de Antiguos Alumnos de Hostelería y Turismo, AAAHOS-TUR, la Asociación Española de Directores de Hotel, AEDH, la Asociación Madrileña de Empresas de Restauración, AMER, la Asociación Españolas de

Gobernantas de Hotel y Otras Entidades, ASEGO; la Asociación Nacional de Camareras de Pisos, Kellys e incluso de la Asociación de Sumilleres Profesionales de Madrid, ASUMAD.

Los responsables de desarrollar la jornada han sido Miguel Ángel Arana, Director de Murprotec PRO+, y Eric Debain, gestor grandes cuentas de PRO+. Quienes han explicado **los motivos y causas** de las humedades estructurales centrada, especialmente, en cómo diferenciar una patología de humedad estructural por filtración lateral por desnivel y una humedad estructural por capilaridad, de una humedad accidental -filtración vertical, rotura de tubería o arquetas por ejemplo. Además de como éstas afectan gravemente en la capacidad portante de los elementos estructurales del edificio por la disgregación cerámica o carbonatación del hormigón, según los materiales utilizados en la construcción de los muros, cuando se produce oxigenación entre el agua presente en los muros y el oxígeno.

También analizaron como detectar la procedencia de las humedades (pinturas desconchadas, yesos y revestimientos deteriorados, manchas de salitre y oxidación) para así saber con exactitud como actuar ante cada patología de humedad.

Además de la humedad por condensación, respecto a su afección negativa a la salud. La insalubridad debida a la humedad por condensación y una mala calidad del aire en interiores afecta a todos los que conviven con ella, no sólo a los huéspedes y clientes, sino a todo el personal que día a día las padecen. Esta patología puede provocar severos problemas respiratorios, alérgicos, dolores musculares e incluso enfermedades pulmonares.



Miguel Ángel Arana y Eric Debain, de Murprotec Pro+, explicaron el control de humedades.



Interesante asistentecia de profesionales.

Las humedades por condensación son el hábitat perfecto para el desarrollo de ácaros, hongos y bacterias.

Esta división para profesionales de Murprotec (multinacional europea líder en tratamientos definitivos antihumedad y calidad del aire en interiores) da un soporte especializado y un servicio premium a profesionales, instituciones públicas y privadas, grandes cuentas y empresas. Estos sectores pueden solucionar la problemática de las humedades y la calidad del aire en interiores desde un prisma profesional y recibiendo una atención adecuada a su envergadura.

Tras la parte formativa, los asistentes disfrutaron de un ambiente más lúdico realizando una cata de cervezas belgas en honor a los orígenes de la compañía.

Electrolux Professional en el ámbito hospitalario

La siguiente jornada organizada por Hostelería & Restauración, HR, ha sido el 19 de mayo conjuntamente con Electrolux Professional impartida

en el show center de la multinacional en Madrid. Esta ha tratado la Cocina Hospitalaria y de Residencias, a la que han asistido más de una veintena de jefes de hostelería, directores de restauración, gobernantas, nutricionistas y empresas de colectividades. De hospitales tan reconocidos como el Gregorio Marañón, San Carlos, La Zarzuela y el Doce de Octubre de Madrid, incluso también algunos de otras provincias como los hospitales de Ávila, Medina del Campo y Tordesillas.

El equipo de Electrolux Professional capitaneado por su Directora de Marketing, Verónica Martín, el chef demostrador Arturo Garre y el Jefe Regional de Ventas, David González, han cumplido su objetivo de explicar las formas de aumentar la productividad y mejorar la organización de una cocina de hospital o de residencia geriátrica. Mejorar la calidad de la comida ofrecida con sus técnicas de cocción, mantenimiento y emplatado. Además de mejorar el uso de las nuevas tecnologías en la cocina cumpliendo las normativas de seguridad alimentaria y reducir costes de producción con una mejor organización y disminución de mermas.

También han tratado la descongelación, con la reducción de tiempo y mermas. Presentando su horno mixto de alta producción Skyline Premium S.

Durante la presentación se han analizado, entre otros temas, la cocina al Vapor, con el uso del ciclo mixto, los fritos con poca grasa, la regeneración,

la implementación de la Cadena fría, el uso de abatidores de temperatura y las formas de incrementar la producción con sartén basculante a presión.

De forma paralela a las explicaciones, los asistentes han disfrutado con la degustación de las elaboraciones



La Directora de Marketing y el Jefe Regional de Ventas muestra las últimas novedades en tuneles de lavado.

que el chef Arturo Garre elaboraba para explicar la capacidad de abatidores y hornos.

P&G con la sostenibilidad

Las siguientes presentaciones organizadas por Hostelería & Restauración, HR han sido fuera de Madrid, la primera de ellas organizada conjuntamente por nuestra revista y Procter & Gamble, P&G, ha sido el 14 de junio en el Hotel Condestable Irazo de Jaén.

En esta ocasión, hemos contado con el apoyo de las asociaciones empresariales y profesionales de la provincia jienense, Hostur Jaén y Tur Jaén. La jornada ha atraído la asistencia de una veintena de profesionales y empresarios procedentes de diferentes poblaciones de Jaén, como Úbeda, Baeza y Linares, Además de Granada y Málaga.

La presentación del acto la ha realizado la responsable de P&G Professional, Ángeles Espinosa, quien aparte de agradecer la asistencia de los asistentes ha presentado a su distribuidor en Jaén, Pulpillo Ramírez.



Electrolux Profesional más cerca del Jefe de Hostelería Hospitalario.



Instructiva presentación de P&G en Jaén.

A continuación ha explicado las características de sus servicios y soluciones para el sector. También han participado Rubén Guardia (KAM) que ha presentado los productos de la multinacional y sus soluciones para cocinas, estancias y baños. Han hecho especial hincapié en las soluciones y normativas en desinfección, dedicando el último tramo de la presentación para comentar la sostenibilidad y lo que P&G Professional ofrece en esta área. Concretamente han presentado el programa Green & Clean que reconoce todos los productos de P&G que minimizan el impacto humano y el impacto ambiental de la limpieza en las fases clave del ciclo de vida del producto. Los criterios de selección que califican para el programa son material de embalaje reciclable que minimiza el impacto ambiental de los residuos plásticos. Y el uso eficaz gracias a un rendimiento superior del producto y/o operaciones de fabricación sostenibles.

Todas ellas realizadas con las certificaciones externas AISE Green Ribbon (que promueve las mejores prácticas de sostenibilidad, cubriendo el diseño, producción y el consumo) y Solar Impulse Foundation (que reconoce las soluciones de limpieza que mejoran la sostenibilidad a través del ahorro de energía).

También, ha intervenido Borja Sánchez (Coordinador Técnico) que ha presentado los productos de la multi-

nacional y soluciones para lavandería.

El acto ha concluido con un cóctel, en el que los asistentes han intercambiado experiencias con los equipos de P&G y Pulpillo Ramírez.

Últimas tendencias textiles con Carmela Martí y Resuinsa

Las tendencias textiles en hostelería ha sido el tema principal del encuentro organizado el 15 de junio en el Hotel Doña María de Sevilla, conjuntamente por **Hostelería & Restauración**, Carmela Martí y Resuinsa. A la que han asistido cerca de cuarenta gobernantas procedentes de Sevilla y Córdoba. Algunas de ellas miembros de la Asociación Nacional de Gobernantas de Hotel y Otras Entidades, ASEGO.

Los responsables de desarrollar esta jornada de formación y profesionalización han sido Carmela Martí, directora de proyectos de Carmela Martí, y Javier Blasco, director comercial

de Resuinsa, quienes han presentado las tendencias textiles más actuales, manteniendo un coloquio constante con las gobernantas para aclarar sus dudas y sugerencias en torno a la tendencias y calidad de productos textiles hoteleros.

Estas tendencias se trataron a través de la exposición digital del turismo, la experiencia hotelera y la sostenibilidad. Señalaron “vivimos en la era de la imagen y el turista realiza una búsqueda online, en la que la imagen capta sus primeras impresiones. Por eso, es esencial que la habitación luzca perfecta y los textiles sean una solución”.

Por otro lado comentaron que la experiencia de dormir en una cama de hotel es espectacular y la gran parte del mérito lo tiene la ropa de cama. Las sábanas y almohadas han de ser de calidad.

También se analizó la sostenibilidad. En este sentido tanto Resuinsa con la colección Vita de zapatillas con materiales completamente reciclados y Carmela Martí con la colección Posidonia, muestran estar a la vanguardia del diseño y ofrecer opciones sostenibles con el medio ambiente.

Carmela Martí y Javier Blasco coincidieron en resaltar la importancia de invertir tiempo en la formación y profesionalización de los trabajadores de hostelería. Es esencial tener un contacto frecuente para detectar las fortalezas y necesidades del sector. Todo ello refuerza las posibilidades de que el cliente tenga una experiencia inolvidable.



Carmela Martí y Resuinsa muestran sus textiles sostenibles en Sevilla.



En Electrolux Professional Financiamos tu Idea

- Desde una sola máquina, hasta el proyecto entero con comodidad en la planificación de los pagos: cuotas constantes a lo largo de todo el contrato.
- No se adelanta el desembolso de la inversión, las cuotas se pagan con los recursos que la compañía va generando.
- Beneficios fiscales: las cuotas de renting son deducibles al 100% y dentro del periodo de financiación.

¿Quieres descubrir más sobre nuestra oferta?

¡Encuentra toda la información aquí!

www.electroluxprofessional.com/es/solucion-de-financiacion/



Barceló Conil Playa una escapada sostenible

El Hotel Barceló Conil Playa se caracteriza por su diseño responsable y respetuoso con el medio natural, prueba de ello es su Calificación de Eficiencia Energética A y la apuesta por la movilidad eléctrica.



con una clara vocación responsable, pero no sólo con el medio ambiente, sino también con la transición energética justa, la lucha contra el cambio climático y el cumplimiento de los objetivos de desarrollo sostenible (ODS).

Esta apuesta se materializa en iniciativas como la instalación de 16 puntos de recarga semirápida que permiten cargar por ejemplo el 80% de la batería de un vehículo eléctrico entre 60 y 90 minutos. Estos equipos, de 22 kW, pueden utilizarse por todas las marcas de coches.

Producto de proximidad

El producto de proximidad es el gran protagonista en los restaurantes de Barceló Conil Playa – Adults Only. Tanto en la carta de Atunante, que pone el foco en la gastronomía marina, con hits como el atún rojo de almadabra, como en la de Arrozante,

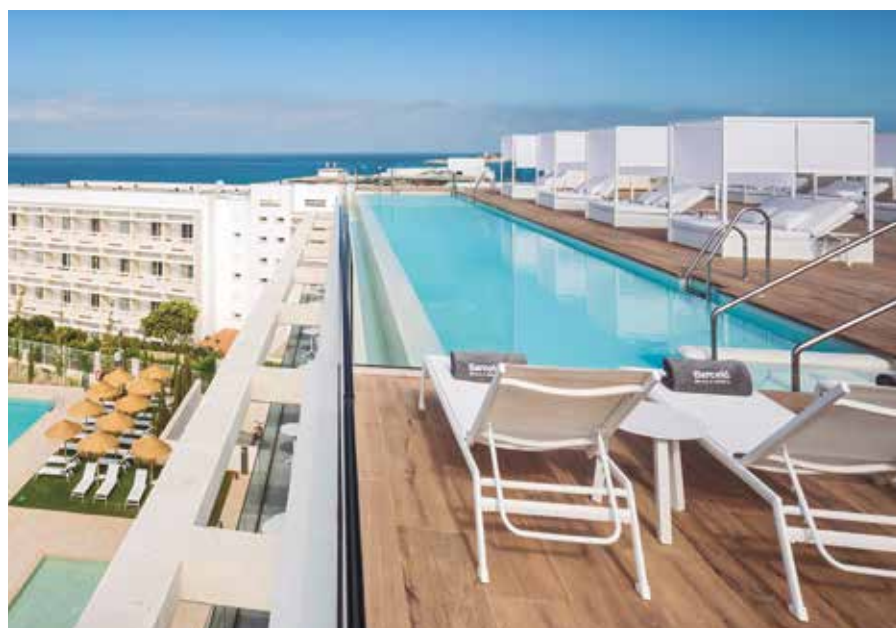
Este hotel está ubicado entre acantilados y en uno de los enclaves más emblemáticos del litoral gaditano, Conil de la Frontera.

Barceló Conil Playa – Adults Only se caracteriza por ser un hotel que convive en perfecta armonía con su entorno. Con categoría cuatro estrellas, consta de 210 habitaciones con vistas al Atlántico y a pocos pasos de la espectacular playa Fuente del Gallo. Este hotel creado exclusivamente para adultos se postula como una de las mejores opciones para desconectar. Convirtiendo su carácter respetuoso con el medioambiente en una apuesta segura para los viajeros que desean hacer de su escapada una experiencia más responsable.

El diseño de Barceló Conil Playa sorprende por su moderna arquitectura escalonada de formas naturales y orgánicas, fusionándose con el paisaje natural. Además destaca su sistema constructivo, que ha llevado

al hotel a conseguir una Calificación de Eficiencia Energética A,

Una de las grandes prioridades del Barceló Conil Playa es el compromiso con la sostenibilidad y el fomento del desarrollo de servicios





especializado en arroces y paellas y capitaneado por Carlos Otaola y José Luis Chaparro –dos de los mejores maestros arroceros de nuestro país–. Los productos km 0 están presentes ya sea en sus platos inspirados en el recetario local como aquellos de influencia internacional.

La propuesta gastronómica del hotel continúa en el snack bar El Roque, donde el paladar, frente a la piscina tipo playa, se anima con platos que van desde pan bao, focaccia,

sándwiches, hamburguesas o wraps hasta diferentes pastas, pizzas o ensaladas.

La nueva iniciativa de Barceló Conil Playa – Adults Only rinde homenaje a uno de los grandes clásicos de la cocina mediterránea: la paella. Con esta experiencia gastronómica, los asistentes tendrán la oportunidad de aprender de primera mano la receta estrella de Arrozante a través de una masterclass que tiene lugar en el propio restaurante.

Barceló Conil Playa ofrece otro tipo de alternativas sugerentes para sus clientes como la del maridaje “ostras y champán” a través de la experiencia gastronómica: Press for oysters & cocktails. O la creación de Jaime de la Puente, maitre y responsable de los restaurantes y bares de Barceló Conil Playa, y Nico Razzini, jefe de sector y mixólogo del bar B-Heaven, han creado tres maridajes con cócteles para disfrutar de las ostras.



Cooler Cucumber

Ingredientes:

40 cl ginebra hendriks.
20 cl italicus.
30 cl zumo lima.
30 cl sirope.
Soda.
Cubos de hielo.
Romero.
Pepino.

Elaboración:

Enfriar una copa de coñac. Servir en la copa ginebra, italicus, zumo de lima, sirope y soda. Poner cubos de hielo, decorar con romero y unas láminas de pepino.

Armonía:

La ginebra Hendriks, conocida por su toque a pepino y rosas, aporta aromas frutales junto con el toque cítrico del zumo de lima exprimida y el amargor de la ginebra intensifica el sabor de la ostra, creando un aperitivo moderno y elegante.



Comandante Yuzu

Ingredientes:

Copa de Martini.
Bola de helado de yuzu
Vodka Grey Goose.
Chaampan Moet Chandon.
Ralladura de lima.
Algodón de azúcar.
Hielo pilé.

Elaboración:

Preparar una copa de martini, dejándola enfriando con hielo pilé 3-4 minutos. Servir el vodka sin hielo. Colocar la bola de helado en el vaso (el vodka solo debe de cubrir hasta la mitad de la bola de helado).

Agregar el champán, dejando sobresalir un poco de la bola de helado. Espolvorear ralladura de lima, Decorar con algodón de azúcar.

Armonía:

El Yuzu, también llamado Yuja, es una fruta cítrica que combina perfectamente con las ostras. La combinación del frescor del helado de yuzu con el toque cítrico de esta bebida japonesa, acompañado de un licor aromático como el vodka y las burbujas del champán, crean una combinación que potencia el sabor salado de la ostra.



Tierra de Cádiz

Ingredientes:

2/4 whisky Black Label.
¼ Tío Pepe.
¼ vermut rojo Lustau.
25 ml salmuera.
Hielo pilé.
Hielo.
Decoración 1 pallillo de aceitunas.

Elaboración:

Enfriar una copa de balón con hielo pilé. Servir en una coctelera con hielo el whisky, Tío Pepe, vermut y salmuera. Agitar bien. Servir en la copa y decorar con un palillo de aceitunas.

Armonía:

Un vino es un excelente maridaje para las ostras. La uva de la tierra de Cádiz consigue en este cóctel una mezcla entre el cítrico de la uva blanca, con el fondo de madera ahumada del whisky, el vermut rojo Lustau y los aromas dulces de fruta madura. Creándose una simbiosis perfecta entre los vinos gaditanos y las ostras.





PESCADOS **BASILIO**

Tu pescado más fresco directamente del Mar Cantábrico

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

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

Pide pescado fresco calidad de Asturias

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



985 260 166



WHATSAPP: 661 22 75 85

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



EL PRODUCTO MÁS FRESCO
Pescados y mariscos
directamente de la mar



CUSTODIA DE FRÍO
Paquetería refrigerada



EMPRESA CENTENARIA
Con la mejor calidad

CONGELADO

FRESCO



CONSULTA NUESTRA LISTA DE CONGELADOS Y FRESCOS



www.pescados-basilio.es



Hielo, frío y dilución

El hielo es un elemento vital en el cocktail y que apenas se le presta la atención que requiere. En esencia es agua congelada que a medida que se derrite enfría nuestra bebida a la vez que la diluye.

Luis Inchaurreaga, Mejor Bartender de España de la World Class Competition, dirige House of Mixology.



Es lógico pensar que la calidad del agua que vamos a aportar a nuestra bebida por medio de dicha dilución, tiene que ser óptima. Al igual que los cocineros dominan el fuego, los bartenders han de dominar el hielo, elemento que influye directamente en el sabor final del cocktail. Para ello, hay que comprender unas sencillas cuestiones.

Frío y dilución

Cuando se agita y remueve un cóctel, se está enfriando y diluyendo, dos acciones cruciales, al incidir directamente en la manera en que se disfruta de la bebida. El derretimiento del hielo enfría, dando como resultado la graduación alcohólica final de la bebida, que afecta a su sabor y aroma. De la misma manera que unas gotas de agua contribuyen a que ciertas moléculas de aroma escapen del vaso de tu whisky, lo mismo ocurre con la dilución y el aroma del cóctel.

Muy poca agua o demasiada pueden arruinar un cóctel. Como dice Dave Arnold “No hay enfriamiento sin dilución, y un cóctel no puede diluirse sin enfriarse a la vez, estos dos conceptos son inseparables”.

Cuando se combina una bebida a temperatura ambiente, por ejemplo, a

20°C/25°C, con hielo que suele estar a 0°C en la estación de coctelería, la bebida se enfría y el hielo se calienta, así de fácil. A medida que el cóctel, cuya temperatura es más elevada que la del hielo, entra en contacto con su superficie, el hielo se calienta hasta su punto de fusión, a 0°C, y se derrite, de modo que el cóctel se enfría y se diluye. Esto explica porque los cócteles agitados suelen estar más diluidos y fríos que los removidos.

Al agitar o remover un cóctel incrementamos la superficie del líquido que entra en contacto con el hielo. Agitar en coctelera, que es un método más violento que remover en vaso mezclador, pone una mayor cantidad de superficie del líquido en contacto con el hielo, por lo que enfría y diluye más rápido que si se removiera.

No importa como de frío esté el hielo que se utilice para hacer tus mezclas, ya que nunca enfriará —ni diluirá— el cóctel hasta que su superficie no esté a 0°C. Por este motivo el hielo almacenado en un contenedor aislado, o en la estación de coctelería, enfriará más rápido que el hielo recién sacado del congelador a una temperatura por debajo de los 0°C.

Área de superficie

Cuando el hielo se acerca a su punto de fusión, se forma agua en su superficie, y cuanto más área de superficie tenga el hielo, piensa, por ejemplo en el hielo pilé, más agua se adherirá a dicha superficie y, consiguientemente, más agua se aportará al cóctel.

Por ejemplo, un Negroni con un cubo de hielo de 5 x 6 cm flotando no se derrite demasiado de prisa. Agitar o remover permite que más líquido entre

en contacto con la superficie del hielo, generando un aumento en la superficie del cóctel y, en consecuencia, una mayor velocidad de enfriamiento.

Sugerencias de Luis Inchaurreaga

Peach Julep

Ingredientes:

60 ml Bulleit Bourbon.

7,5 ml *sirope de melocotón*.

6 hojas de hierbabuena.

Hielo pilé.

Decoración: hierbabuena, azúcar glass con vainilla, limón y grosellas.

Elaboración:

Colocar el vaso julep en un cuenco, tapar la boca del vaso con



una servilleta y rellenar con mucho hielo pilé por fuera del vaso. Quitar la servilleta y agregar todos los ingredientes en el vaso. Majar suavemente con un mortero y llenar con hielo pilé. Remover todo el conjunto con ayuda de la cucharilla de bar, realizando movimientos ascendentes y descendentes con cierta velocidad. Completar con más hielo pilé.

Momento de consumo: brunch-tarde. Sabor: dulce-amargo, herbáceo

Sirope de melocotón: mezclar partes iguales de zumo de melocotón fresco con azúcar hasta que quede disuelto, colar con biberón de cocina; reservar en nevera.

Rum Swizzle

Método: swizzle

Ingredientes

60 ml ron Appleton 12 años,
60 ml soda

30 ml sirope de azúcar Sanz.

15 ml zumo de lima fresco.

2 golpes de angostura.

Agua con gas.

Hielo pilé.

Decoración: hierbabuena, piña, grosellasR.

Elaboración:

Colocar todos los ingredientes en un vaso tiki, llenar con hielo pilé y remover con una varilla Swizzle o cucharilla de bar. Agregar el agua con gas integrándola con el conjunto con una cuchara de bar, completar con más hielo pilé.

Decorar con hierbabuena, piña y grosellasR.

Momento de onsumo: cualquier momento del día.

Sabor: dulce-ácido, refrescante.

Sirope de melocotón: mezclar partes iguales de zumo de melocotón fresco con azúcar hasta que quede disuelto, colar con biberón de cocina; reservar en nevera.



¿QUIERES DIFERENCIARTE?

*Disponemos de la más amplia gama de formatos de **hielo** del mercado.*



HOSHIZAKI

Meiko reduce costes

Meiko, fabricante alemán, y líder mundial en el lavado de vajilla eficiente e higiénico, propone equipos de lavado que ahorran hasta un 60% en el consumo eléctrico.



Un caso real

Hace una par de semanas me llamó un amigo por teléfono y la conversación, casi literal fue así.

“Hola Francisquito, te llamo porque desde el grupo vamos a abrir un restaurante al lado del Four Seasons que diseñaste hace unos años, y donde todos los equipos de lavado son de **Meiko**. He pedido presupuesto a mi instalador de confianza, y me ha pasado por dos bajo mesa y un capota con consumo de 32 Kw. Pero, con los costes eléctricos de hoy en día, necesito bajar ese consumo como sea. ¿Puedes hacerlo?”

Déjame que lo estudie, respondí.

Con equipos **Meiko** de última generación, podemos suministrarlos con un consumo conjunto de 14 KW. Ahorro eléctrico de un 60%.

La situación actual

Hoy toda la hostelería en la península ibérica, España y Portugal, y especialmente en las islas, sufre la mayor subida de los costes energéticos de la Historia.

Créditos ICO o no, subvencionados o no; día tras día Restauradores, Directores de Hotel y Directores de Operaciones de cadenas y grupos de restauración, comprueban que los números no cuadran.

Los sucesos en el Este de Europa, con una guerra entre Rusia y Ucrania que puede alargarse muchos meses más, hacen que todos los países de la Unión Europea replanteen su estrategia energética, disminuyendo al mínimo la importación de combustibles fósiles de Rusia.

Dada nuestra dependencia del gas argelino, la falta de gaseoductos paneuropeos, la falta de energía nuclear y la temporalidad de las energías renovables, principalmente eólica; se prevé que el coste de la energía no sólo no bajará, sino que es muy previsible que suba. Mucho más.

El gobierno alemán anuncia subvenciones para que los jubilados alemanes vengan a la península ibérica en invierno, para ahorrar en sus facturas de calefacción. (según ha publicado la presidenta de la Asociación de Agen-

cias de Viajes Independientes a mediados del pasado mayo), e inmediatamente, se ha incrementado un 20% las reservas para la temporada invernal en las Islas Canarias.

De poco va a servir tener huéspedes, si los costes de operación hacen que la calidad del servicio baje, o, peor, si se siguen generando pérdidas.

El Verdugo Energético y la Hostelería

Ahora que redacto el artículo, desde mi habitación de hotel en el levante español, todo el equipo **Meiko** hemos visitado más de 140 hoteles y restaurantes en las pasadas jornadas. Y vemos equipos energéticamente muy mejorables.

No sólo se trata de que debe amortizarse su compra, algunos ya lo están y sobradamente.

Vemos un consumo de 50Kw en un túnel, mientras que el túnel **Meiko** equivalente consume 28Kw. Caudales de 400 litros de agua por hora donde los equipos **Meiko** consumen 160.

Capotas de 18 Kw, 9Kw con **Meiko**.

Bajo mesas de 5 Kw, hasta 2.4 Kw con **Meiko**.

Y los consumos de detergentes, de abrillantador, y los tiempos de trabajo, entre otros aspectos.

La losa de los costes de operación para los propietarios de estos túneles de lavado de vajilla, cúpulas y lavavajillas, es cada vez más pesada.

La solución: Meiko

Somos innovadores. Por varias razones, empezando por nuestra propia entidad empresarial: no dependemos de un conjunto de accionistas que requieren beneficios todos los años. El objeto social de **Meiko**, fundación desde la desaparición, hace unos pocos años, de nuestro fundador, el Sr. Meier, es fabricar los mejores equipos de lavado y mantener el puesto de trabajo de nuestros trabajadores. Nada más y nada menos.

Esto redundando directamente en una reinversión total en ser pioneros en I+D+I.

Desde nuestra Fundación en 1927, **Meiko** ha invertido en minimizar los costes de operación y garantizar la higiene en el lavado.

Meiko fue el primero en usar el panel táctil en nuestros equipos, conectar de forma gratuita sus paneles de control a los dispositivos móviles, y ofrecer a nuestros clientes una imagen fiel, cristalinamente fiel, de lo que hacen las máquinas, cuanto consumen

y cómo ahorrar en su uso. En el 95% de los casos, diagnostican los fallos de funcionamiento más comunes y los mismos usuarios pueden solucionar las incidencias.

Con **Meiko** se han terminado los túneles que rebosan agua entre tanques, las cúpulas que no recuperan el calor del agua residual y los lavavajillas bajo mesa, que, al abrirlos, emiten una vaporada de calor al exterior.

Esa energía se reutiliza.

En cuanto a Higiene, se ha documentado, por virólogos, que nuestras gamas de lavavajillas de todos los tamaños, con la configuración estándar y en los procesos de lavado estándar, pueden desactivar el COVID19. Nada menos.

Meiko es ahorro, Meiko es higiene, Meiko es seguridad

Los países del centro de Europa valoran para la sustitución de un equipo de lavado de vajilla de 12 a 15 años, a lo sumo.

En España, **Meiko** actualmente sigue manteniendo en funcionamiento túneles de lavado, en centros públicos, (con el consiguiente uso extremo de los equipos), tras más de 25 años desde su fecha de instalación. Cierto, necesitan reparaciones, y cierto, son caras, pero:

a) tenemos repuestos para esos equipos tras 25 años de funcionamiento.

b) Y los tenemos 25 años de funcionamiento, 6 horas al día, 365 días al año.



El ahorro en el lavado

Con nuestros propios equipos. Comparando el túnel antes indicado, instalado en un centro público, frente a un túnel de producción equivalente de la gama actual obtendrá las ventajas de ahorrar más de un 80% en el consumo energético, más de un 70% de ahorro de agua, y medir 2 m menos de longitud.

Debo decir que lo actualizamos el año pasado.

Garantía

Recientemente hemos tenido un cambio en nuestra presidencia. Tras más de 30 años en la compañía, el Dr. Stefan Scheringer se ha retirado.

Pocos meses antes, emitió una circular global a toda la compañía en la que decía:

Los equipos de **Meiko** con un uso correcto y bien mantenidos a lo largo de los años, consumen lo que las fichas técnicas y los planos de ejecución dicen que consumen. Ni un watio, ni un litro de agua o ml de químico más. Y si no es así, reparamos lo que sea necesario y asumimos los costes derivados de reparación y facturas por consumos indebidos abonados por nuestros clientes.

Sabemos lo que hacemos y estamos dispuestos a demostrarlo.



El nuevo Hospital universitario de Salamanca, experiencia y profesionalidad

El Hospital Universitario de Salamanca es uno de los referentes nacionales hospitalarios más modernos a nivel sanitario y de hostelería hospitalaria. Posee métodos y sistemas de trabajo modernos y eficientes, tanto en la ergonomía de los trabajadores como la calidad del procesado y salubridad de los alimentos.

Clara I. Ledesma Blanco, Jefa de Servicio de Hostelería



El Complejo Asistencial Universitario de Salamanca tiene un Nivel IV, calificación otorgada a los centros de atención a la salud con infraestructura y personal, capaces de brindar actuaciones sanitarias complejas a la población, prestar servicios médicos y quirúrgicos, tanto en hospitalización como a nivel ambulatorio, a personas afectadas por patologías complejas que requieran cuidados especializados.

Para ello se ha requerido una gran concentración de recursos humanos con una plantilla fija que supera los 4.500 trabajadores, instalaciones de vanguardia y sofisticados equipamientos para cubrir una amplia cartera de servicios asistenciales y de servicios no asistenciales, entre los que se encuentra la Hostelería Hospitalaria.

Entre las características más importantes de este nuevo centro asistencial, figura su funcionalidad para usuarios y profesionales, facilitando el trabajo diario y «centrándose en la mejor atención asistencial, humanizada», así como de su seguridad.

Es un edificio ergonómico, en el que se han humanizado los espacios, las acciones y el trato a los usuarios. Se le ha dotado de «flexibilidad de usos y de la capacidad de realizar cambios que conlleven la introducción de nuevos equipos, tecnologías y procesos. Se ha pensado en un hospital líquido para la «búsqueda óptima» de la gestión de camas, pensando en los pacientes,

El Complejo Asistencial Universitario de Salamanca (CAUSA), es un hospital público de referencia, para la prestación de asistencia sanitaria especializada, cohesionado dentro de la red asistencial de SACYL, dependiente de la Consejería de Sanidad de la Junta de Castilla y León. Éste proporciona una atención integral, mediante una visión transversal y multidisciplinar. El complejo está orientado a las características específicas, tanto demográficas como sociales de la población, buscando que la cartera de servicios, instalaciones y acciones de gestión equilibren la demanda y la atención ofertada, teniendo el cuidado del usuario como su máxima función.

Su posición como hospital universitario es el eje que define sus prioridades; promoviendo la innovación, investigación y docencia en su ambi-

to de actuación, siempre fundamentada en una acción multidisciplinar y en las sinergias entre profesionales, siguiendo criterios de calidad, docencia, procedimientos y desarrollo.

El origen del CAUSA se remonta a 1987, cuando se unificaron los dos primeros centros, dependientes del Insalud y la Universidad de Salamanca respectivamente, que comienza a funcionar como un órgano de gestión único,

El Nuevo Hospital Universitario de Salamanca se ha construido en 2021, sumándose al Complejo Asistencial Universitario de Salamanca, como eje principal de la atención sanitaria del Área de Salud y referencia regional (trasplantes, cardiopatías congénitas y diagnóstico de enfermedades raras, entre otros tratamientos) y nacional (como uno de los ocho hospitales autorizados para terapias CAR-T).



buscando que los procesos y la estancia hospitalaria sea la menor posible, tendiendo a una disminución de la estancia media, potenciando los hospitales de día y la hospitalización domiciliaria.

La nueva estructura ha sido diseñada para transformar y consumir la energía de forma sostenible con el medio ambiente. Cuenta con una tecnología integral que permite que el edificio también se adapte, con flexibilidad, a las nuevas necesidades tanto asistenciales como logísticas, al igual que con una evacuación segura del edificio en situaciones de emergencia o urgencia.

La estructura está dividida en diferentes y sucesivos bloques que abarcan desde el edificio A al J, correctamente señalizados para que tanto los usuarios como profesionales puedan ubicarse y desarrollar los circuitos marcados entre los distintos servicios.

El Hospital Universitario de Salamanca cuenta con 507 habitaciones, 286 son dobles y 221 individuales hasta alcanzar un total de 863 camas. Existen 25 quirófanos de última generación, equipados con un sistema avanzado de imagen de radio-diagnóstico (quirófano híbrido), que permite realizar diferentes procedimientos diagnósticos y terapéuticos de forma simultánea.

Es un edificio ergonómico, en el que se han humanizado los espacios, las acciones y el trato a los usuarios. Se le ha dotado de “flexibilidad de usos y de la capacidad de realizar cambios que conlleven la introducción de nuevos equipos, tecnologías o procesos. Se ha pensado en un hospital líquido para la “búsqueda óptima” de la gestión de camas, pensando en los pacientes, buscando que los procesos y la estancia hospitalaria sea la menor posible, tendiendo a una disminución de la estancia media, potenciando los hospitales de día y la hospitalización domiciliaria.

Las plazas totales de aparcamiento previstas son 1.519 y cuenta con un helipuerto para dar cobertura

a los aparatos del Servicio de Emergencias Sanitarias.

El traslado desde los antiguos hospitales al nuevo edificio se ha efectuado en dos fases. La primera comenzó a finales del año 2020, donde se pusieron en marcha los servicios centrales sanitarios y no sanitarios, que son los que dan soporte a la organización. Posteriormente, se procedió al traslado de equipos, mientras paralelamente se impartían las formaciones en plantas y en quirófanos para asegurar el comienzo de la actividad en el resto de los servicios.

En septiembre de 2021 comenzó la segunda fase con el traslado de la actividad hospitalaria, inicialmente desde el Hospital Virgen de la Vega y del Hospital Clínico, buscando que estuviesen operativos dos hospitales, uno como soporte del otro, por si se producía cualquier incidencia. En el momento que la sexta ola de la pandemia se presentó, el nuevo hospital ya estaba en funcionamiento.

Esencia del área de Hostelería

El área de Hostelería del Hospital Universitario también ha sido objeto de importantes proyectos de actualización, tanto en sus infraestructuras como en su tecnología, evolucionando hacia sistemas de producción y procedimientos de trabajo avanzados, en el “Servicio de Alimentación”





y en la “Gestión del Vestuario y la Lencería de cama, pacientes y trabajadores”.

Siendo el objetivo prioritario de la alimentación de los usuarios la Seguridad Alimentaria, al tratarse de un Complejo Hospitalario compuesto por tres centros geográficamente dispersos con distancias entre ellos de 11 y 74 kilómetros. Por ello, resultó imprescindible crear una Cocina Central de producción en Línea Fría. El hecho de que “la alimentación hospitalaria sea parte del tratamiento del paciente”, nos exigía garantizarle la máxima reducción de riesgos microbiológicos.

La Cocina Central está ubicada en un edificio anexo, denominado Edificio Industrial, en un espacio del año 2.009. La crisis económica de la época paralizó el proyecto y se recuperó en 2018, momento en el que se organiza un equipo multidisciplinar de profesionales de gestión de hostelería, ingeniería, restauración y dietética, implicados en el diseño organizativo y de infraestructuras.

Tras un largo proceso de estudio en el que participaron varios expertos, realizado el estudio del edificio, el establecimiento y analizadas las opciones y dificultades de la implantación, se terminó por definir, diseñar y dar forma a la superficie, los espacios, los circuitos y las necesidades específicas. Afortunadamente, SACYL nos permitió decidir y confeccionar el Pliego de Prescripciones Técnicas

que daría lugar a la adjudicación definitiva a Instalaciones Integrales de Hostelería Euroline, S.L., empresa de ingeniería e instalaciones, especializada en el diseño de cocinas profesionales en el sector sanitario y reconocida experiencia en el desarrollo e implementación de sistemas en línea fría. El presupuesto de licitación de 5,3 millones de euros dio lugar a un contrato que incluyó la obra civil, el equipamiento, la organización, la ingeniería de procesos y el mantenimiento.

Varias fueron las condiciones que debía cumplir la propuesta, marcadas desde los servicios de Hostelería y Medicina Preventiva, como el cumplimiento del “principio de marcha adelante”, la “barrera sanitaria” y la “no existencia de cruces” en los diferentes procesos de producción.

Respecto a las instalaciones, había que tener en cuenta la sostenibilidad y la ergonomía que han resultado determinantes para la producción del frío, el consumo energético del equipamiento y el sistema de tratamiento de residuos orgánicos sin olvidar la RSC (responsabilidad social corporativa) con el medio ambiente.

Las dependencias de cocina están repartidas entre dos plantas de casi 2000 m². La comunicación entre este edificio industrial anexo y los cinco bloques de hospitalización y los servicios centrales, se realiza a pie a través de un pasillo subterrá-

neo de 900 metros de longitud que pronto se sustituirá por un sistema de transporte robotizado AGV.

En la planta superior, con una superficie de 1.300 m², están ubicadas las unidades productivas y de distribución de alimentos siguiendo el circuito lógico, sin interferencias y con una clara distribución en bloques que impide los cruces, respetando el principio de marcha adelante.

La planta inferior comunicada mediante un núcleo de tres ascensores, alberga las instalaciones de lavado, una zona centralizada de tratamiento de residuos y unas áreas de servicios y administrativa. El diseño contempla un sistema diferenciado de tratamiento de vajilla, cubertería, bandejas y carros, mediante cuatro túneles de lavado y desinfección con barrera sanitaria con sello Meiko, en los que se ha valorado la calidad de la tecnología y el consumo energético.

La cocina ha sido diseñada con una capacidad de producción superior a las 1.000 ingestas diarias, basada en el sistema de producción de “Línea Fría”, que se distingue por tener un ciclo de producción en 5 días para dar servicio a las necesidades de las 14 ingestas semanales.

En la solución alcanzada destacan especialmente los siguientes puntos:

El sistema constructivo está basado en la utilización de panes





“sándwich” en la tabiquería interna que, si bien ya se utilizaban, tienen como solución innovadora, el que Euroline ha reforzado los paneles horizontales, creando un falso techo transitable por el que discurren las instalaciones. Esto permite tener dos zonas de trabajo en fase de obra y acelerar su desarrollo. Además una vez entregada, facilita el mantenimiento de las instalaciones en la zona transitable, sin interrupciones en el funcionamiento del día a día.

Las cualidades de eficiencia energética son indudables, ya que el panel actúa como aislante térmico en una cocina en la que, prácticamente el 65% de su superficie, está formada por estancias que trabajan a temperatura controlada.

El equipamiento de la cocina

El equipo de cocción principal, marmitas y sartenes basculantes. La robustez y fiabilidad de los equipos destaca a la par que su eficiente modelo de gestión energética, el sistema PMS, que permite un ahorro del 30% del consumo total por la interconexión entre equipos. Cada uno de ellos puede trabajar al 100% de su potencia, pero en el conjunto nunca superan un consumo del 70% de su potencia nominal.

La cocción se complementa con un bloque tradicional y tres hornos de última generación, con conectividad a red WIFI para su gestión completa, introducción de recetas, gestión de parámetros técnicos y extracción de datos.

El sistema de producción de frío - Refrigeración indirecta

Es un sistema desarrollado para el abastecimiento de todas las estancias de la nueva cocina, de fácil instalación y puesta en marcha, en base a dos centrales con dos depósitos de inercia de agua glicolada y un grupo de bombas redundantes de caudal variable. Gracias a la redundancia del sistema en la instalación del sistema de frío, la interrupción de la producción frigorífica es improbable y deberían sumarse una serie de factores casi imposible de coincidir en el tiempo.

La supervisión, control y gestión del frío se basa en un sistema de supervisión y control remoto para instalaciones y/o equipos de frío industrial, basado en el almacenamiento de datos en la nube, compuesto por una parte hardware (keyboard) y la propia plataforma de control y supervisión. Este sistema permite en remoto recibir alertas, intervenir en los equipos y variar las consignas.



La retermalización y distribución a planta

Los equipos de retermalización por convección B-Smart de 24 y 36 bandejas tienen un reducido peso, tan solo 140 Kilos para el carro de 24 bandejas, así como su altura, 1375 mm, que hacen que sea bastante ligero y compacto.

Sistemas de lavado

La zona de lavado automática de la marca alemana Meiko, está equipada con un sistema de cinta de transporte de bandejas preparado para la descarga, desbarasado y clasificación de la vajilla. Dos potentes equipos de lavado, uno para la vajilla y otro para las bandejas y cubiertos se encargan de la labor de lavado y desinfección.

Estos equipos, gracias a su diseño y a las novedades técnicas que incorporan, se caracterizan por sus filtros dinámicos y recuperadores de calor de alta eficiencia, consumiendo prácticamente un 30% menos de agua y consiguiendo de todos los aditivos. El consumo eléctrico también es reducido; sólo 83 kW para todo el sistema.

Los carros de distribución de bandejas y material de cierto volumen se introducen en un túnel de lavado específico, asegurando la eficiencia de la desinfección y el consumo constante de energía.

El sistema de tratamiento centralizado de residuos instalado, también Meiko, suprime la circulación de los residuos orgánicos en la cocina, eliminando un foco de contaminación cruzada y los procesos de prevención y desinfección que hubieran sido necesarios de no contar con él. Consta de siete estaciones de vertido de residuos orgánicos, ubicadas en cada área productiva de la cocina, que mediante conductos de acero y un sistema de vacío se dirigen a una gran estación central que los tritura y deseca, reduciéndolos a una “pasta” susceptible de ser composta-

da y cuyo volumen se ha reducido un 80% sobre el original con un consumo energético mínimo.

Uno de los aspectos más significativos y al que dedicamos mayor esfuerzo y número de horas ha sido la ingeniería de procesos, desarrollada conjuntamente por la Consultora y los responsables del área de Hostelería, Restauración y Dietética a la medida exclusiva del servicio de alimentación a prestar en el Hospital, desarrollando los protocolos y planes funcionales en continuo proceso de adaptación y en permanente contacto con los profesionales del centro.

Implicación y compromiso

El esfuerzo en Salamanca ha sido titánico, al coincidir en el tiempo la finalización de las obras, el montaje, la apertura, el traslado, el arranque, la puesta en marcha y la pandemia.

Estas circunstancias han complicado la formación del personal y la puesta en marcha, al enfrentarse a una instalación y un equipamiento desconocido y unos nuevos procedimientos de trabajo que exigían, no sólo al personal de cocina sino también al personal sanitario, un periodo de formación y adaptación para la implementación y consolidación del nuevo servicio que también se ha visto abocado a dividirse en varias fases. Se ha superado la experiencia de dos organizaciones distintas en menos de un año.

1.- El primer servicio de alimentación diferida desde la Cocina Central al Hospital Clínico se efectuó el 9 de diciembre 2020 mediante un vehículo refrigerado. En la cocina satélite, se puso en temperatura en un regenerador, para posteriormente proceder al emplatado en caliente de forma tradicional, durante los diez meses que permaneció todavía abierto este centro hasta el traslado definitivo de los pa-

cientes. De la misma forma, se actuó con los Hospitales Virgen de la Vega, Los Montalvos y con el Hospital de Béjar.

2.- La regeneración de los alimentos en los carros de convección, no comenzó hasta mediados de septiembre de 2021. Durante casi un mes diariamente, había que tener en cuenta el servicio a añadir en bandeja individual de las nuevas unidades y, simultáneamente, la eliminación de los envases multiporción hacia los antiguos hospitales, sin que unas y otras coincidiesen ni física ni organizativamente.

Innovación:

La digitalización de todo el servicio ha resultado imprescindible para poder ejecutar el proyecto, teniendo que hacer convivir e integrar incluso nuevas aplicaciones informáticas a las ya existentes:

1.- Aplicación de Gestión de dietas DIETTOOLS tuvo que ser modificada e integrada en otras y con la nueva estructura del edificio.

2.- Aplicación informática de trazabilidad NOVA, desarrollada durante el periodo de definición de procesos y que todavía continua. La trazabilidad fue considerada un sistema esencial para el control de los riesgos que pueden afectar a la cadena de suministro de alimentos desde su recepción, pasando por su proceso de transformación y que, en un sistema diferido como la línea fría, alcanza preparaciones y tratamientos en distintas fechas hasta termi-

nar en las manos del consumidor.

Como fabricantes de comidas que somos con número de registro sanitario, igual que cualquier industria alimentaria, queríamos tener registradas y etiquetadas cada una de las fases intermedias por las que transcurre el ingrediente, el producto y el plato hasta su entrega al paciente,

3.- Aplicación para el control en remoto de los carros de regeneración que permite observar y registrar el funcionamiento de las distintas fases del proceso de puesta en temperatura y distribución en las Unidades y las posibles incidencias que se presentan en cada ingesta, permitiendo reaccionar a tiempo y aplicar las inmediatas medidas correctoras.

Conclusión

Deseo agradecer a todas las personas que desde el primer momento han demostrado su predisposición e implicación para desarrollar el servicio de alimentación desde la Cocina Central. Especialmente, debo mencionar a la Dietista/Nutricionista, profesional involucrada personalmente y sin la que este proyecto nunca hubiera sido posible.

El hospital posee una gran cocina, que cumple con las expectativas previstas y con la normativa vigente. Ha conseguido alcanzar altos niveles de seguridad alimentaria y laboral.

Con este cambio de instalación, hospital, método y sistema de trabajo se ha mejorado sustancialmente, tanto la ergonomía de los trabajado-

res como la calidad final del procesado y la salubridad de los alimentos.

Nuestros próximos objetivos serán, en este orden, la distribución robotizada a plantas y la obtención de distintas certificaciones de calidad en cuya documentación hemos venido trabajando desde un primer momento.



LiberoPro y TrinityPro de Electrolux Professional premio Red Dot 2022

Los innovadores LiberoPro y TrinityPro de Electrolux Professional obtienen el premio de diseño Red Dot 2022, cuyo lema es “Winning is the beginning” (Ganar es el principio). Se trata del galardón internacional más reputado para la calidad de diseño industrial.

La cortadora/rebanadora/mezcladora de encimera TrinityPro y la solución de cocción *plug & play* LiberoPro pueden presumir de este prestigioso premio de diseño. Es la primera vez que **Electrolux Professional** recibe más de un premio Red Dot en el mismo año. Esta distinción mundial la otorga un jurado internacional que evalúa la capacidad de diseño e innovación en miles de productos que concurren anualmente.

Electrolux Professional conserva una sólida trayectoria de candidaturas vencedoras con el premio Red Dot, el concurso internacional dirigido a quienes desean diferenciar sus firmas mediante la excelencia en diseño.

“Este galardón es una prueba tangible de que tanto LiberoPro como TrinityPro se materializan en productos únicos y relevantes para innume-

rables tareas cotidianas de preparación flexible de alimentos”, afirma Michele Cadamuro, responsable de innovación y diseño de **Electrolux Professional**. “También resulta emocionante que dos soluciones de **Electrolux Professional** hayan recibido este prestigioso reconocimiento internacional a la excelencia en diseño con el premio Red Dot”.

LiberoPro: gama profesional de cocción modular plug & play

Con un diseño neutro y minimalista de líneas elegantes, la solución de cocción móvil LiberoPro resulta atractiva para cocinar de cara al público incluso en entornos gastronómicos selectos. Los chefs pueden personalizar y organizar la mesa móvil para disfrutar de la máxima ergonomía, por ejemplo, con un es-

tante lateral, un soporte para paños de cocina o un cajón neutro de alta capacidad.

TrinityPro – cortadora, rebanadora, mezcladora y cortadora-rebanadora combinada

Este compacto producto todo en uno tiene un diseño inspirado en el usuario y es la primera solución de preparación dinámica de **Electrolux Professional** que ha obtenido una certificación Ergocert de 4 estrellas. Por su combinación de características de diseño, funcionalidades técnicas y facilidad de uso, TrinityPro es única, tanto que ha sido elegida para exhibirse en el museo del diseño Red Dot de Essen, Alemania.

El premio Red Dot

El galardón “Red Dot” está afianzado internacionalmente como uno de los distintivos de calidad de diseño más codiciados. El premio Red Dot se considera uno de los galardones internacionales de diseño más prestigiosos y respetados, tras más de 60 años de reconocimiento al diseño excepcional de los mejores productos del mundo. En los últimos años, **Electrolux Professional** ha conseguido premios Red Dot para la gama SkyLine Cook&Chill, el lavavajillas Rack Type green&clean y la solución de cocción modular thermaline M2M.



LiberoPro

TrinityPro

“Estamos liderando la oferta europea en el sector servicios”

Antonio María Ceballos Presidente de Honor de Hostelería de España, es uno de los grandes empresarios del sector. Es un perfecto conocedor de la Hostelería nacional, con sus carencias y virtudes. En esta entrevista nos comenta los puntos fuertes y carencias de una de las industrias más importantes a nivel nacional, prueba de ello son sus cifras.



¿Nos puede comentar su trayectoria profesional y empresarial en Hostelería?

Comencé mi andadura laboral y profesional en 1963, concretamente el 20 de junio haciendo mis pinitos el día que cumplí catorce años con la apertura del Hotel Playa en Cádiz. Al año siguiente entré a trabajar en el mismo hotel, en la temporada veraniega, como ayudante de recepción, a partir del 1.965 el hotel ya permanecía abierto todo el año y me ofrecieron la plaza de recepcionista.

En 1968, el Hotel Atlántico me contrató como recepcionista, que pertenecía a la Administración Turística Española. En 1970 entré a formar parte de la recepción de Isecotel, en su inauguración, permaneciendo allí hasta 1971, al tenerme que incorporar al servicio militar. Para entrar a trabajar en Isecotel me tuvieron que conceder un permiso especial, que me concedieron, al ser incompatible en principio trabajar en un

hotel de 8:00 a 16:00, y de 16:00 a 24:00 horas en otro, y de la misma categoría.

En 1971, nos hicimos cargo del Hostal Norte en Cádiz, a partir de noviembre, este proyecto se puso en marcha a raíz de la jubilación de los propietarios y en esta andadura empresarial fui de la mano de mi socio Isaac Lo, de nacionalidad china-Hong Kong, incorporándose como recepcionista en el Hostal Canaria de Cádiz. Aquí estuvimos hasta 1984. De forma paralela, en 1974, Isaac y yo abrimos el primer restaurante chino de Cádiz, junto con Shyr Wen Shian y Wang Yen Yuan, como socios.

En 1982 inauguramos un nuevo restaurante, China II en Cádiz, tres de los cuatro socios, ya que Wang, inició una andadura empresarial por su cuenta. En 1984 inauguramos el Restaurante China III en Algeciras, donde estuvimos hasta 1986, a partir de esta fecha abrimos junto al Restaurante China II, un bar y también un bazar de productos electrónicos y orientales. En 1995 disolvimos la sociedad y ya en solitario me responsabilicé del Restaurante Chino original en la Plaza de San Antonio de Cádiz. En 1998 ampliamos la carta oriental a una carta netamente gaditana, que recogía todos los platos que las familias consumían en sus casas, totalmente fuera del concepto hostelero, para este reto me ayudó como jefa de cocina, mi esposa Iluminada Romero. Fue un éxito, ya que ofrecíamos a nuestros visitantes turistas la forma de conocer las riquezas gastronómicas de la provincia, y nuestra sorpresa fue conocer la aceptación entre los propios gaditanos, al ser nuestros platos antiguos y tradicionales, que no se consumían en las casas.

Usted ha sido y es uno de los pilares de la Hostelería, prueba de ello es ser el Presidente de Honor de Hostelería de España. ¿Cómo valora el momento actual del asociacionismo? ¿Qué le falta y qué le sobra?

Mi primer contacto con el mundo asociativo fue en marzo de 1982, al ingresar en la Patronal HORECA, formando parte como vocal de la Junta Directiva de la Asociación de Hospedaje. En 1986 me proponen la Presidencia de la Asociación Provincial de Cafés, Bares, Tabernas y Salas de Fiesta y Discotecas.

En 1988 el Consejo de Administración de HORECA, me pidió que me presentase a presidir la Federación, acepte, y salí elegido por mayoría absoluta. Desde entonces sigo presidiendo HORECA, en total 34 años como Presidente y 40 en el mundo asociativo. He sido Presidente de HORECA Andalucía, en la FEHR nacional fui miembro de la Junta Directiva y del Comité Ejecutivo y actualmente en Hostelería de España soy Presidente de Honor y miembro del Comité Ejecutivo.

Prueba de mi pasión por el asociacionismo, es que también soy Presidente de Honor de HO.RE.C.A, he presidido Tecnotur, (centro de investigación para el Turismo), soy miembro del Comité Ejecutivo de CEA, Vicepresidente de la Confederación de Empresarios de Cádiz, miembro de la Junta Directiva de la Federación Nacional de Hoteles y Apartamentos Turísticos, y de la Federación Andaluza de Hoteles y vicepresidente de la Cámara de Comercio Industria y Navegación de Cádiz, miembro de la Junta Rectora del Patronato Provincial de Turismo, Ateneís-

ta del Ateneo Gaditano, miembro del Skál Club, entre otros cargos.

Durante todos estos años he sido testigo de la gran generosidad que muchos empresarios han tenido con nuestras organizaciones. Desde 1977 año que se crean, nuestras patronales, por mandato gubernativo, han sido los que han puesto en pie las estructuras que hoy disfrutamos. En Cádiz hemos tenido la suerte de contar con José Luís Kutz Muñagorri, que fue el primer Presidente de HORECA, el primer Presidente de la Confederación de Empresarios de Cádiz y pionero de la Confederación Andaluza de Empresarios, de la Federación Andaluza de Hostelería y también miembro fundador de la Federación Nacional de Hostelería, que agrupaba en sus cuatro brazos al sector del Hospedaje, Restauración, Cafés-Bares, Salas de Fiestas y Discotecas. Así como miembro fundador de la federación nacional de hospedaje. Si no hubiera sido por ellos, que jugaron un importante papel, al enfrentarse a las exigencias de un nuevo gobierno, que lo primero que hizo fue ponerse a recaudar, vía impuestos y como no, principalmente de la hostelería. Tuvieron que luchar contra las huelgas salvajes de 1977, al comenzar a negociarse los Convenios Provinciales de Hostelería, y las demandas de la parte sindical eran inasumibles. Desde aquel momento todo ha sido una lucha, muchos esfuerzos, muchas horas de dedicación, sustraídas a la familia y a los negocios y pagando todos los gastos de manera personal, al no contar con músculo asociativo.

Otro elemento que ha marcado el asociacionismo ha sido la incorporación de España a la Unión Europea. Bruselas empezó a hacernos llegar Directivas de todos los colores y por ley, teníamos que adaptarnos inmediatamente.

Actualmente hay una diferencia abismal, en materia sanitaria, de seguridad y de normativas laborales entre ese inicio y el momento actual.

Hoy tenemos una hostelería de alto nivel, de las mejores del mundo.

Estamos liderando la oferta europea en el sector servicios.

Los que hemos colaborado en esos trabajos, no nos pesa haber contribuido a ello, aunque lo que hay que lamentar es la falta de solidaridad y empatía empresarial que han tenido y tienen el 90% de las empresas hosteleras, que se benefician del trabajo de nuestras organizaciones, sin participar en ellas, es lamentable.

La prueba de fuego de nuestra operatividad y eficiencia se ha visto demostrada en 2020, con el COVID, desde nuestra cúpula empresarial hasta la más humilde asociación de hostelería provincial, se ha realizado una gran labor en dos direcciones, la primera como correa de transmisión de las órdenes de las administraciones, y el asesoramiento a estas mismas para una mejor consecución de los objetivos y la otra hacia el mundo empresarial donde a veces las 24 horas del día disponíamos de canales de información y de documentación, así como acciones generales de adecuación de la seguridad en nuestros establecimientos, para dar la necesaria confianza a nuestra clientela, en cualquiera de nuestras actividades.

Afortunadamente, cada vez más, se incorporan a nuestras organizaciones empresarios jóvenes, muchos con antecedentes empresariales por parte de su familia. Ellos son los que tienen que liderar la hostelería de cara al futuro, porque todavía habrá muchos retos, a los que habrá que hacer frente, especialmente en la gestión económica, profesional y técnica. Apoyémonos en la digitalización de los nuevos tiempos y la diversificación de nuestra actividad.

¿Cuáles son los principales problemas actuales de la Hostelería? ¿Cómo los catalogaría y solucionaría?

En España rondan los 300.000 establecimientos, que con diferentes actividades conforman la hostelería. Salvando empresas con un cierto peso específico en número de trabajadores y volumen de ventas, que por estas razones se pueden permitir una estructura di-

rectiva y administrativa correcta, el resto conforma un universo de pequeños y no tan pequeños establecimientos de hostelería, muchos de ellos heredados familiarmente y llevados a la vieja usanza, copiando los sistemas anteriores. Sólo hay que mirar un poco este universo de establecimientos, para darse cuenta que más del 50% no llevan sistemas de control de administración que le indique la salud económica de su negocio.

La intuición y la experiencia son las principales herramientas. Esto tiene que cambiar radicalmente, máxime en estos momentos en que la inflación ronda el 10% y no se guarda relación entre ingresos y gastos, muchos ni siquiera tienen escandallos de sus costos para fijar precios equilibrados. Desde primeros de julio, si el Gobierno no amplía el plazo para la declaración obligatoria de concurso de acreedores voluntaria u obligatoriamente, técnicamente todos los establecimientos que durante dos meses mantengan pérdidas, deberían de acogerse a este procedimiento que conllevaría en la mayoría de los casos al cierre.

Hay que profesionalizar a los empresarios, la mayoría somos autodidactas, es cierto que las nuevas generaciones se han preocupado por estudiar carreras relacionadas con la gestión y gobernanza de las empresas y poco a poco se ve como mejoramos de manera ostensible en esa área. Pero todavía existen muchos otros, que se sostienen en muchos casos por el aplazamiento de deudas, de servicios y proveedores, digamos que son “empresas zombis” que en cualquier momento les pueda fallar la vida. En este país se ha impartido formación, se han creado escuelas, incluso la formación hostelera ha ascendido al nivel de las universidades y centros de estudios especializados, se han impartido millones de cursos de formación para la mejora de la profesionalidad o para adquirir conocimientos para incorporarse a la profesión. Todo ello salvo honrosas excepciones enfocado a los trabajadores, no existe una escuela, un centro con unos cursos específicos y concretos para la gestión empresarial. Se ha

intentado en múltiples ocasiones por HORECA, conseguir que las autoridades generen esos centros de formación empresarial, para autónomos, sus familiares y futuros empresarios de hostelería. Formar a un trabajador lleva tiempo y una importante inversión en materia económica, formar a un empresario, para dirigir un negocio hostelero como administrador no lleva tanto tiempo y es menos costoso, incluso a un trabajador una vez formado, hay que buscarle trabajo. El empresario, como tal, una vez finalizada su preparación abrirá su propio negocio y creará puestos de trabajo.

Los principales problemas de la hostelería son internos, hay que prepararse con las mejores herramientas para que nuestras empresas sean rentables, si no es así viene la muerte empresarial. Una vez conseguido este objetivo, hay que prestar aún más, una magnífica atención a los señores trabajadores, ya nos dedicábamos a los clientes, y ahora también debemos primar a los trabajadores, se venía haciendo ya, sobre todo, en las empresas familiares, pero ahora es a la vista de las circunstancias sobrevenidas, fundamental.

Nuestras plantillas fijas están consolidadas en los negocios con una trayectoria, para los negocios nuevos no sólo será importante las cantidades económicas a percibir sino también la conciliación familiar, las condiciones técnicas del puesto de trabajo, así como otras necesidades propias del trabajador en su día a día. Sabemos que hay territorios donde ni siquiera pueden alojarse, si viven fuera del mismo, debido a la escasez y altos precios del alojamiento. La especialización o área de la oferta clientelar habrá que ponerla en marcha de manera más estudiada. Ese establecimiento con apertura a primeras horas de la mañana y cierre a primeras horas de la noche, en muchos casos resultará inviable, pues supondrá brigadas de trabajo con dos turnos diarios. Difícilmente la mayoría de locales están en condiciones de asumir esos gastos, por lo tanto, del análisis que el empresario debe hacer de su negocio, deberá extraer horarios u ofertas donde la producción sea la

adecuada y funcionar en esos horarios, es preferible que en los tiempos no productivos permanecer cerrado. Hoy con los sistemas informáticos en la oferta de cada establecimiento, pueden figurar los horarios de apertura y la oferta que realiza.

¿Qué ha supuesto el COVID para la Hostelería? ¿Se podría decir que hay un antes y un después de él?

Si totalmente, ha supuesto mucho el cierre durante al menos dos meses. Cosa impensable con anterioridad para el empresario de hostelería, que aun estando enfermo nunca ha abandonado su puesto de trabajo y en caso extremo por enfermedad, siempre lo ha mantenido abierto.

Ante esta situación hemos tenido que estudiar nuestros recursos laborales, ayudados por el ERTE, y sacar lo mejor de la plantilla en los tiempos habilitados para funcionar, que como se sabe, han variado de mil maneras.

Nos hemos dado cuenta de nuestra fragilidad, sin horario y sin clientes es difícil sacar la empresa adelante. Muchos empresarios han tenido depresiones y accidentes de salud que en muchos casos han terminado con su vida, por no estar acostumbrados a vivir las vicisitudes a las que nos ha obligado el COVID. Hemos tenido que salir a la calle, ir a buscar al cliente, para llevarle nuestros productos. Hemos tenido que preparar una infraestructura logística y adecuar a nuestro personal en este nuevo servicio, amén de diseñar, crear, y adecuar la capacidad de producción para estos menesteres. Otros apostaron por elaborar la comida y que el cliente fuera el que se la llevara a su casa o al lugar de consumo. El teletrabajo vino a despoblar las oficinas y centros oficiales, con lo que las comidas de esos trabajadores, ya no se producían en la hostelería. Por ello ocurrió lo mismo en el desayuno, dejando de producirse el 70% de nuestras ventas.

También el COVID ha dado una imagen de la hostelería más cercana a la realidad. Somos esenciales para

muchos sectores, dejamos de vender, dejamos de comprar. La agricultura, la ganadería, la pesca, los licores, bebidas, vinos, un largo listado de artículos que necesitábamos para desarrollar nuestro día a día se quedaron en quienes lo producían, originando importantes daños que en algunos casos por ser productos no perecederos sólo afectaron al paso del tiempo, no así en los perecederos. Todos hemos aprendido, los clientes ahora disfrutan y aprecian la visita a nuestros establecimientos. Tampoco deseo olvidar lo que suponen las ofertas al aire libre, terrazas, conciertos, playas y actividades de naturaleza. Ahora las disfrutan dándoles un valor que siempre han tenido, pero que no se apreciaban. Por ello después del COVID, creo que algo ha cambiado en nuestra forma de pensar, quizás somos más humanos y apreciamos las pequeñas grandes cosas, de las que antes no éramos conscientes.

¿Qué opinión tiene sobre la situación laboral actual, especialmente en sala? ¿Si tomará medidas para su solución cuáles tomaría?

Existe una leyenda negra, de otras épocas, donde siempre se situaba al profesional de sala a nivel de camarero, ayudante y aprendices en que trabajaban muchas horas, más de las legalmente permitidas y los salarios no eran especialmente altos. Desde la entrada en Europa, con la salida de nuestros profesionales a otros países europeos y con la venida de tantísimo extranjero.

“El servicio de sala ha mejorado, pese a la percepción ciudadana”

y de los medios, es que no hay tal mejora. Cualquier convenio de hostelería, recoge hoy todo los puntos socialmente equiparables a cualquiera país europeo. Sí, han tenido una eclosión importante los departamentos de cocina, porque ahí el efecto de difusión de los medios ha sido en positivo respecto al importe económico que perciben. Los

jóvenes han apostado por formarse fundamentalmente en los apartados de cocina, postres y pastelería, de tal manera que en las escuelas quedaban plazas de sala disponibles y no así de cocina. A esto se añade la situación en las que estas personas que afortunadamente, una gran mayoría se pueden permitir estudiar, debido a la elevada situación de mejora que la sociedad española. Los jóvenes se casan generalmente a partir de los 30 años, por lo tanto previamente no tienen obligaciones ni familiares ni económicas, así que con determinadas ayudas de la familia, de los servicios que se pueda prestar en un catering puntual, les es suficiente para su día a día en sus vacaciones, si a esto añadimos la mala imagen que se transmite en medios de comunicación, disuaden a que ni siquiera piensen en trabajar en hostelería. Por lo que habrá que iniciar una necesaria información de las bondades y oportunidades que se puede conseguir en nuestro sector, que te puede dar oportunidad, con el tiempo de tener tu propio negocio.

Hay que dar a conocer a los jóvenes las ventajas y oportunidades que la hostelería ofrece y por supuesto que los empresarios deben respetar todos sus derechos legítimos como recogen los convenios provinciales.

¿Cómo valora la formación actual? ¿Sobre qué aspectos incidiría su potenciación? ¿Exigirá la implantación de nuevas medidas?

La formación actual ha mejorado en el punto y hora que se puso en marcha la formación dual en la FP la formación dual. En la mayoría de los casos, una vez finalizado el periodo de estudios y prácticas en la empresa, el propio empresario le ofrece un puesto de trabajo al alumno. Sería conveniente que los profesionales de hostelería dispusiesen del certificado por razón de su vida laboral que acredite su categoría y profesión. Hoy en hostelería, sólo se acredita mediante el currículum y certificados de empresas donde se ha trabajado, pero el certificado profesional oficial permitiría optar a plazas, sobre

todo en centros oficiales, hospitales, residencias y colegios.

En el mercado existen muchos cursos de cualquiera de las especialidades que el sector precisa, pero lo más efectivo sería crear la figura del aprendiz, sin límite de edad, con aportación económica de la administración a cada trabajador en esas condiciones, bien de la seguridad social, bien de parte del sueldo que perciba. Con esta iniciativa el panorama que actualmente vivimos desaparecería, creando miles de puestos de trabajo con una formación propia de la empresa, porque muchas veces no coincide lo estudiado con las necesidades y realidades que los empresarios necesitamos.

¿Está tomando el sector alguna medida sobre la renovación del aire en los restaurantes y hoteles?

Por ley todos los establecimientos de atención al público tienen que disponer de sistemas de renovación forzada del aire. Sólo en locales muy antiguos se puede dar el caso de que esa ventilación sea deficiente, pero existen empresas especializadas en la renovación del aire.

La mejor opción es la ventilación, aunque también existen sistemas de

filtrado del ambiente, pero que son caros y parece ser no tan efectivos en el caso del COVID. En estos establecimientos de más antigüedad, se debería revisar los sistemas de extracción de los aires de la cocina, ya que en algunos locales, el olor a elaboración de alimentos muestra que la ventilación es deficiente.

Estamos a principios de verano, ¿cómo cree que será el de este año a pesar de la crisis?

HORECA ha realizado su encuesta de ocupación para el verano y los datos están por encima de las previsiones del 2.019, por lo tanto, una vez se cierre los diferentes meses julio, agosto y septiembre, estos datos se incrementarán con las reservas que se hagan a partir de la encuesta y de la clientela que llegue directamente, sin reserva. Las viviendas de fines turísticos han experimentado un incremento exponencial en los últimos años. Esta oferta unida a la del hospedaje (hoteles, apartamentos turísticos, hostales, pensiones y campings) más aquellos ciudadanos que se alojan en casas de familiares, harán que la hostelería tenga que atender posiblemente a un número mayor de clientes que en 2.019.



La Roja preparada para competir



Daniel García Peinado, Director de competición, ex capitán de la selección y chef del esteponero hotel El Pinar Andalucía nos comenta que el equipo español de “La Roja” se está preparando concienzudamente para realizar un gran papel en la Worldchef.

¿Qué es la Roja de la cocina?

Somos la selección española de Cocina de Competición, fundada en el 2013. Esta asociación promueve la gastronomía española así como la marca España mediante las competiciones internacionales dentro del marco de Worldchef.

¿Quiénes componen la Roja?

Dentro de la Selección y de sus asociados existe un equipo que liderará la representación en el próximo mundial de cocina en Luxemburgo 2022, dentro del circuito de Worldchefs. Este grupo está formado a parte de mí por el equipo de entrenadores: George Castañeda (Coach internacional y campeón del mundo con EEUU); Javier Cabrera (chef Estrella Michelin y actual coach Nacional) y los cocineros: Javier Andrade (La Trapería (Padroluengo, Burgos); Toño Rodríguez, La Era de los Nogales (Sardas, Huesca); Fran Segura, Fran Segura & Co; Rafael Arroyo, (restaurante El Claustro - Hotel AC Palacio de Santa Paula (Granada) Víctor Trochi, (Casa Anamaría Hotel

y Villas de Ollers, Girona) y Ángel Mateos, Real Casino de Aranjuez y Casino de Gran cía. En calidad de ayudantes irán José Luis Adán y Roxana González.

¿Se ha formado el equipo para un solo concurso o para varios?

Este es el equipo que nos representarán en Luxemburgo 2022 y la Eurocopa de Alemania 2024.

¿En qué basarán las elaboraciones presentar?

Como “ingrediente” principal se ha elegido a España y sus elementos más reconocibles en ámbito internacional: su gastronomía, cultura, arte y pintura. Desgraciadamente no podemos comentar nada en qué

consisten sus platos ya que hasta que no se presenten no se pueden publicar.

Coméntenos, ¿ la planificación del equipo para el concurso?

Llevamos casi dos años haciendo diferentes tipos de entrenamientos para afinar las elaboraciones. Las siguientes preparaciones las realizaremos en Barcelona, ciudad de la que partiremos la expedición a Luxemburgo con los “deberes” hechos. Atrás quedan las pruebas de ensayo y error. Ha sido un privilegio contar con la formación del campeón del mundo en estas competiciones como George o la filosofía de trabajo de Javi Cabrera.

La tipología de entrenamientos depende si es para las entradas, el fingerfood, el menú de 5 pasos o los postres, pasando por los petits fours o la pieza de chocolate. Cada uno de ellos debe desarrollar dentro del programa su propia forma de justificar el plato, ingredientes o elaboración en torno a las bases, así como plato de presentación, colorido, peso o estructura nutricional. Como campeonato del mundo todo es evaluado por jueces de alto nivel internacional.



¿Cuál es el máximo valor del equipo?

El espíritu competitivo y la unidad del grupo, somos una familia,

Así como las ganas de superación, el esfuerzo que se realiza al

compaginar el trabajo con los entrenamientos y el objetivo de conseguir la mejor posición en el podio para España, orgullo nacional del equipo sin duda alguna.

¿Quiénes son sus patrocinadores?

Aquanaria, Garys, Fagor y T 500 Puratos.

Toledo acoge la Asamblea Nacional de Eurotoques



Más de 300 chefs de toda España han celebrado en Toledo del 24 al 26 de abril la Asamblea Nacional de Euro-Toques, suponiendo el record histórico de participación de la entidad.

La asamblea ha demostrado “la buena salud de la gastronomía nacional”, en palabras del presidente de Eurotoques, Andoni Luis Aduriz, que ensalzó la fortaleza del sector para sobreponerse a las sucesivas crisis que ha superado en los últimos años. Coincidieron en este planteamiento Emiliano García-Page, presidente de Castilla-La Mancha y Milagros Tolón, alcaldesa del Ayuntamiento de Toledo, al señalar “Habéis sido un ejemplo de superación en esta pandemia y sois esenciales para la reactivación económica y social”.

El presidente Andoni Luis Aduriz ha remarcado durante la Asamblea la gestión realizada por la asociación en estos momentos críticos, en defensa de los intereses de sus asociados. Además, ha subrayado que los cocineros también han tenido voz para presentar y compartir distintos proyectos que están llevando a cabo. Por ejemplo, la labor que está realizando Saborea España a favor del sector, renovándose su junta directiva, saliendo

elegida como presidenta Susi Díaz.

Euro-toques durante la Asamblea ha entregado las distinciones de esta edición y la pasada, que no pudo celebrarse a causa de la pandemia. Así, la entidad ha reconocido con su VII Premio Compromiso Euro-Toques a la empresa cuchillera Arcos “por su defensa de la cultura gastronómica” y con el VIII Premio Compromiso Euro-Toques a la asociación World Central Kitchen, encabezada por el chef José Andrés, y en la que han participado los miembros de Euro-Toques Diego Guerrero y Xanty Elías, por su importante labor realizada durante la pandemia y sobre el terreno en la guerra de Ucrania.

También se ha nombrado Socio de Honor de la entidad a Joxe Mari Aizega, director general del Basque Culinary Centre y a la periodista gastronómica Marta Fernández Guadaño. Del mismo modo, se ha realizado un sentido homenaje al cocinero toledano Adolfo Muñoz por su trayectoria. El momento más emotivo de la asamblea ha sido cuando Ana Mari, viuda de José Juan Castillo, recogió el galardón póstumo al chef vasco.

Como colofón de la asamblea se ha decidido por unanimidad que Oviedo acoja en 2024 la próxima Asamblea Nacional, al tener ésta carácter bienal.



Emotivo acto de la entrega de los premios Compromiso Eurotoque.

“Es urgente e imprescindible crear un plan estratégico de formación”

José Antonio Aparicio es el Presidente de la Asociación de Hostelería de Madrid. Desde su nombramiento está impulsando soluciones para sus asociados en emprendimiento, sostenibilidad, digitalización y auditorías de calidad.



tuales. Una cita para que hosteleros y profesionales expertos divulgan y debatan sus ideas en un formato de mesa técnica, donde se extraen conclusiones prácticas y útiles para nuestros empresarios.

En esta cuarta edición hemos tratado la sostenibilidad, tanto por el apoyo y presencia institucional como por la calidad y el nivel de los ponentes Mezcla ha cumplido nuestras expectativas con una gran acogida.

¿En qué consiste la Ruta 140?

Es una ruta gastronómica para dar la oportunidad a nuestros asociados de ofrecer a los madrileños la calidad y el cariño de su cocina con dos propuestas: la receta con la que iniciaron su trayectoria y el que en estos momentos es su plato “estrella”. Hostelería de Madrid ha cumplido 140 años y lo hemos celebrando dando visibilidad a cientos de hosteleros en los 21 distritos de Madrid que atesoran años de experiencia y buen hacer. Durante un mes y hasta el 17 de julio se puede disfrutar de esta extensa y variada propuesta en los distritos de la ciudad.

Estas actividades fomentan la actualización y servicio de la Asociación? ¿Qué más iniciativas proponen?

Hostelería de Madrid ofrece a los hosteleros madrileños un servicio profesional y cualificado de asesoramiento y acompañamiento en el día a día de su actividad empresarial. Se organizan foros formativos

¿Nos puede comentar su trayectoria profesional?

Soy licenciado en económicas y empresariales, auditor, master en gestión de establecimientos turísticos y empresario de hostelería en empresa familiar. Profesionalmente he trabajado en Paradores de Turismo de España. En 2006 fundé la asociación de hosteleros de la Plaza Mayor y desde 2021 presido Hostelería Madrid y ostento la vicepresidencia de Hostelería de España.

¿Cuáles son los principales retos de Hostelería de Madrid?

Hostelería de Madrid es la asociación decana de la hostelería madrileña con 140 años de trayectoria. Nuestro objetivo es consolidar esa trayectoria centenaria siendo la asociación profesional de referencia en el sector.

Ofrecemos un servicio profesional y cualificado de asesoría en todas las áreas de la actividad de restauración, reforzando nuestra posición de interlocutor necesario con las administraciones. Además intensificamos la presencia del sector en medios de comunicación y, por encima de todo, defendemos los intereses de nuestros asociados, a los que nos debemos.

Una actividad que les funciona muy bien es Mezcla. ¿Qué objetivos persiguen con su organización? ¿Cómo calificaría la edición de este año?

Mezcla es nuestro evento estrella del año. Es un encuentro con profesionales del sector para profundizar en temas relevantes y ac-

presenciales y online en materia de emprendimiento, sostenibilidad o digitalización, así como auditorías de calidad y acuerdos preferentes con proveedores de bienes y servicios que permiten a los asociados ahorros importantes en aprovisionamientos, servicios bancarios o suministros.

En momentos en los que el mercado laboral opera con dificultad y los hosteleros no logran cubrir sus necesidades, nuestra asociación ofrece su propia bolsa de trabajo y acuerdos con entidades y colectivos docentes.

Ustedes ocupan puestos de responsabilidad en la Junta Directiva nacional ¿Se puede considerar Hostelería Madrid una de las asociaciones más importantes de Hostelería de España?

La presencia de Hostelería de Madrid en el comité ejecutivo y en la vicepresidencia de nuestra federación nacional es la mejor manera de participar e influir en las decisiones que el gobierno central adopta y que afectan al sector. Hostelería de España está realizando un excelente trabajo en defensa de la hostelería de nuestro país y nos enorgullece colaborar en ese objetivo desde la capital de España, que es también el centro administrativo y el principal motor económico en estos momentos. Nuestra Asociación por trayectoria, historia y cualificación de su equipo profesional puede y debe aportar lo que esté en nuestra mano para colaborar en la defensa sectorial a nivel nacional.

¿Cómo valora la situación actual de la Hostelería y Restauración? ¿Cómo se solucionarían los problemas existentes, como la falta de personal, especialmente en sala?

Nuestro sector se encuentra en un momento de evolución y recon-

versión. Interiorizando los cambios que la pandemia nos ha dejado, transformando sus procesos y avanzando en temas capitales como la sostenibilidad y la digitalización y creciendo en calidad, profesionalidad, servicio, diversidad y proyección internacional. Nuestra gastronomía, que es ejemplo y referencia mundial, atraviesa un momento de creatividad y crecimiento.

Es cierto que el escenario macroeconómico y geopolítico nos hace ser prudentes y rebajar el optimismo al acercarse un final de año complicado. El problema de la falta de personal, que no es algo nuevo ni específico del sector, requiere una profunda reflexión sobre conciliación, horarios, empleo joven, envejecimiento poblacional, legislación y mercado laboral y, especialmente, dignificación de la profesión.

Respecto a la formación ¿Están ustedes realizando alguna acción?

Como asociación profesional intentamos buscar soluciones a los problemas que nos trasladan los asociados y la falta de cualificación profesional en barra y sala es uno de ellos. Pero no debemos olvidar que en materia laboral y formativa la administración pública tiene responsabilidad y deben ejercer su

competencia de manera eficaz y eficiente. Desde nuestra asociación hemos solicitado a la Comunidad de Madrid la constitución de una mesa para elaborar un plan estratégico en materia de formación para nuestro sector. Es urgente e imprescindible.

¿Qué tal relación mantiene Hostelería de Madrid con AMER, tienen alguna vinculación?

AMER es una asociación hermana con la que mantenemos una relación estrecha y fluida. En el futuro hemos de buscar el marco de colaboración que permita al sector tener una estructura asociativa fuerte, unida y representativa.

¿Desea añadir algo más?

No existe sociedad civil desarrollada y avanzada sin una estructura asociativa fuerte y verdaderamente representativa. Hostelería Madrid se creó el 1 de septiembre de 1882 y 140 años después, las 39 personas que trabajan a diario en nuestra sede social dan lo mejor de sí mismas para que ninguno de nuestros hosteleros camine en solitario. Nuestra profesión y las personas que cada día abren las puertas de sus establecimientos hosteleros junto a sus trabajadores y clientes, sin duda lo merecen.



La UE estudia modificar la etiqueta del vino

Eurodiputados del Partido Popular se ha reunido el 30 de junio en Bruselas con la Federación Española del Vino y presidentes de los principales Consejos Reguladores de la Denominación de Origen españolas para analizar la defensa de los intentos de criminalizar el vino y defender su importancia económica y social, ante la creación de una etiqueta errónea.



Reunión de eurodiputados con presidentes de consejo reguladores.

Los eurodiputados del PP Juan Ignacio Zoido y Dolors Montserrat han comenzado la reunión exponiendo la situación que está sufriendo en Europa el vino, cava y cervezas.

De esta forma, Montserrat ha recordado que “el PP ya consiguió frenar esta criminalización en un informe sobre lucha contra el cáncer que se votó en el Parlamento Europeo en febrero, cuando consiguió que no se equiparara el consumo moderado de vino, cava o cerveza, que está contemplado en la dieta mediterránea,

con el consumo abusivo de alcohol, como algunos grupos y países pretendían”.

La portavoz Dolors Montserrat ha insistido en que “el sector del vino es una prioridad para su partido, al significar empleos de calidad, productos Marca España e innovación agroalimentaria” y ha lamentado que “no sea una prioridad para el Gobierno de Sánchez, pues es su deber defender a los sectores productivos españoles”.

“Nosotros seguiremos velando en Bruselas por los intereses de los sectores

de los que dependen nuestra economía y nuestro bienestar social, como ocurre con el del vino, del que viven tantas familias o incluso localidades enteras, especialmente en el mundo rural”.

En cuanto a los retos futuros en Europa en relación con el vino, Dolors Montserrat ha querido mostrar a los representantes del sector su compromiso para evitar que se incluyan en las botellas etiquetas con advertencias sanitarias similares a las que tiene ahora el tabaco. De hecho, en el informe votado en febrero el PP también consiguió eliminar las “advertencias sanitarias” en las botellas de vino.

Por su lado, el eurodiputado Juan Ignacio Zoido, ha puesto en valor la importancia del sector vitivinícola en cuanto a sostenibilidad medioambiental y su papel para combatir la despoblación desde Europa. Ha añadido están tratando de criminalizar el vino, sin tener en cuenta los beneficios que supone su producción a nivel económico, social y medioambiental, con un papel clave en la absorción de carbono”.

Opiniones sobre la Normativa etiquetaje Unión Económica Europea

Los presidentes de los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen de Vinos españoles se muestran en contra de algunas actitudes y propuestas europeas, incluso mostrando su sorpresa. Aquí recogemos la opinión de tres importantes presidentes.

¿Qué opinión le merece la normativa que desean establecer algunos países de la Unión Europea sobre el etiquetaje en vinos, cava y cervezas? ¿A qué es debida?

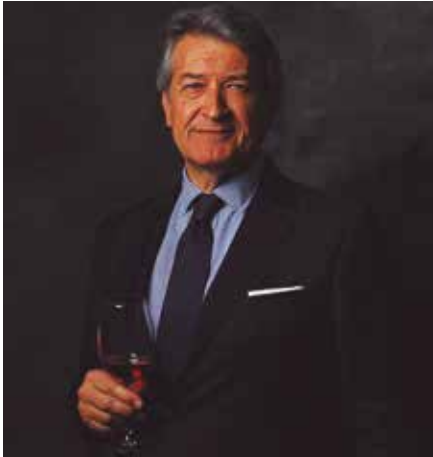
Enrique Pascual (C.R.D.O. Ribera del Duero):

Se trata de un intento de aprobar un etiquetado específico, que alerte de su peligrosidad para la salud, como llevan otros productos cuyo consumo si es nocivo o puede causar enfermedad, como el tabaco.

No tiene ningún fundamento, ni evidencia científica, como tampoco diferencia entre el consumo responsable y el abusivo. Simplemente se mete al vino en el mismo saco, se equipara con productos nocivos, cuya normativa se basa en criterios científicos y médicos. No en nuestro caso.



Cesar Saldaña (C.R.D. O Jerez – Sherry – Xerez):



La revisión de las políticas europeas de lucha contra el cáncer y otras iniciativas de carácter sanitario -que sin duda son todas ellas loables- están sirviendo de excusa para que el lobby antialcohol despliegue toda su capacidad de influencia ante las diversas instancias de la UE. Se trata de un proyecto de normativa inspirado en razones ideológicas que en evidencias científicas, eso nunca es bueno.

Nos enfrentamos a nuevo ejemplo de los esfuerzos que debe de hacer continuamente la UE para acomodar visiones diferentes en relación a múltiples asuntos. Las bebidas con alcohol son un ejemplo paradigmático: mientras que en los países del sur el consumo de ese tipo de bebidas suele ser moderado y responsable e incluso forma parte de una dieta -es decir, de una forma de vida- saludable, en el norte de Europa el consumo de alcohol es visto fundamentalmente como un hábito pernicioso que hay que combatir.

Antonio Reguilón (C.R.D.O Vinos de Madrid):

Es una propuesta descabellada, no se puede demonizar el consumo moderado de vino de esa manera, refleja un desconocimiento absoluto de los beneficios que aporta a la salud, Intenta romper un estilo de vida no sólo mediterráneo, sino de medio mundo, el vino forma parte de la vida de muchas personas, de tradiciones ancestrales y de un comportamiento social...

Se debe seguramente a esta corriente de pensamiento único, donde algunos se

creen con derecho a decidir sobre el estilo de vida de los demás, alegando una falsa preocupación por nuestra salud, es absolutamente ridículo, pero son comportamientos que vemos constantemente en el día a día.

¿Qué puede suponer la aprobación de esta ley para su Consejo Regulador, bodegas Integrantes y para la economía nacional?

Enrique Pascual: Es sin duda una grave amenaza, pues deja de lado todos los estudios que demuestran que el consumo moderado y responsable de vino no supone riesgo alguno. Además ataca directamente a un sector que tiene su base en el mundo rural, que es fundamental para la economía y el desarrollo social de nuestros pueblos, generador de empleo, elemento cultural y patrimonial, y un aliado en la lucha contra la despoblación. Nos parece una medida desproporcionada y un ataque sin precedentes sin base científica.

Cesar Saldaña: La imposición de elementos en el etiquetado que disuadan del consumo y demonicen a los consumidores puede tener unos efectos devastadores en la totalidad del sector de las bebidas alcohólicas y por supuesto también en los vinos de nuestras denominaciones de origen. Estamos hablando de un sector con una importancia económica y social enorme, que tiene además en la Unión Europea a sus principales mercados consumidores.

Antonio Reguilón: Nos podemos imaginar un panorama devastador. Al final estas campañas pueden calar en las personas y no está el sector precisamente para bromas, con la competencia del crecimiento urbano que hace cada día más difícil mantener el viñedo. Y encima ahora que parece que el consumo de vino empieza a crecer en España, aunque estemos lejos de Francia e Italia.

¿Para evitar esta acción, que medidas propondría establecer a la Unión Europea?

Enrique Pascual: Qué diferencie en base a la ciencia, con criterios serios, no por antojo o estableciendo similitudes que no existen y que no demuestra la experiencia. Entendemos y defendemos

el consumo moderado, que se proteja la salud del ciudadano, pero no que se inventen problemas que no lo son. Somos partidarios de hacer campaña por el consumo responsable, lo hemos demostrado y hacemos bandera de ello. Pero no se puede tolerar que se nos quiera considerar nocivos o peligrosos, sin argumentos, simplemente por el hecho de ser una bebida con un porcentaje de alcohol.

Hay que tener en cuenta que el vino es un alimento que forma parte de nuestra dieta y forma de vida, que tiene unas características que lo diferencian de otras bebidas alcohólicas, otros componentes, derivados de la uva y de su elaboración. Señalarlo como un peligro es falso e indignante y por eso nos reuniremos con quien haga falta para defendernos y que se nos escuche.

Cesar Saldaña: Es evidente que estamos hablando de un producto sensible, que tiene sus peculiaridades. Pero eso ya lo sabe el sector y por eso trabaja intensamente en materia de formación en consumo responsable, con tolerancia cero para los menores y con una política de autorregulación en materia de información al consumidor. Sabemos que esto debe de incluir una serie de advertencias en el etiquetado, pero siempre respetando la identidad de los productos y sobre la base de evidencias científicas suficientemente contrastadas y no con sesgos ideológicos.

Antonio Reguilón: Sencillamente propondría que se hiciese todo lo contrario, que se protegiese el viñedo, que se incentivara al consumo moderado de vino, la dieta mediterránea ya está reconocida como patrimonio de la humanidad, y el vino forma parte de esa dieta.



Asesoría fiscal



La Asociación Madrileña de Empresas de Restauración, **AMER**, viene prestando desde su creación de forma ininterrumpida el servicio de asesoramiento fiscal especializado en Hostelería, ofreciendo:

Asesoramiento fiscal a sus asociados sobre los aspectos que les resulte más favorable fiscalmente. Esto significa que la asesoría buscará, dentro de la normativa tributaria, lo que resulte más rentable a sus clientes.

Para ello estudia, las opciones en función del tamaño del negocio, inversión realizada y número de personas contratadas. Es una labor permanente del departamento ya que, si cambian las circunstancias de un negocio, a menudo se modifica su situación fiscal pudiendo precisar ajustes en la empresa e incluso cambios de régimen.

Orientación sobre formas de constitución: de un negocio, sociedad, autónomo en estimación directa o en estimación objetiva (módulos). La elección de una forma jurídica u otra de cons-

titución depende de numerosos factores. Como norma general la forma de sociedad interesa a una empresa que va a obtener un beneficio anual de al menos de 60.000-70.000 euros, o bien a un negocio en el que interese proteger el patrimonio personal de sus socios mediante tal sociedad.

Las sociedades tributan al 25%; en caso de que no se den las circunstancias anteriores, normalmente interesa ser un autónomo, o bien en estimación directa o en módulos. En el régimen de módulos se tributa en función de unas unidades (titulares, personal contratado, potencia eléctrica y número de mesas, por ejemplo) de forma que cuanto más altas sean estas unidades, más alta será la cantidad a pagar en IVA e IRPF.

En el régimen de estimación directa se tributa en función del beneficio real obtenido restando a las ventas los gastos del negocio. Para decidir cual de los dos regímenes se opta hay que comparar la cifra que se pagaría en IVA e IRPF en el régimen de módulos según las unidades del negocio y la cifra que se abonaría en estimación directa según los beneficios del negocio. Evidentemente el sistema que se elegirá será en el que menos se pague. Este estudio lo realiza nuestra asesoría habitualmente.

Liquidación de declaraciones trimestrales y anuales de las empresas
(pagos fraccionados de autónomos

y sociedades; Impuesto de Sociedades; Impuesto sobre la Renta de las personas físicas). Las declaraciones fiscales que realizamos son las correspondientes a IRPF, IVA e Impuesto de Sociedades. Estas declaraciones pueden ser trimestrales o anuales. Nos encargamos de realizar los cálculos de las cantidades que se deben pagar a Hacienda (o en algunos casos obtener mediante devolución) y configurar el impreso para que nuestro asociado sólo tenga que presentarlo en la entidad bancaria.

Llvanza de libros contables de las sociedades:

Según las normas del Registro Mercantil; nuestro departamento se encarga de elaborarlos por lo que nuestros asociados sólo tienen que aportar los datos pertinentes, es decir, ventas del negocio, facturas, movimientos bancarios y pagos por caja, por ejemplo. El departamento fiscal se encargará de realizar las contabilidades y elaborar los libros que anualmente las sociedades tienen que llevar, así como de presentar en el Registro Mercantil las cuentas anuales. En definitiva, nos encargamos que las sociedades cumplan todas las obligaciones contables que marca la ley.

Todo ello se realiza en coordinación con los asesores laborales y contables de la Asociación, de forma que nuestra asesoría desarrolla una función integral.

Antonio Galán reelegido Presidente de AMER



La Asociación Madrileña de Empresas de Restauración, **AMER**, ha reelegido por unanimidad a Antonio Galán presidente de la entidad. Este nombramiento y el de los miembros de su Junta Directiva ha sido el tema principal de la Asamblea General y Electoral de la entidad, celebrada el 25 de mayo. La nueva Junta Directiva está formada en las vicepresidencias por Dionisio Lara y Rafael Andrés

A continuación, Antonio Galán, tras su elección por otros cuatro años, agradeció a los asambleístas su apoyo, afirmando sentirse orgulloso de asumir esta responsabilidad y este reto de representar a la Asociación y al sector, al tiempo que asumió el compromiso de luchar y trabajar para que **AMER** siga ocupando el lugar que merecidamente ha conseguido entre las asociaciones empresariales más importantes de Madrid.

Las cifras de Hostelería mejoran

Las cifras de negocios de Hostelería continúan recuperándose, incluso duplicando las cifras del año anterior en el primer trimestre, aunque con una facturación inferior cercana al 22% respecto al 2019.

La cifra de negocios de la hostelería ha aumentado en marzo un 85,4% respecto al mismo mes del año anterior, según los datos de los Indicadores de Actividad del Sector Servicios

del INE. En concreto, por ramas de actividad ha supuesto un aumento en las actividades de restauración de un 50,9%, y de un 396,8% en las del alojamiento. En la media del primer trimestre la cifra de negocios se ha duplicado respecto al mismo período del último año, resultado de un alza en los restaurantes y bares de un 71,7% y de un 332,5% en los alojamientos.

Comparando con el período anterior a la crisis, se sigue suavizando la caída y en marzo ha supuesto un descenso de un 10% en la media de hostelería respecto al mismo mes de 2019, con una caída de un 11,2% en las actividades de restauración y de un 7,7% en las del alojamiento. En la media del primer trimestre el descenso es de un 11,9%, un 11% menos en los restaurantes y bares, y un 14,4% inferior en el alojamiento, respecto a los mismos meses anteriores a la crisis, de 2019.

En variación mensual se ha acentuado el crecimiento, con un aumento de la cifra de negocios de la hostelería en marzo respecto a la de febrero de un 15,7%. Por ramas de actividad, en restauración supone un aumento de un 10,5% y en el alojamiento se ha facturado un 31,3% más.



AMER colabora con la 18ª Muestra Syfy de cine Fantástico

AMER colabora con la 18ª Muestra Syfy de cine Fantástico

La Asociación Madrileña de Empresas de Restauración, AMER, ha firmado un año más un acuerdo con el Canal de TV SYFY para colaborar durante la 18ª Muestra Syfy de cine Fantástico que se ha celebrado del 26 al 29 de mayo en el Cine Palacio de la Prensa de Madrid.

Este año la organización de la Muestra han planteado la renovación del acuerdo de colaboración con AMER para que los restaurantes y cafeterías que se sumasen a esta iniciativa elaborasen del 23 al 29 de mayo unas tapas especiales vinculadas al Festival, denominadas Platos Volantes.



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



Construcción modular la mejor solución para Hotelería, Room 2030

La construcción de hoteles por parte de cadenas hoteleras y de los diferentes inversores en nuevos negocios de alojamiento y hostelería tiene como problemas la falta de mano de obra cualificada, los altos costes de la energía y materiales de construcción.

Jesús Menéndez López. Socio. Estelae Hotels and Resorts



Ambas circunstancias pueden retrasar los proyectos donde normalmente la construcción de un nuevo establecimiento con una media de 100 habitaciones puede tardar en edificarse entre 18 y 24 meses, sin contar tiempos de proyecto y de licencias.

Otro de los problemas es la escasez de suelo finalista terciario en lugares donde el negocio puede ser rentable, sobre todo en capitales de provincia y ubicaciones premium que atraen a los turistas. Además ahora acrecentado con los problemas de encontrar financiación para comprarlo y llevar a cabo la ejecución del proyecto.

En una etapa, donde todo el mundo quiere disfrutar de las cosas de forma inmediata, los proyectos de más de 3 años puede que estén muertos o que sea necesario revisarlos durante

todo el proceso de construcción para adecuarlos a las nuevas tendencias y nuevos gustos de los clientes.

Hoy en día es necesario poder rentabilizar los tiempos, y la construcción modular lo permite. Una casa de 200 m² se puede fabricar en 4 semanas y se puede implantar en 48 horas. Los tiempos son imbatibles, para un restaurante de 400 m² no exceden de 6 semanas en tener un establecimiento operativo y un hotel de 100 habitaciones se puede tener operativo en 6 meses.

Para el inversor recuperar la inversión lo antes posible y poder hacerlo en meses, en lugar de años es una ventaja financiera que todo el mundo se tendría que plantear.

Reducir en un 70% los costes del tiempo en los procesos de producción y gestión, debe convertirse en un

criterio primario de valoración de los proyectos.

Después de haber recorrido el mundo en los últimos 15 años buscando proyectos innovadores de construcción hotelera y viendo proyectos como los de Citizen M, Qbic, o Yotel, en España hay una nueva alternativa, sencilla, rápida, más económica, más rápida y sostenible que la construcción tradicional para proyectos hoteleros y que se llama Room 2030.

Se trata de una startup para desarrollar una nueva inteligencia habitacional ligada a la innovación en arquitectura y construcción, basada en el confort de los usuarios como objetivo principal.

Su fundador, el arquitecto Sergio Baragaño, asturiano, lleva más de diez años en el mundo del diseño y

la construcción modular y es autor de obras arquitectónicas galardonadas como BHome.

Para Baragaño, Room2030 es la alternativa perfecta para cubrir una necesidad habitacional en los alojamientos de diferentes tipos, categorías y ubicaciones con la arquitectura modular de última generación. Reducir la complejidad de la construcción de las habitaciones para lograr el mayor retorno de inversión de hoteles y atender rápidamente al crecimiento de demanda de este tipo de servicios es el principal objetivo.

Los hoteleros e inversores que buscan desarrollos de nueva planta con presupuestos limitados, necesitan soluciones rápidas y de excelente calidad.

Las habitaciones modulares son la solución para un pequeño alojamiento rural en la montaña, o enfrente del mar, o de un edificio de 8 plantas en el centro de las ciudades.

Las habitaciones prefabricadas en los hoteles son una de las alternativas que, poco a poco, se están poniendo de moda en España. En general, este tipo de construcciones representan un ahorro frente a la edificación tradicional, en ocasiones, de hasta el 70%, debido a que su proceso es totalmente industrial, lo que también acorta los plazos de construcción.

Permiten diseñar el alojamiento desde cero y un alto grado de per-

sonalización, con el fin de ajustar su espacio, distribución y acabados al gusto y las necesidades de su propietario.

En el lado de las desventajas de la construcción modular para alojamientos, está la partida de la financiación, dado que todavía no cuentan con el suficiente recorrido hipotecario en las entidades, refugiándose en el crédito auto promotor, que requiere un elevado nivel de ahorro previo. Además, exigen la compra previa de una parcela que cumpla con los requisitos exigidos por la ley. Una vez comprado el suelo, hay entidades que pueden realizar la operación de la construcción modular con la fórmula del renting; no tiene CIRBE y se puede deducir el IVA de la operación.

Para la realización de proyectos hoteleros el suelo tiene las mismas características que la construcción tradicional en suelos terciarios.

Las habitaciones inteligentes y conectadas de Room2030 se fabrican con procesos industrializados y materiales innovadores. Cada habitación se plantea como un conjunto de módulos flexibles con diferentes usos: descanso, aseo u ocio. Permiten flexibilidad y múltiples configuraciones. El mobiliario tiene una gran carga de diseño adaptado a las necesidades del cliente en la habitación durante su estancia, desde el uso de IA, inteligencia artificial mediante comandos

de voz para activar desde la televisión a subir o bajar las persianas, o cerrar armarios y tiene un gran componente ergonómico y de confort.

Son espacios confortables y aislados del ruido exterior. Se pueden plantear diferentes tipos de fachada en función de cada proyecto y se puede diseñar y crear un modelo de habitación tipo, según el perfil del cliente alojado, de la categoría y ubicación del establecimiento.

No sólo sirve como proyecto de obra nueva, si no que se puede plantear como ampliación de habitaciones en función de la demanda para diferentes tipos de hotel que no han agotado la edificabilidad del proyecto y que quieren mejorar su cuenta de explotación aumentando tan sólo el número de habitaciones en pocos meses, sin grandes obras y sin molestar a sus clientes durante la transición.

Otra de las ventajas es que es montable y desmontable, si por alguna circunstancia el proyecto no funciona en la ubicación elegida, y se necesita cambiar las habitaciones del hotel a otro emplazamiento se puede hacer sin problema.

Después de una década explorando las posibilidades de la construcción modular industrializada, desde mi punto de vista la fabricación de habitaciones para establecimientos hoteleros en serie requeriría una demanda en serie, pensando en estandarizar estancias mínimas para hoteles, residencias de estudiantes, hospitales, coliving, o glampings.

Room 2030 es el laboratorio de las habitaciones del futuro.

La construcción de proyectos modulares para hoteles es la oportunidad de reducir en un tercio los tiempos de construcción, de no depender de los riesgos tradicionales de las obras basadas en obreros poco cualificados en el segmento denominado del ladrillo, pudiendo escalar, diseñar y ejecutar los proyectos de forma sencilla y eficiente.



Disfrutemos de los exteriores de nuestro hotel

¿Te has parado a pensar alguna vez, el papel que desempeñan nuestros exteriores, a la hora de inclinar la balanza en cuanto a la contratación de nuestra propuesta, frente a la competencia? En ocasiones, suelen ser zonas tratadas de una forma más casual, sin planificación. Craso error!

Loli Moroño Directora creativa PF1 Interiorismo Contract.



Hotel del Cardenal - Equipamiento Sebastian Suite - Fotografía IvanCasalNieta

Cuando nuestros hoteles disponen de espacios verdes, zonas de terrazgo, de wellness o baño, evidentemente son un plus que le damos a nuestro cliente y en consecuencia, muchas veces son decisivos a la hora de la contratación de su estancia.

¿Pero, qué hacer cuando no disponemos de mucho espacio?

Siempre hay fórmulas, desde crear patios interiores, tratar terrazas o incluso utilizar espacios en sótanos, trabajándolos muy bien, en cuanto a la estética se refiere, para crear un oasis, en medio de nuestras ciudades.

Si tenemos la fortuna de disponer de zonas ajardinadas, una gran solución es realizar un buen estudio por un técnico especializado, que analice, reorganice, potencie o incluso cree nuevos espacios, que generen contenidos nuevos que ofrecer a nuestros clientes. Otro buen recurso, es recurrir a zonas cubiertas o semicubiertas, para ello podemos utilizar desde materiales

reciclados, maderas, metales, fibras naturales como mallas de bambú, toldos, celosías y cerámicas, entre otros elementos.

Para PF1 interiorismo Contract las pérgolas bioclimáticas son grandes aliadas, especialmente en zonas de lluvias habituales. Protegen del agua, viento y sol durante todo el año, gracias a sus lamas orientables y retráctiles. En ocasiones se refuerza por los laterales con toldos integrados, cerramientos cerámicos o vidrio translúcido o tratado.

Los toldos y sombrillas son un clásico en cualquiera de nuestras instalaciones. La tendencia que podemos apreciar en ellos, es la utilización de materiales reciclados como velas de barcos, tejidos PET o incluso redes de camuflaje militar, son económicas y hay varias calidades de cobertura frente al sol y un sinfín de tonos (blancos, cremas y verdes).

Siempre es importante tener en cuenta las características y propiedades de los materiales a usar, en resumen, hacer una adecuada prescripción, pero en este caso es crucial y entender muy bien su ubicación. No es igual un material colocado a la intemperie a pie de mar, que otro ubicado bajo un porche, que puede tener alguna salpicadura puntual.

Por poner un ejemplo, es importante que si queremos utilizar acero inoxidable, que tenga el grado adecuado de corrosión. El inoxidable 316 se suele aplicar en estructuras cerca del mar e incluso submarinas, otro de si-

milares características es el inoxidable 304. No todos los aceros inoxidables son inoxidables en el mismo grado.

Las maderas a utilizar sean recicladas o no, suelen ser de especies como teca, iroko, cumaru, cedro e Ipé, éstas deberán tratarse mediante autoclave, termotratada, acetilada o furfuralada. También se puede recurrir a tratamientos periódicos a través de lasures, aceites (teca/linaza), barniz o pinturas. Clasificándose según su ubicación en clases 1/2/3.1/3.2/4/5, hay que tener especial cuidado en no utilizar productos un poco cerrado, dado que crean una película que recubre la madera que tiende a cuartearse.

Tejidos en el exterior

Otra de las grandes tendencias es la utilización de tejidos en exterior. Los podemos encontrar en todas sus aplicaciones, desde cojines a cortinas separadoras. Cuando seleccionamos un tejido, debemos fijarnos en la resistencia que ofrecen a la pérdida del color, si repelen o no el agua y los aceites (para evitar incidencias con las cremas solares). Siempre es importante, tiene mayor importancia en zonas del norte, que tengan tratamiento antihongos y antimoho además han de ser fáciles de limpiar. Ah, recordar que debemos destinar un espacio para guardar dichos tejidos en los meses de invierno. Un truco, fijaros que sean 100% Temptest, es una garantía de que posean las características óptimas para cualquier ambiente al aire libre.

Pavimentos

En cuanto a pavimentos, hay que fijarse que sean antideslizantes (clase 3), tanto porcelánicos, terrazos o continuos. La tendencia más clara en los pavimentos, son la utilización de patrones que reproducen la naturaleza, a mi particularmente me gustan mucho, los pavimentos trabajados con muchos tipos de terrazos y todo lo que no sea invasivo con el entorno.

Polipropileno

No podemos olvidarnos de los reyes del equipamiento exterior, como viene siendo habitual estos últimos años, recae en el mobiliario realizado en ratán sintético, polipropileno con resinas reciclables. Suelen ser apilables y en diferentes tonos. El blanco ibicenco ha dejado hueco a tonos topos, azules, verdes oliva, grises, mostaza, en acabados mates. Combinado con tejidos. Sin dejar de lado muebles realizados en madera, mimbre o metal ideales para zonas cubiertas o semi cubiertas.

La iluminación fundamental

Para nosotros los interioristas hoteleros, la iluminación es clave, tanto como herramienta decorativa, como funcional. Podemos señalar las zonas de tránsito, espacios peligrosos como la zona de la piscina, que debe permanecer correctamente señalizada. Las balizas suelen ser un buen aliado a la hora de iluminar exteriores. Debido a que conseguimos mediante luz puntual, incluso algún modelo, rota 350º y orientable podemos tener un mayor control para conseguir lo que buscamos.

El mercado ofrece luminarias con bases universales, que se adaptan a todos los tipo de pavimentos e incluso pueden tener funciones extra como bluetooth o puntos de carga para vehículos eléctricos, además de cubrir las necesidades funcionales, podemos crear mil y una atmosferas para hacer rincones únicos.

Es una tendencia interesante ver los porches llenos de conjuntos de lámparas suspendidas y lámparas decorativas de mimbre, cerámicas y otros ma-

teriales. Recordad, cada luminaria debe tener la IP adecuada para casa uso.

Es interesante acondicionar espacios para el ocio familiar y deportivo. Como es difícil poder abarcar a todos los públicos, recomendamos que a la hora de plantear un proyecto de ocio familiar es tener claro las edades a quien deseamos dirigirnos (Bloque I (0-3años) / Bloque II (4-9años) / Bloque III (9-12años) y en adelante. Siempre hay que tener presente cumplir las normativas y regulaciones, para diseñar zonas como parques infantiles o piscinas lúdicas con juego.

Hay cadenas hotelera que actualmente están haciendo apuestas interesantes por estas zonas, incluso dotándolas de una storytelling y con identidad propias.

El concepto de palapa - bar cerca de las piscinas sigue en total actualidad, están revestidas de fibras naturales, combinadas con cerámica e incluso con su propia identidad. Comentar que viene siendo habitual, habilitar cada vez más zonas de máquinas de vending.

EQUIPAMIENTO Y PRODUCTOS
de decoración para hotelería.

SEBASTIAN
SUITE

www.sebastiansuite.com

contacto@sebastiansuite.com

T+34 604 005 505

Consecución el nuevo éxito turístico

Se genera cuando las personas comparten conductas que generan actitudes positivas, nacen y se multiplican.

Doménec Biosca - Presidente de Educatur.



El nuevo éxito turístico se consigue cuando se:

Acumula fiabilidad. Incrementa la visibilidad. A más credibilidad, más fiabilidad, A más fiabilidad, más visibilidad. A más visibilidad, más posibilidades de vender, vender y vender. A más ventas con excelencia, más fiabilidad. A más fiabilidad y visibilidad, más posicionada y mediática es nuestra marca. A más marca fiable y visible, más llaves y contactos tendremos,

A más llaves y contactos, más credibilidad y fiabilidad, y en consecuencia más ventas.

La fiabilidad y la visibilidad cuando se convierten en un boca a boca en el "circulo de confianza" son los dos in-

gredientes básicos de marca bien posicionada y mediática que ayuda a la empresa a ser percibida como única y distinta por sus valores de proximidad que le ayudarán a su vez, a conseguir y mejorar "los siete retos del nuevo y complejo mercado turístico donde tenemos que crear ofertas personalizadas":

Los vendedores han de ser proactivos y polivalentes. Incrementar las ocupaciones de su hotel.

Captar las ventas externas de su hotel. Además de tentar a los clientes para poderles vender sus necesidades y caprichos.

Ofrecer suficiente Calidad Total para poder incrementar los precios medios. Incrementar las ventas internas de su hotel. Mejorando los ingresos.

Cuando se aplican, estas 16 reflexiones con rigor y excelencia se consiguen estos seis apoyos mágicos.

Los **premios mediáticos** otorgados posicionarán nuestra marca convirtiéndola en más deseada, tanto por los canales como por los clientes po-

tenciales, poniendo en marcha el "boca a boca" de los clientes fidelizados, convertidos en el club de fans del hotel.

Las **opiniones positivas** de los líderes de opinión, convertidos en amigos y/o conocidos, facilitándoles el conocernos mejor para que, con transparencia, deseen seguir hablando muy bien de nuestro hotel.

La **publicidad** inteligente que atrae, provoca el interés, acelera el deseo y empuja a la acción de reserva.

Los clientes satisfechos y sorprendidos que se convierten en activos-fidelizados con muchas posibilidades de que actúen como recomendadores activos que, de forma gratuita, hablen maravillas de su excelente experiencia.

Las redes sociales donde los clientes expresan sus **opiniones**.

La **formación** y la cultura actúan como una red de acción –promoción.

Como siempre quedo a su disposición en **dbiosca@educatur.com** tanto en las coincidencias como en las discrepancias.

LA AEDH organiza sus jornadas Hotel & Salud

La Asociación Española de Directores de Hotel ha organizado recientemente su Jornada Hotel & Salud en el Novotel de Madrid Center con unas ambiciosas e interesantes ponencias.

El presidente de la AEDH, Manuel Vegas, ha sido el responsable de la inauguración dando la bienvenida a los asistentes y ha destacado la importancia de celebrar una jornada sobre la salud en Hotelería.

Se han celebrado varias ponencias entre ellas la de David Ortiz, en representación de Herter Instruments; Miguel Tejedor, fundador de East Emergency, Víctor Fernández, Director de Proyectos The Good Concierge & La

Buena Mesa; Carlos Yubero, quien nos ha aproximado a los balnearios de Extremadura, y Mónica Figuerola Martín, explicándonos el interés de las clínicas Quiron de estar cerca de los hoteles en materia de salud.

Sin lugar a dudas la presentación más importante y completa ha sido la de Rubén Guardia, MS&P and Sales en Procter & Gamble al mostrarnos los productos de la multinacional para garantizar todo tipo de limpieza en Hotelería y sus Sistema de sostenibilidad.

La Jornada ha finalizado con la mesa redonda "Turismo de Salud" en la que han intervenido entre otros, Javier Aréizaga, Director Comercial de BH Fitness; José Antonio Sánchez

Moreno, CEO de Atrium Salud; Mónica Figuerola, experta en Turismo y Salud; y Carlos Yubero, Presidente de Balnearios de Extremadura.

El colofón de la Jornada lo ha puesto el cocinero Juan Pozuelo con su ponencia sobre la importancia de la calidad y variedad de la alimentación para la salud.



Crécete con Divilo

**El Neo banco para tu negocio.
100% digital, claro y seguro.**

Descubre la nueva forma de gestionar las finanzas de tu negocio de restauración. Una solución tecnológica 360° en pagos, cobros y herramientas de contabilidad con la que ganar tiempo para hacer crecer tu negocio.



Importantes cambios en la Junta Directiva Nacional

La Asociación Española de Gobernantas de Hotel y Otras Entidades, ASEGO, ha celebrado su XXXIV Asamblea General del 20 al 22 de mayo en el Hotel Novotel Madrid Center. Donde Lorena Moreno ha sido reelegida Presidenta de la entidad y Macarena Callejón, vicepresidenta.



La presidenta Lorena Moreno entrega una distinción a Pablo Vila.

La Asamblea General de ASEGO ha combinado actos lúdicos con jornadas de trabajo, aunque en esta ocasión han cambiado el orden del programa de actividades. Lo que si ha permanecido intacto ha sido el cóctel de bienvenida, que ha reunido a presidentes y directivos de otras asociaciones del sector, instituciones y representantes de firmas comerciales "Socias de Honor de ASEGO". Además de asociadas procedentes de diversas vocalías.

Durante el acto además de dar la bienvenida a las gobernantas, tras dos años sin celebrarse la asamblea, se ha homenajeado a Pablo Vila, director del Madrid Marriott Auditorium por la labor desempeñada durante sus años en activo en el sector. También, la presidenta

Lorena Moreno ha agradecido el apoyo afectuoso de José Alberto García, Director General de Novotel Madrid Center y la asistencia de Héctor Coronel, Director de Turismo de Madrid Destino

La Asamblea se celebró el 21 de mayo, con la proyección de video con imágenes recordando la Asamblea de 2020, celebrada en Granada. También se aprovechó para exponer el trabajo realizado por la Junta Directiva y vocalías, tratar inquietudes y áreas de mejora, aprobar las cuentas, informar de las próximas actuaciones de ASEGO y trabajar en la actualización de la Asociación. Se entregó el pin a las nuevas asociadas y el Diploma de Honor a las socias veteranas.

Se vivió un momento especial con la entrega del Diploma de Gobernanta de Honor a Rosa Vila, profesora de la Escuela Superior de

Hostelería y Turismo, cuyas palabras de agradecimiento emocionaron a las asistentes especialmente a las alumnas que estaban en la Asamblea.

También se ha propuesto conceder el Diploma de Gobernante de Honor a Doménec Biosca, Presidente fundador de Educatur y colaborador de nuestra revista Hostelería & Restauración, HR, en agradecimiento a su trayectoria y colaboración con ASEGO. Así como a Manuel Vegas, Presidente de la Asociación Española de Directores de Hotel, por poner en valor el desempeño de las gobernantas de hotel.

En esta Asamblea también se han celebrado elecciones para elegir Presidenta y Vicepresidenta, tras realizarse las pertinentes votaciones a la nueva Junta Directiva, salieron elegidas Lorena Moreno, Presidenta,



Socios de Honor con Directivos de Asego.



Emotivo de distinción a Rosa Vila.

y Macarena Callejón, Vicepresidenta.

Al no celebrarse elecciones el próximo año, se realizó la elección por votación de la ciudad anfitriona de la próxima Asamblea, saliendo elegida Málaga, convirtiéndose en la sede de la XXXV Asamblea de

ASEGO, las fechas de celebración se determinarán dentro de unos meses.

El escenario de la Cena de Gala ha sido el castizo Hotel Mayorazgo, al que ASEGO agradece la implicación de Manuel Ruiz, Director General del establecimiento y de su equipo, en el éxito de la cena.

Respecto a las actividades lúdicas, se han realizado dos, la visita guiada al Parque de El Retiro y a la histórica localidad de Aranjuez.



Composición Junta Directiva de ASEGO

Presidenta: Lorena Moreno Camacho.
Vicepresidenta: Macarena Callejón.
Tesorera: Alicia Castro Forniellles.
Secretaria General: Ana María Dobaño.
Censora de cuentas: Pepa Pulido.

Vocalías de Comunidades Autónomas

Andalucía Occidental: Beatriz González Caro.
Andalucía Oriental: Elena Castillo Cano.
Balears: Sandra Martínez Starbuck.
Canarias: Ciona Ramírez.
Cataluña: Liliana Domingo.
Comunidad Valenciana: Cristina Cifuentes.
Galicia: María Maroño.
Madrid: Gema Romero.

Vocalías Otras Entidades:

Sector privado: Mercedes de Vicente.
Sector público: Domingo Delgado.

Especialistas en decoración para hotelería.



www.pfiinteriorismo.com

info@pfiinteriorismo.com

T+34 981 979 284

Las Llaves de Oro Españolas

Isabel Díaz Ayuso, Miembro de Honor de Las Llaves de Oro Españolas.



La Junta Directiva de Las Llaves de Oro Españolas ha nombrado por unanimidad Miembro de Honor de la Asociación a Isabel Díaz Ayuso, Presidenta de la Comunidad de Madrid, en reconocimiento a su labor y apoyo al turismo de Madrid durante la pandemia.

La entrega del diploma y Las Llaves de Oro se han realizado el 30 de mayo en la Real Casa de Correos de Madrid. Teniendo el honor de entregársela el Presidente de la Asociación Borja Martín Guri.

El acto ha contado con la asistencia, entre otros, de la Consejera de Cultura, Turismo y Deportes de la Comunidad de Madrid, Marta Rivera, y componentes de la Junta Nacional de Las Llaves de Oro Españolas, concretamente el Delegado de Madrid Ramón Lefort, la Tesorera Nacional, Zoubida Santissi y el Secretario Nacional de la Asociación Antonio del Olmo.

45ª Aniversario de la Delegación de Madrid de Las Llaves de Oro Españolas

La Delegación de Madrid de la Asociación Española de Conserjes de Hotel, Las Llaves de Oro Españolas, ha celebrado el 23 de mayo su 45º Aniversario de la Cena de Gala en el Hotel Mandarin Oriental Ritz de la capital de España.

La asistencia de autoridades, conserjes, miembros de otras asociaciones del Hotelaría y representantes de firmas colaboradoras de las Llaves de Oro ha sido numerosa al superar la centena de invitados. Entre ellos han asistido la Consejera de Cultura Turismo y Deportes de la Comunidad de Madrid, Marta Rivera, el Director General de Turismo de la Comunidad de Madrid, Luis Martín; el Director General de Turismo del Ayuntamiento de Madrid, Héctor Coronel; el Director General de Tour España, Miguel Sanz, el Presidente de la Asociación Empresarial Hotelera de Madrid, Gabriel García, y el Presidente Nacional de Las Llaves de Oro Españolas, Borja Martín.

También han asistido directivos de asociaciones profesionales turísticas como, las de AEPT, AEDH, ASEGO y SKAL Internacional, así como Directores Generales de los hoteles más emblemáticos de Madrid.

El Delegado de Madrid, Ramón Lefort, fue el primero en tomar la palabra, tras agradecer la presencia de los invitados, presentó a la nueva Junta Directiva de Madrid, configurada por Francisco Javier Lorente, del Hotel Mandarin Oriental Ritz; Pedro Martínez, del Hotel Liabeny, Lorena González, del Gran Hotel Inglés. María José Iturralde, del Hotel Four Seasons. Rocio Sánchez, del Hotel NH Collection Suecia. Y Pablo Almendro, del Hotel The Edition.

El Presidente nacional de Las Llaves de Oro Españolas, Borja Martín, ha centrado su alocución en la importancia

de la profesionalidad, dedicación e implicación que tienen los Conserjes con los clientes en sus hoteles y el alto grado de conocimiento de sus ciudades.

El Presidente también ha manifestado el buen momento en el que se encuentran Las Llaves de Oro Españolas, explicando los proyectos que se están realizando como el acuerdo con la International Butler School para desarrollar un curso de Conserje y el acuerdo de colaboración con Madrid Foro Empresarial.

Boja Martín ha aprovechado el acto para anunciar el nombramiento como Miembro de Honor de Las Llaves de Oro Españolas a Isabel Díaz Ayuso, Presidenta de la Comunidad de Madrid

La Consejera de Cultura Turismo y Deportes de la Comunidad de Madrid, Marta Rivera, fue la siguiente en tomar la palabra resaltando el incremento del turismo en la Comunidad de Madrid en los últimos meses y la importancia del servicio de lujo en los hoteles de cinco estrellas destacando el departamento de Conserjería y la profesionalidad de los Conserjes.

Quizás uno de los momentos más emotivos del XLV Aniversario ha sido la imposición de "Les Clefs d'Or" a cuatro nuevos socios activos, concretamente a Katarina Knaga, del Hotel Bless; Pablo Almendro, del Hotel The Edition; a Héctor Sánchez del Hotel Santo Mauro; y a David Ara del Hotel Westin Palace.

La Asociación ha agradecido la colaboración de sus firmas colaboradoras.



Borja Martín y Ramón Lefort con los nuevos asociados.

El País Vasco a un paso de constituir su Delegación

San Sebastian, referente gastronómico del País Vasco, se proyecta también a ser pionero en servicio en los Hoteles de lujo con la futura creación de la Delegación de Las Llaves de Oro Euskadi.

Los conserjes de los hoteles más emblemáticos del País Vasco, que hasta ahora están adheridos a la Delegación de Madrid, cuentan con el apoyo de La Junta Nacional para lograr el objetivo, que se prevé sea este año. Así quedó reflejado en una visita de inspección realizada por el Presidente y los Vicepresidentes Nacionales, Borja Martín, Antonio Morilla y Mauro Torres,

El programa de la visita ha consistido en un encuentro de los directivos nacionales en el Hotel Londres y de Inglaterra con trece conserjes destinados en Vascongadas, reunión en la que se ha nombrado a Leire Falcón, responsable de zona, hasta que quede jurídicamente constituida la Delegación. Ya por la noche, en el salón principal del Casino Kursaal, se impusieron los galardones de las Llaves de Oro a Olatz Marín y David Cornejo, del Hotel Villa Favorita, y a Víctor Verikas, del Hotel Akelarre.

Todo ello, ante la presencia de autoridades del sector turístico, directores de Hotel y contando especialmente con la predisposición del Ayuntamiento de San Sebastián para desarrollar la Delegación de Las Llaves de Oro del País Vasco con el fin de realzar la imagen y



Las Llaves de oro Delegación de Cataluña



potencial turístico de Euskadi.

La Delegación de Las Llaves de Oro Españolas en Cataluña ha organizado su Cena de Gala el 28 de abril en el Hotel InterContinental Barcelona, con formato workshop. Como si se tratase de los Oscar, a las 19:30 comenzó el photocall ubicado en la entrada del gran salón e iniciaron a pasar los Conserjes, Directores de Hoteles, representantes de escuelas de turismo y autoridades turísticas estatales, para disfrutar del cóctel en el que han participado con stands varias empresas de lujo con el objetivo de promocionar sus productos.

La Delegación de Cataluña vuelve con mucha fuerza y ganas de trabajar como se ha demostrado en la Cena de Gala, en la que ha habido muchas sorpresas.

Este nuevo proyecto, forma parte de la evolución generada por la nueva administración y que está suscitando muchas expectativas. "Volvemos con mucha fuerza y nuevos proyectos" mencionó Mauro Torres, Delegado de Cataluña y Vicepresidente Nacional, al dirigirse a los más de 150 asistentes.

En su intervención, Torres en representación del Comité Ejecutivo de Cataluña ha señalado su plan de trabajo, es el mismo que sufrió un parón de casi dos años por causa de la pandemia. "Desea generar confianza, formación para nuevos talentos, y desarrollar acciones turísticas, que permitan man-

tener a Barcelona en el nivel turístico que se merece". Finalizó agradeciendo al Presidente Nacional, Borja Martín, el apoyo a la delegación catalana, una de las más afectadas por la crisis.

A la Cena de Gala han asistido entre otros Roberto Torregrosa, Presidente de la Asociación Catalana de Profesionales del Turismo; María Eugenia Borrás, Delegada de Barcelona de los Directores de Hotel, así como directores de los hoteles más emblemáticos de Barcelona y por supuesto los representantes de todas las delegaciones de las Llaves de Oro Españolas.

El momento más emocionante de la noche fue la imposición de Llaves a los nuevos talentos: Marta Guinart, del Hotel Monument; Gianluigi Improta, del Hotel Mandarin Oriental Barcelona, y Marat Batiev del Hotel Palace Barcelona.



Envapro envases sostenibles y personalizados

Envapro presenta nuevos menús 'take away' en envases ecológicos como tarrinas de cartón kraft, cajas de caña de azúcar, barquetas de bambú, cubiertos de maíz o pajitas de madera, así como servilletas de celulosa ecológica y pajitas de madera son algunos ejemplos de envases biodegradables y compostables, convirtiéndose tras su uso en nutrientes o abono orgánico. Los restaurantes encuentran ahí los envases personalizados para ofrecer productos exclusivos y diferentes de la competencia.



Delantales vaqueros de Hilados Biete-Ressol

Hilados Biete – Ressel presenta los delantales vaqueros textiles para dar una buena imagen ante nuestros clientes. Están fabricado con tejido vaquero Denim de máxima calidad. Con acabado antia-rugas. Admite numerosos lavados sin perder color y de fácil planchado. Además posee un bolsillo extragrande, perfecto para colocar bloc de notas o incluso tablet. Existen tres modelos disponibles; delantal con peto, delantal-mandil, delantal largo francés.

Además permite la posibilidad de personalización con el logotipo de su establecimiento mediante bordado.



Tallarines de bacalao Pescanova

Pescanova ha vuelto a innovar en la categoría de refrigerados con el lanzamiento de Tallarines de Bacalao, dentro de su gama "La Pasta del Mar". Se trata de una gran disrupción culinaria que ha sido desarrollada junto a Ángel León, conocido como el Chef del Mar.

Los Tallarines de Bacalao tienen un alto nivel de proteínas y de Omega 3 natural, son bajos en grasa y no contienen colorantes ni conservantes artificiales. Se pueden preparar en tan solo un minuto y se suman a otros productos de pescado como los tallarines de salmón o los espaguetis de merluza con tinta de sepiá.



Numerosos premios para las cervezas San Miguel

Manila de San Miguel, Yakima Valley de San Miguel, Magna y Magna Tostada 0,0, Selecta de San Miguel, San Miguel Especial, San Miguel Radler y Radler 0,0, San Miguel Eco, San Miguel Gluten Free y San Miguel 0,0 y 0,0 Manzana han obtenido el reconocimiento de prestigiosos certámenes internacionales.

Prueba de que la marca, sigue con un espíritu inquieto e inconformista, buscando la excelencia en cada una de sus cervezas. y por ello, participa en diferentes certámenes internacionales, en los que la calidad, el cuidado en la selección de los ingredientes, el estilo de sus recetas y el sabor de sus propuestas cerveceras las hacen destacar por encima del resto.



Nueva línea Gusto de P.A.N

P.A.N. y su gama de productos ultra-congelados Snack On, presenta su nueva línea de productos 'Gusto', con un portafolio de tequeños, cachitos de jamón, platos preparados y salsas. En este lanzamiento, la marca venezolana introduce como novedad los tequeños de queso precocinados, un producto diseñado especialmente para horno y airfryer.

El portafolio de Gusto, hecho con ingredientes distintos al maíz, está configurado por Tequeños de queso en formatos de 6, 12 o 60 unidades y Tequeños de nocciola y cacao, en formato de 12 unidades, ambos especiales para freír. Además de Tequeños de queso precocinados, en formato de 12 unidades, concebidos para horno o airfryer. Cachitos de jamón en pack de 2 unidades, listos para calentar. Hummus mix de tomate seco, pesto style y habanero picante en formato de 250 g cada sabor. Y Hummus clásico en formato de 2 packs de 500 g, listos para comer.



Barbadillo te invita a conocer la Capital Española de la Gastronomía

La nueva campaña de verano de Castillo de San Diego, emblemático vino de Bodegas Barbadillo, lanza un sorteo para que los ganadores disfruten de su origen, Sanlúcar de Barrameda.

Se sortean 10 fines de semana gastronómicos, con hotel, comidas y visitas a la bodega bicentenaria incluidas. Todos aquellos que quieran participar, pueden hacerlo a través del juego online de www.tellevoalsur.com.



Accesorios para vinos

Starvinos, Popy Wine

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



Aceites

Compañía Oleícola Siglo XXI

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

Agua Mineral

C. Naválpotro, S. L.

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



Bases preparadas

Confi letas

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



Bodegas

Grupo Freixenet, S. A.

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



Osborne

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



Consejo Regulador Denominación de Origen Ribera del Duero

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

Bollería prefermentada

Bellsolá, S. A.

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



Buffets

King's Buffet

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



Cafés

Cafento

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

Carnes

Consejo Regulador Denominación de Origen Específica Cordero de Extremadura

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



Cash&Carry y Deliver

Grupo Miquel (GM Cash)

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



Climatización

Samsung Electronics

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



Colchones y somieres

Eurocolchón

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



Congelados

Congelados Basilio

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



Distribución Hostelería

Makro

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



Distribución de pescados

Pescados Basilio

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



Equipamiento

Electrolux Professional S.A.U.

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



Embutidos

Simón Martín Guijuelo, S. L.

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



Instrumentos de medición

Instrumentos Testo, S.A.

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



Lavandería

Lavandería Asfam

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



Limpieza profesional

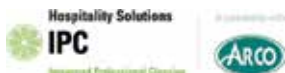
Ecolab

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



IPC Hospitality Solutions

Pol. Ind. Vallmorena
C/ Salvador Alberti Rivera, 7
Telf.: 902 116 563
comercial@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
Tel: 900 801 504



Tapicerías

Gancedo

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



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 28 30
www.grupopikolincontract.com

MURPROTEC®

Instituciones, Patrimonio y Profesionales

PRO+

Con Murprotec los clientes regresan. Las humedades, no

La limpieza, el confort y el buen estado de las instalaciones son requisitos indispensables a la hora de reservar. Si tu alojamiento padece humedades, además de echar por tierra tu prestigio, juegas con la salud de tus huéspedes. Asimismo, las estancias con humedades dejan de ser eficientes energéticamente ya que, por cada grado que sube el termostato, aumenta un 7% el consumo de energía.

Murprotec PRO+ ofrece soluciones definitivas gracias a sus tratamientos exclusivos y con una **garantía certificada de hasta 30 años**.



Rápido y
sin obras



Ahorro en
la factura de
energía



Protección de
la salud de los
huéspedes



CONDENSACIÓN



CAPILARIDAD



FILTRACIONES



CALIDAD DEL AIRE

*Conoce todos los beneficios
de Murprotec PRO+*

900 1954 00

www.murprotec.es/murprotec-pro-plus

IDEADO
FABRICADO EN
EUROPA



Empresa líder del sector
con certificación
ISO 9001

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