



Hostelería y Restauración Nº 118

Noviembre - Diciembre 2025

Revista técnico profesional de restauración, hostelería e industrias afines.

LAYMAR
MAYORISTAS

CONGELACIÓN PROTÓN.
La revolución en
la alta hostelería.



Portavoz oficial:



AMER 1997
Asociación Española de Mayores
de la Industria de la Restauración





FINANCIA TU IDEA CON ELECTROLUX PROFESSIONAL

Desde una sola máquina
hasta el proyecto completo.

Contacta con nosotros

CRIANZA O SALVAJE SIEMPRE ACIERTAS



EN LA PESCADERÍA DE MAKRO ENCONTRARÁS
LA DISPONIBILIDAD
DEL PESCADO
DE CRIANZA Y
LA VARIEDAD
DEL PESCADO
SALVAJE

makro

Ofertas refrescantes para los días más calurosos

ggmgastro

IBERICA

– el aliado ideal para tu cocina en plena temporada

Carro de helados

SKU: SPEWHA3

- 1,57 x 0,86 m - con 3 ruedas
- Temperatura de -16 a -18 °C
- Capacidad del contenedor: 7

2464,99 €

PVPR 4175,99 €

Vitrina de helados

SKU: EAVNR67N

- Unidad de sobremesa
- para recipientes de 4 x 5 litros
- Temperatura: -18 °C a -22 °C

808,99 €

PVPR 1423,99 €

Refrigerador para bar

SKU: BKTG2S

- Con 2 puertas y 2 estantes
- Capacidad: 220 litros
- Temperatura: +2 a +8 °C

377,99 €

PVPR 762,99 €

Granizadora

SKU: SMNC6S

- 2x 3 litros
- Nivel de ruido: 70 dB
- Temperatura: de -2 °C a 7 °C

847,99 €

PVPR 1601,99 €

Máquina de helados

SKU: EMG14

- 10 - 14 litros/h
- Pantalla digital de fácil manejo
- Potencia: 1 kW

1319,99 €

PVPR 2326,99 €

Vitrina de helados

SKU: TEVHA3W

- Unidad de mesa
- Capacidad del contenedor - 3
- Temperatura: -16 °C a -18 °C

669,99 €

PVPR 1175,99 €

Carro de helado

SKU: SPEWF6-LED

- Se requiere una conexión eléctrica permanente!
- Temperatura: -16 °C a -20 °C

2249,99 €

PVPR 4048,99 €

No dudes en contactar o visitarnos si tienes cualquier consulta:

email: info@ggmgastro.es

teléfono: +34 93 115 25 76

instagram: [ggmgastro.es](https://www.instagram.com/ggmgastro.es)



Sumario • hr



Sumario

Reportajes

Botin, un restaurante lleno de Historia	8
Diagnóstico de la situación de un restaurante	20
Beneficios de trabajar con proveedores locales en restauración colectiva	28
Técnicas para reducir el desperdicio alimentario en un Hotel	30
Cocina hospitalaria: donde la salud empieza en el horno	36
Interiorismo y patrimonio: como hacer que la historia funcione en Hotelería	40
Diseñar para emocionar, el alma invisible	42

Actualidad

Destilados, previo a la Navidad	12
Repostería: Oriente	14
El Maguey morado planta perenne con uso alimentario y medicinal	18
AMER.	32
ACYRE Barcelona	34
AEHH.	38
ASEGO.	46
El Bless Hotel Madrid exige una visión clara de servicio	48

Empresas

Laymar revolucionará la máxima calidad y frescura del pescado	16
Castro y González tradición, innovación y pureza	22
Bodegas Buezo mezcla de historia y modernismo	24
Grupo Toledo presenta la innovadora línea "Delpatrón al huesped"	35
Domaine de Verchantest estrena una nueva etapa de elegancia y diseño con Resuinsa.	48
Guía Comercial.	49



Staff
Hostelería y Restauración H.R.

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

Director:
Fernando Hidalgo Morillo
Coordinación:
María Saavedra
Publicidad y Marketing:
Javier Morillo
Calidad:
biomicral@revistahr.es
Diseño y Maquetación:
Víctor Delgado Menchaca

Redacción:
Susana Rayo
Fotografía:
Redacción, Trimagen Fotografía Creativa
Redacción-Publicidad-Suscripciones:
C/ Diego Hurtado de Mendoza, 17 A
Telf.: 91 510 27 28
www.revistahr.es
28050 Madrid

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

Depósito Legal: AS-.767/96

Suscripción

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

☐ Un año ☐ Dos años

Deseo suscribirme a Hostelería & Restauración H.R., cuyo importe abonaré según la forma de pago elegida:

☐ Contra reembolso ☐ Banco ☐ Efectivo

También puede suscribirse por Tlfn.:
(+34) 91 510 27 28
609986187

..... a de de 2025

Titular de la cuenta:.....
Entidad bancaria:
Datos de la cuenta:
Entidad Sucursal D.C. Número de Cuenta
☐☐☐☐ ☐☐☐☐ ☐ ☐☐☐☐☐☐☐☐
Domicilio Sucursal.....Población.....
C. PostalProvincia.....

Precio (IVA Incluido)	Anual	Bienal
España	70€	100€
Extranjero	95€	130€

(Firma y sello de la empresa)

HOSTELERÍA & RESTAURACIÓN, H.R. respeta las opiniones de sus colaboradores y corresponsales y no se identifica necesariamente con ellos. Autoriza la reproducción citando la procedencia y previa autorización de la editorial.
Solicitado control OJD y de Calidad.



Con nuestras
máquinas, transformas
tus resultados.
Con nuestro soporte,
nunca estarás solo

Su solución en:

Calidad
Implantación y seguimiento de programas de autocontrol APPCC
Trazabilidad
Análisis microbiológico
Consultoría en Dietética y Nutrición
Desarrollo de Proyectos formativos
Prevención de Riesgos Laborales
Formación bonificada



915 10 27 28 - www.revistahr.es

ipso.com

Botín un restaurante lleno de historia

El restaurante Botín fundado en 1725, es según el Libro Guinness de los Récorde el restaurante más antiguo del mundo. También está considerado uno de los diez mejores restaurantes clásicos al haber formado historia de grandes escritores y personalidades como Pérez Galdós, Alberti y Hemingway así como de grandes platos.



El restaurante Botín está situado en pleno Madrid de los Austrias, en la ilustre calle Cuchilleros a tan solo unos pasos de la Plaza Mayor madrileña. Botín ha sido testigo de innumerables momentos de la historia y por sus salones han pasado ilustres personajes, desde Quevedo o Carlos Arniches a Indalecio Prieto y Mariano de Cavia hasta los más recientes Antonio de Obregón, Nieves Herrero y María Dueñas. Además, muchos de estos autores han encontrado en las mesas del restaurante el lugar perfecto para que los personajes y sus tramas evolucionasen, mencionando al restaurante en sus obras literarias.

Botín se compone de cuatro plantas en las que se ha intentado conservar el ambiente de posada, que es uno de sus principales encantos. Dispone de un entorno privilegiado, donde se han realizado sucesivas reformas y ampliaciones

para atender a la creciente afluencia de clientes, pero siempre sin modificar el aspecto característico del edificio.

El restaurante Inaugurado por Cándido Remis, sobrino de Botín, en 1725, es un emblema nacional e internacional puesto que posiciona a nuestra cocina en el mapa de la gastronomía mundial.



Su horno de leña de encina, que ni siquiera se apagó durante la pandemia (en un esfuerzo por mantenerlo encendido pese al cierre temporal del establecimiento), es célebre por cocinar algunos de los asados más emblemáticos de nuestra gastronomía tradicional. Cochinillo y cordero, callos a la madrileña o la sopa castellana son algunos de sus platos más tradicio-

nales, que actualmente conviven en la carta con otros platos más actuales.

Entre sus ilustres elaboraciones se aprecia un homenaje a las preparaciones tradicionales que han conquistado los paladares de los madrileños durante generaciones, como las manitas de cochinillo rebozadas o la ensaladilla rusa, sin descuidar otros entrantes con los que se rinde homenaje a los sabores auténticos y los ingredientes de primera calidad como el jamón ibérico de bellota. Destacan también, los postres caseros como su emblemática tarta Botín están repletos de sabores tentadores pero muy familiares.



Generación actual de la familia.



Botín, museo gastronómico.

Sugerencias Botín

Almejas en salsa marinera



Ingredientes:

- Almejas (lavadas).
- Cebolla (picada).
- Dientes de ajo (machacados).
- Perejil (picado).
- Guindillas.
- Hoja de laurel.
- Brandy.
- Tomate frito.
- Vino blanco.
- Harina.
- Caldo de pescado.
- Aceite de oliva (para el sofrito).
- Sal.

Elaboración:

Salsa base: Poner aceite en una cazuela, sofreír a fuego medio cebolla picada, hasta que quede bien pochada y translúcida. Incorporar los dientes de ajo machacados, junto al perejil fresco picado, las guindillas (según el grado de picante deseado) y una hoja de laurel. Rehogar brevemente para que liberen aromas.

Agregar un chorro de brandy y dejar que evapore completamente el alcohol.

Incorporar tomate frito y vino blanco, remover bien para integrar todos los sabores. Añadir a continuación harina, dejar cocer el tiempo suficiente para eliminar el sabor crudo y espesar ligeramente la salsa. Agregar caldo de pescado y cocer unos minutos hasta que la salsa tome cuerpo.

Tras incorporar las almejas lavadas, cocinar a fuego vivo hasta que se abran completamente. Es importante desechar las almejas que estén cerradas tras la cocción. Dar punto de sal y servir inmediatamente, con la salsa caliente.

Cochinillo Botín

Ingredientes:

- Sal.
- Pimentón.
- Cebolla.
- Ajo.
- Perejil.
- Laurel.
- Tomillo.
- Vino blanco.
- Estragón.
- Manteca de cerdo.



Elaboración:

Colocar el cochinillo en una cazuela para el horno, con la parte interior hacia arriba. Salpimentar y espolvorear con pimentón al gusto.

Agregar a la cazuela cebolla, ajo y perejil picados, además de hojas de laurel, ramas de tomillo, y vino blanco previamente macerado con estragón, (que aportará un aroma herbal al conjunto).

Introducir la preparación en el horno precalentado y cocinar 1 hora, manteniendo la pieza con la piel hacia abajo.

Transcurrido este tiempo, dar la vuelta al cochinillo, dejando la piel hacia arriba y untar con manteca de cerdo, de forma uniforme, para conseguir una textura crujiente y dorada en la superficie.

Volver a introducir en el horno y continuar la cocción 1 hora más, hasta que la piel esté bien dorada y la carne tierna.

Dar punto de sal y servir inmediatamente, con la salsa caliente.



Destilados, esencia de la Coctelería

Las combinaciones de los destilados son enormes pero todas exigen un equilibrio de sabores para llegar al éxito. En esta ocasión mostramos tres grandes cócteles que despiertan grandes adeptos.

Borja Cortina - Varsovia



The Cooper

Ingredientes:

- 5 cl whisky Johnnie Walker Gold.
- 1 cl cordial de sherry y lima.
- 1 cl sidra de hielo.
- Hielo.

Decoración:

- Lámina de manzana.

Elaboración:

En un vaso mezclador con abundante hielo, servir todos los ingredientes y remover suavemente hasta conseguir la temperatura perfecta. Colar y servir en un vaso bajo de whisky con un bloque de hielo. Decorar con una lámina de manzana.

Cordial de lima y sherry:
mezclar a partes iguales fino y azúcar a fuego bajo, remover hasta disolver el azúcar completamente. Medir la cantidad obtenida y mezclar con la misma cantidad de cordial de lima roses.



New Mariner



Ingredientes:

- 4 cl ron Brugal 1888.
- 2 cl zumo de lima.
- 1,5 cl sirope de piña.
- 1 cl Gardeum.
- 1 cl zumo de pomelo.
- 2 dash angostura bitter.
- 4 gotas Gardeum savory.
- 5 piedras de hielo rotos.

Decoración:

- Pomelo.
- Piña.
- Hierbabuena.
- Pajita.

Elaboración:

Servir todos los ingredientes en una coctelera con hielo y agitar enérgicamente. Servir sin colar en vaso bajo. Decorar con pomelo, piña, hierbabuena y pajita.

Margarita eléctrica

Ingredientes:

- 5 cl mezcal.
- 4 cl zumo de limón.
- 2 cl sirope de azúcar.
- 1 cl Gardeum.

Elaboración:

Servir todos los ingredientes en una coctelera. Agitar bien y servir en copa coupet con el borde cubierto de sal o Tajine.



Oriente

Esta es una época del año que ya estamos inmersos en postres más contundentes y con frutas típicas de invierno, como la mandarina, que armonizados con té y chocolate deparan postres sugestivos para todo tipo de comensales.
Jaume Urguelles – Expresidente ACYRE Barcelona



Gelée de Mandarina

Ingredientes:

625 g puré de mandarina.
187 g de azúcar.
15 g pectina NH.
12 g gelatina.

Elaboración:

Remojar las hojas de gelatina en agua fría. Mezclar 62 g de azúcar con la pectina. Llevar a hervor el puré de mandarina con 125 g azúcar, añadir a la mezcla pectina, azúcar y dar una nueva ebullición. Añadir gelatina escurrida y verter en molde. Dejar gelificar entre dos y tres horas mínimo en el refrigerador.

Bizcocho magdalena

Ingredientes:

250 g harina tipo 55.
220 g huevos enteros.
200 g azúcar.
125 g mantequilla.
50 ml leche.
7,5 g impulsor.
2 g sal.
½ piel de limón.

Elaboración:

Tamizar harina con el impulsor. Mezclar en la batidora con pala los huevos, azúcar, sal y piel de limón. Añadir los polvos tamizados, la leche y la mantequilla fundida caliente a 45/48°C. Reservar en el frigorífico 24 horas.

Estirar en plancha y cocer a 180°C de 12/15 minutos a tiro cerrado.



Cremoso chocolate

Ingredientes:

750 g nata líquida 35%.
312 g cobertura 70%.
150 g yemas.
75 g azúcar.

Elaboración:

Hacer una crema inglesa con nata, yemas y azúcar. Con la crema inglesa caliente y colada, emulsionar con chocolate parcialmente fundido al fin de obtener una textura lisa, brillante y elástica. Pasar por el mixer para conseguir una emulsión perfecta cuidando no incorporar aire y trabajar a una temperatura superior a 35°C. Esta técnica es la garantía de una crema suave, incluso tras la congelación.

Mousse ligera perfumada con té

Ingredientes:

750 g cobertura Ivoire.
65 g té Earl Grey.
800 ml nata líquida 35%.
400 ml leche
20 ml agua,
20 g agua de azahar.
15 g gelatina.

Elaboración:

Hacer una infusión en frío 12 horas con leche y té. Colar y pesar la leche para completar la leche absorbida por el té. Remojar las hojas de gelatina en agua fría. Hervir la leche y añadir la gelatina escurrida. Verter 1/3 del líquido caliente encima del chocolate y mezclar con una varilla para obtener una textura lisa, elástica y brillante, señal del principio de emulsión. Añadir el resto de la leche conservando esta textura y el agua de azahar. Cuando la mezcla alcance una temperatura entre 35º/45ºC, incorporar la nata montada esponjosa.

Sal de mandarina

Ingredientes:

Cs piel de mandarina.
Cs sal.

Elaboración:

Tras rascar la piel de mandarina con el rascador, añadir un poco de sal y mezclar bien. Disponer en un recipiente y dejar secar encima del horno.

Montaje

Elaboración:

Montar al revés en moldes semicirculares, cubrir alrededor con mousse ligero perfumado con té. Poner en el núcleo un disco elaborado con mousse de chocolate. Tapar con bizcocho de magdalena. Glasear con gelée de mandarina y decorar.

Laymar revoluciona la máxima calidad y frescura del pescado

En el competitivo mundo de la hostelería y la distribución, la calidad del producto marca la diferencia. Los clientes cada vez son más exigentes, desean pescado con textura, sabor y aroma del recién capturado, sin comprometer la seguridad alimentaria ni la logística de un negocio moderno. Todo ello lo garantiza la congelación por Protón.



Hasta ahora, la congelación tradicional tenía un gran reto: durante el proceso, se forman cristales de hielo grandes que rompen las fibras del pescado, alterando su textura provocando pérdida de jugos al descongelar.

El resultado: son piezas que se ven bien en el congelador, pero que no ofrecen la experiencia premium que el comensal espera en su plato.

Aquí es donde entra en juego la congelación Protón, tecnología revolucionaria que ha transformado la industria alimentaria en países punteros, como Japón, y que acaba de llegar a España gracias a **Laymar Mayoristas** al poseer la *única máquina de Madrid y la segunda en toda España*.

¿Qué es la congelación Protón?

La congelación Protón combina campos electromagnéticos controlados con un sistema de ultra

congelación rápida. Esto evita que se formen cristales de hielo grandes, logrando que el agua contenida en las células del pescado se congele de manera *uniforme y ultrafina*.

En otras palabras: el pescado queda exactamente igual que antes de congelarse. Cuando se descongela, *no pierde ni una gota de jugo*, mantiene su textura natural y *conserva todo su sabor y aroma original*. Es como si el producto hubiera llegado directamente de la lonja a la cocina.

Un servicio único: racionado personalizado

Laymar Mayoristas es consciente que cada negocio tiene necesidades diferentes. Por eso, además de ofrecer pescado con calidad premium gracias a la congelación Protón, ofrece a sus clientes un servicio exclusivo: *racionado personalizado de cualquier producto*. Esto significa que puede recibir sus productos, incluso de alta

gama como la gamba roja, preparadas en las *raciones exactas que precise*.

¿Si desea paquetes de 300 gramos? Perfecto.

O si prefiere 200 gramos, 150 gramos o combinaciones distintas, también es posible.

Laymar se adapta completamente a sus necesidades, optimizando su tiempo en cocina, reduciendo desperdicios y facilitando el control de costes. Este servicio se aplica no sólo a mariscos premium, sino a *cualquier producto de su necesidad*, convirtiéndose en una herramienta clave para restaurantes, caterings y distribuidores que buscan eficiencia sin renunciar a la calidad.

Ventajas para hosteleros y distribuidores

Reducción de mermas: cada kilo comprado se aprovecha al 100%, sin pérdidas por descongelación.



Calidad premium: el comensal no nota la diferencia. Platos con textura y sabor perfectos, como pescado fresco.

Planificación y logística óptimas: compra, almacena y sirve con la máxima flexibilidad.

Producto listo para usar: gracias al racionado, ahorra tiempo y controla mejor tu stock.

Sostenibilidad y eficiencia: reducción del desperdicio alimentario y optimización del transporte.

Laymar Mayoristas: pioneros en innovación

En **Laymar Mayoristas** llevan años seleccionando pescado de las mejores lonjas del litoral español, costas francesas y holandesas, con la garantía de frescura y excelencia que nos caracteriza. Con la llegada de la congelación Protón y el servicio Laymar de racionado personalizado, ofrecen a sus clientes una solución integral para llevar lo mejor del mar directamente a su negocio, sin limitaciones de temporada ni de formato.

El objetivo de **Laymar Mayoristas** es convertir la congelación y la preparación del producto en una ventaja competitiva, no en un compromiso de calidad.

¿Desea que su negocio sea parte de esta revolución gastronómica?

Laymar Mayoristas les descubre cómo la congelación Protón y el racionado personalizado pueden elevar su carta y optimizar tu rentabilidad.

Tlf: 627 96 06 62 /
608 97 40 45
laymarmerca@outlook.es



El Maguey Morado planta perenne con uso alimentario y medicinal de Quintana Roo

El maguey morado es una planta perenne de la familia Commelinaceae, caracterizada por sus hojas largas y empalmadas, con un anverso verde y un reverso violeta o púrpura. La planta prospera en climas cálidos y semicálidos y es comúnmente cultivada en huertos familiares. *Erika Dinorah Miranda Flores – Chef y profesora de Universidad Vizcaya de las Américas campus Chetumal*



Químicamente, el maguey morado contiene compuestos bioactivos como flavonoides, alcaloides, taninos, quinonas, lactonas y terpenos, los que han demostrado tener propiedades antibacterianas, antiinflamatorias y antioxidantes.

Los resultados han mostrado que el extracto de maguey morado tiene una actividad inhibidora significativa contra bacterias. Gram negativas como *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Klebsiella pneumoniae* y *Proteus mirabilis*. La presencia de metabolitos como alcaloides, fenoles y acetatos en los extractos confiere a la planta sus propiedades antibacterianas y antiinflamatorias. El maguey morado puede utilizarse para desarrollar productos alimenticios con beneficios para la salud. Su capacidad para inhibir bacterias patógenas lo convierte en un candidato ideal para su inclusión en bebidas funcionales y conservas, mejorando la seguridad alimenta-

ria y añadiendo valor nutritivo a los productos. Además, sus propiedades antioxidantes pueden aprovecharse para crear alimentos que

no sólo sean saludables, sino que también ayuden a prevenir enfermedades. El maguey morado es una planta multifacética con aplicaciones significativas tanto en la medicina tradicional como en la gastronomía moderna. Sus propiedades antibacterianas, antiinflamatorias y antioxidantes lo convierten en un recurso valioso para el desarrollo de productos alimenticios y naturales.

La promoción y conservación del maguey morado, respaldada por la investigación científica, puede abrir nuevas oportunidades para el desarrollo sostenible y el bienestar de las comunidades rurales, contribuyendo a la salud y la prosperidad de Quintana Roo.



PESCADOS BASILIO

Tu pescado más fresco directamente del Mar Cantábrico

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

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

Pide pescado fresco calidad de Asturias

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

☎ 985 260 166 WHATSAPP: 661 22 75 85
fresco@congelados-basilio.es info@congelados-basilio.es

EL PRODUCTO MÁS FRESCO
Pescados y mariscos directamente de la mar

CUSTODIA DE FRÍO
Paquetería refrigerada

EMPRESA CENTENARIA
Con la mejor calidad

CONGELADO

FRESCO

CONSULTA NUESTRA LISTA DE CONGELADOS Y FRESCOS www.pescados-basilio.es

Diagnóstico de la situación de un restaurante

Mantener un establecimiento competitivo en Hostelería exige un análisis constante de la situación actual del negocio. Para ello es imprescindible diagnosticar las áreas clave de un restaurante. Un diagnóstico efectivo permite diseñar estrategias sólidas para mejorar la rentabilidad, optimizar recursos y ofrecer una experiencia única a los clientes.

David Basilio – Director de Operaciones de Linkers

Le ofrecemos un análisis para que transforme su negocio hostelero en una empresa actualizada y solvente.

Identificación del negocio y su enfoque: definir propuesta de valor

Es necesario reflexionar cual es el concepto principal del negocio y que lo hace único; a qué tipo de cliente nos dirigimos y que expectativas tiene; cómo destaca su oferta gastronómica con respecto a la competencia; y si la propuesta de valor está claramente definida y comunicada. Recomendamos que, si el concepto de su negocio es poco claro o no tiene una propuesta de valor única, es momento de trabajar en la estrategia de marca. Un enfoque bien definido no sólo atrae a los clientes correctos, sino que también fortalece su posición en el mercado. Por ejemplo, un restaurante familiar con un ambiente formal puede mejorar su enfoque adaptando su menú y espacio para incluir opciones dirigidas a familias con niños. Esto puede aumentar el número de reservas en horarios clave.

Situación actual y retos: identificar sus desafíos operativos

Hay que considerar cuales son los principales problemas a los que nos enfrentamos actualmente en operación y ventas; cómo se han de gestionar los costos de mano de obra y materias primas; si hay estrategias para minimizar el desperdicio; y en qué nivel de satisfacción quedan de satisfechos los



clientes con el servicio y la oferta. La clave está en conocer nuestros retos en detalle. Cuanto más específicos sean, más fácil será abordarlos con soluciones eficaces. Por ejemplo, analizar los costes por plato puede ayudar a identificar oportunidades para mejorar los márgenes de ganancia. Además, si se aprecian altos niveles de desperdicio en la cocina, puede implementarse un sistema de inventarios y recetas estandarizadas para reducir pérdidas y mejorar la eficiencia operativa.

Marketing y posicionamiento

El marketing es una herramienta poderosa para atraer clientes y fidelizarlos. Es necesario comprender si se utilizan los canales adecuados para promocionar el negocio; si se publica contenido relevante y atractivo en RRSS y optimizado para SEO; o si hay un programa de fidelización para los clientes más habituales. Una estrategia de marketing bien ejecu-

tada debe incluir una presencia digital sólida y coherente. Esto no sólo mejora su visibilidad, sino que también refuerza la percepción de su marca en la mente de los clientes. Una buena estrategia sería publicar semanalmente contenido de calidad en Instagram y Google My Business, como fotos de platos, eventos especiales o reseñas de clientes, puede aumentar significativamente su alcance y atraer nuevas reservas.

Finanzas y rentabilidad: controlar los números del negocio

La rentabilidad y la sostenibilidad financiera son fundamentales para el éxito a largo plazo. Conviene analizar si se hace un seguimiento de los márgenes de ganancia de cada producto; si se utilizan herramientas tecnológicas para gestionar las finanzas; o si se está preparado para realizar futuras inversiones. Entender los datos financieros es esencial. Consideramos que, si no tiene claridad en sus números,

puede estar perdiendo oportunidades de optimización. Implemente un software de gestión que le permita analizar sus ingresos y gastos de forma automática. Una buena opción sería evaluar los costes de cada plato en su menú y eliminar o ajustar aquellos que no sean rentables. Al mismo tiempo, identifique los que más venda y promuevalos estratégicamente.

Recursos humanos y capacitación: invierta en su equipo

El capital humano es uno de los activos más importantes en hostelería. Sería idóneo plantearse si hay suficiente personal para cubrir todas las áreas críticas del negocio; si se les ofrece formación continua; y cómo ha de gestionar el clima laboral y la rotación del personal. Un equipo capacitado y motivado garantiza una mejor experiencia para el cliente. Además, reduce los costos asociados a la alta rotación de personal, un problema común en el sector. Es clave organizar sesiones de formación quincenales sobre atención al cliente y técnicas de servicio. Esto no sólo mejora la calidad del servicio, sino que también refuerza la moral del equipo.

Operación y logística: optimice su cadena de valor

La eficiencia operativa influye directamente en la satisfacción del cliente. Sería pertinente reflexionar si se tiene un control adecuado sobre los tiempos de espera en el servicio; si se utiliza tecnología para gestionar inventarios y pedidos; y qué grado de solidez tiene con sus proveedores. Identificar cuellos de botella en sus operaciones le permitirá ahorrar tiempo y recursos. La implementación de tecnología puede ser un gran aliado para mejorar la gestión interna. Por ejemplo, se puede incorporar un sistema de gestión de



mesas y pedidos que permita a los camareros sincronizarse con la cocina, reduciendo errores y tiempos de espera.

Innovación y sostenibilidad

La innovación y la sostenibilidad no sólo atraen a nuevos clientes, sino que también fidelizan a los actuales. Hay que valorar si se implementan prácticas sostenibles en el negocio, o si está innovando en la experiencia gastronómica que ofrece. La sostenibilidad y la creatividad son pilares para destacarse en un mercado saturado. Hay que considerar alianzas con proveedores locales y estrategias de economía circular para reducir el impacto ambiental. Una gran forma de conseguirlo sería organizar una noche temática mensual basada en productos locales. Esto no sólo promueve la sostenibilidad, sino

que también genera interés y expectativa en sus clientes.

Metas y objetivos: traze el camino hacia el éxito

Definir metas claras a corto, mediano y largo plazo es crucial. Preguntarse qué objetivos específicos desea conseguir en los próximos 6 meses y qué pasos precisa para obtener sus metas a largo plazo. Para ello, Linkers recomienda establecer metas realistas y crear una hoja de ruta para alcanzarlas. Este enfoque le ayudará a mantenerse enfocado y medir su progreso. Por ejemplo, si planea abrir una nueva sucursal, desarrolle un plan de negocio detallado, incluyendo un análisis de la ubicación, costos y retorno de inversión esperado. Siga paso a paso este diagnóstico profundo de la realidad actual de su negocio de hostelería, y lleve su restaurante al próximo nivel.



Castro y González, tradición, innovación y pureza

Castro y González empresa jamonera de Guijuelo, con 115 años de historia, ha sabido adaptarse a los nuevos tiempos, con tecnologías como el loncheado en atmósfera protectora, sin perder su esencia y respeto por la dehesa.



En tiempos de sostenibilidad ficticia, hay empresas que realizan prácticas artesanales y fomentan el bienestar animal real. **Castro y González** ha apostado durante su más de un siglo de historia, desde 1910, por lo artesano, por la defensa de la dehesa, que cuidan y reforestan, y de sus animales, por una alimentación saludable, así como por preservar la raza ibérica, realizando pocos cruces. Todo ello cristaliza en un concepto que diferencia a **Castro y González** dentro del sector de los jamones ibéricos de bellota: la impecable genética de sus cerdos, que permite una regularidad sin parangón en sus productos.

Castro y González aúna una manera de trabajar que se resume en hacer las cosas como se hacían antes, respetando el medioambiente, sus ciclos y sus tiempos, pero a la vez elevando los contro-

les en busca de la máxima calidad de esos productos, gracias a muchos años de esfuerzo, dedicación y aprendizaje, a curaciones largas, a caminar por las bodegas cada día, observando, calando, olfateando... Una forma de actuar a la que se suma el respeto por el buen hacer de todo el personal, en constante formación. Una fórmula que permite respetar el bienestar animal, preservar la biodiversidad y, al



mismo tiempo, ofrecer unos productos de primer nivel, aunando una elaboración artesanal con las técnicas más punteras en investigación y desarrollo.

Esta adaptación a los tiempos modernos les ha llevado igualmente a estar a la última en innovación, actualizando sistemas de secado, salazón y postsalado. Pero siempre respetando los procesos tra-

dicionales, siguiendo la línea que marcó hace más de un siglo el abuelo Aurelio. Por eso, siguen curando sus productos en bodegas naturales, reduciendo el impacto ambiental al mínimo, sin apenas gasto energético, con el viento como protagonista de la forma más tradicional y respetuosa posible: abriendo y cerrando las ventanas de los secaderos durante las 24 horas de los 365 días del año para que circule el aire.

Merced a esa resiliencia, la empresa jamonera de Guijuelo ha sabido también adaptarse a las nuevas tendencias del sector, apostando por ejemplo por el loncheado, que no deja de sumar cuota de mercado. Cada vez más, particulares y, sobre todo, Hostelería, apuesta por esta modalidad de producto que asegura una mayor comodidad, evitar desperdicios y merma de producto y manteniendo siem-



pre o incluso mejorando la calidad de este, al ser auténticos profesionales los que realizan esta labor en las fábricas.

Así, **Castro y González** lleva años apostando por el loncheado preciso y realizado por profesionales, conscientes de que es una técnica

que ha llegado para quedarse tanto en lo que respecta a cliente final como, cada vez más, en hostelería, con tecnologías como el MAP (envasado en atmósfera protectora), que mejora sustancialmente al tradicional vacío.

Durante el año pasado han salido de las instalaciones de **Castro y González** más de 30.000 platos de jamón loncheados, listos para consumir, cortados a cuchillo por los ocho cortadores que cada día se dedican a deshuesar y lonchar estos jamones ibéricos. Una cifra espectacular, que supone un aumento del 250% respecto al anterior ejercicio.

Es importante destacar que no hay merma de calidad. Cambia la forma de presentarlo, pero no el contenido. **Castro y González** envasa cortado a cuchillo todos sus productos: Selección, Fusión, 75% bellota y 100% bellota.

Con todo, **Castro y González** ha sabido alzarse, en estos 115 años de historia, como un referente en el mundo de los ibéricos en base a una serie de premisas y valores: respeto por la tradición, continua innovación y adaptación a los nuevos tiempos, sostenibilidad y una genética impecable para lograr una gran regularidad y calidad en sus productos, tanto jamón como embutidos y carnes frescas.



Bodegas Buezo mezcla de historia y modernismo

Bodegas Buezo se distingue por una filosofía que celebra serenidad y excelencia. Sus vinos, concebidos con una firme vocación de grandeza, son el resultado de largas crianzas que maduran hasta alcanzar su máxima expresión antes de ver la luz y ser descorchados en su momento óptimo de consumo.



Con un compromiso inquebrantable con la calidad y la singularidad, **Bodegas Buezo** es un referente en la elaboración de grandes vinos de larga guarda, diseñados para los paladares más exigentes y con vocación de convertirse en clásicos contemporáneos.

Desde Arlanza, tierra con historia y terruño, se alza en el corazón de Castilla y León, **Bodegas Buezo** en el municipio de Mahamud. La capital, Burgos, está a menos de 30 kilómetros de distancia de la bodega; flanquean al este la Sierra de Covarrubias y los Páramos del Cerrato en su parte oriental.

Hasta mediados del siglo XX los viñedos formaban parte intrínseca de la economía local y se contaban, en torno a los años 1955-1960, 130 hectáreas de viñedo y una producción de 225.000 litros. Sin embargo, la emigración rural y la falta de mano de obra provocaron el abandono gradual de las

viñas en favor del cultivo de cereales. Actualmente, proyectos como el de **Bodegas Buezo** han liderado la recuperación de esta tradición, introduciendo de nuevo la vocación vitícola de la localidad y buscando la autenticidad en los vinos de la comarca, amparados por la Denominación de Origen Arlanza. Abel Buezo, Director General de la Bodega, ha heredado una tradición familiar profundamente ligada al campo. Hijo y nieto de agricultores, su trayectoria vital ha estado marcada por el respeto a las raíces y la convicción de que el verdadero valor de la agricultura reside en el tiempo: en las pausas que el campo impone y en el equilibrio que demanda la naturaleza. Con esta herencia como inspiración, Abel Buezo emprendió en el año 2000 un ambicioso proyecto que cristalizaría en **Bodegas Buezo**, una bodega moderna erigida en el Pago de Valdeazadón, en una zona de belleza austera y llena de contrastes. Desde el principio, el objetivo

de Abel ha sido rendir homenaje a la labor de generaciones pasadas, recuperando la esencia agrícola de la comarca del Arlanza. La forma de hacerlo la ha tenido clara desde el comienzo: la creación de grandes vinos.

Bodegas Buezo nació con la filosofía de trabajar con calma, de tomar el tiempo como el aliado en el camino hacia la excelencia. Cada paso del proceso, desde el cuidado de las vides hasta la crianza en bodega, refleja este compromiso con la serenidad, permitiendo que el terruño y las condiciones únicas de la comarca de Arlanza se mostraran en plenitud en cada uno de los vinos que se elaboran. Este proyecto recupera, con la mirada puesta en unos vinos excepcionales, la vocación vitícola que tradicionalmente había tenido la región. Más que una bodega, es un legado que abraza el pasado para proyectar lo hacia el futuro, demostrando que, en el mundo del vino, el tiempo



po es el verdadero lujo. El Pago de Valdeazadón, territorio que acoge la propiedad de **Bodegas Buezo**, se encuentra en un enclave único dentro de la comarca del Arlanza, donde la naturaleza y el tiempo parecen haber tejido un equilibrio perfecto. Este paisaje de páramo, marcado por ondulaciones suaves y pequeñas zonas de bosque, ofrece un escenario ideal para esa viticultura pausada y generosa que se practica en el viñedo de Buezo. Situada a una altitud entre los 870 y 900 metros sobre el nivel del mar, Valdeazadón se beneficia de un clima continental extremo. Los inviernos son largos, rigurosos y gélidos, y los veranos, cortos y secos, están marcados por intensas variaciones térmicas entre el día y la noche, que pueden llegar a superar los 20 grados. Este contraste no sólo imprime carácter a las uvas, sino que favorece su maduración de forma lenta y equilibrada, circunstancia esencial para la elaboración de vinos de larga guarda.

La finca combina suelos arcillosos, calcáreos y arenosos. Esta diversidad de terrenos, junto con

la altitud y las condiciones climáticas, permite obtener uvas de excepcional calidad, con una alta concentración polifenólica y una acidez perfecta, características imprescindibles para los grandes vinos que se moldean en **Bodegas Buezo**. La singularidad de este pago no sólo reside en su tierra y su clima, sino también en su historia. Situado en un área que durante siglos estuvo destinada al cultivo de cereal y viñedo, Valdeazadón representa una vuelta a los orígenes. Su recuperación como zona vitivinícola no solo honra su pasado, sino que lo reinventa con el propósito de elaborar vinos que reflejan la riqueza y autenticidad de este rincón de Castilla. **Bodegas Buezo** cultiva 47 hectáreas de viñedo propio de un total de 55 hectáreas en propiedad, siguiendo un modelo que integra la bodega con el entorno, con una clara inspiración en los grandes châteaux bordeleses. La principal variedad de uva plantada en la finca es la tempranillo, que se combina con otras que forman parte de los coupages, como cabernet sauvignon, merlot y petit verdot, seleccionadas por su capa-

cidad para dar lugar a vinos destinados a largas crianzas.

Bodegas Buezo trabaja por la recuperación de pequeños majuelos centenarios en la región cuya plantación es multivarietal y donde, junto a la tempranillo, se encuentran otras variedades como la garnacha, el albillo o la viura. Este trabajo de reconstrucción y preservación del patrimonio vitícola de la comarca contribuye a conservar la biodiversidad vegetal de esos ecosistemas vitícolas de alto valor, asegurando además una conexión aún más profunda con el terruño de Arlanza.

El edificio, una obra de arte

La bodega está diseñada por el arquitecto Mariano Cobo y levantada entre 2003 y 2008, combina sobriedad y vanguardia en un edificio perfectamente integrado en el paisaje castellano, en el que el ocre de sus paredes se funde con el territorio. Con su forma de Z característica y un aspecto vanguardista de corte elegante, el interior se ha concebido para maximizar la eficiencia en el proceso de elaboración: por un lado, se encuentra la zona de vinificación; por otro, el espacio destinado a la crianza. Ambas quedan conectadas por una parte central, donde los visitantes pueden contemplar ambas alas del edificio a la vez que se mantiene la actividad cotidiana en la bodega.

Construida para trabajar completamente por gravedad, en la instalación se elimina la necesidad de bombeo gracias a su equipamiento con OVIS, que garantizan un trato delicado de la uva y el vino. Sus depósitos troncocónicos y tinos de roble francés, junto con salas climatizadas y un control preciso de la temperatura y la humedad, aseguran que cada etapa del proceso

preserve la máxima calidad. Además, **Bodegas Buezo** cuenta con una sala de catas completamente equipada, un espacio para eventos o celebraciones con posibilidad de celebrar también de gustaciones de vino, una zona de exposiciones, una biblioteca que cuenta con volúmenes únicos sobre el mundo de la cultura y una sala donde celebrar reuniones, lo que, junto a su restaurante y fórmula gastronómica, la convierten en un destino idóneo para visitar y recorrer una bodega singular, que alberga vinos incomparables.

Elaboración cuestión de tiempo y cariño

Bodegas Buezo, cada vino es una obra única que refleja el compromiso con la calidad y el respeto máximo por el tiempo y su capacidad moldeadora del carácter. La bodega se abastece exclusivamente de su viñedo en propiedad, una decisión que asegura el control absoluto sobre cada etapa de la elaboración. La fermentación alcohólica tiene lugar en depósitos de acero inoxidable, donde se controlan las temperaturas para lograr el máximo equilibrio del proceso. La fermentación maloláctica posterior se realiza en barrica, una transformación que aporta cremosidad y suavidad al vino y constituye uno de los elementos esenciales para los grandes vinos de guarda que se persiguen en **Bodegas Buezo**.

La bodega cuenta con un parque de barricas compuesto en un 80% por roble francés, complementado con roble americano y del E. En estas barricas, nuevas y de hasta tres usos, los vinos envejecen durante un periodo aproximado de 14 a 16 meses sin trasiegos.

Bodegas Buezo adopta sus decisiones adaptándose a las necesidades del vino, dejando que sea la añada quien marque el ritmo. El envejecimiento se completa con

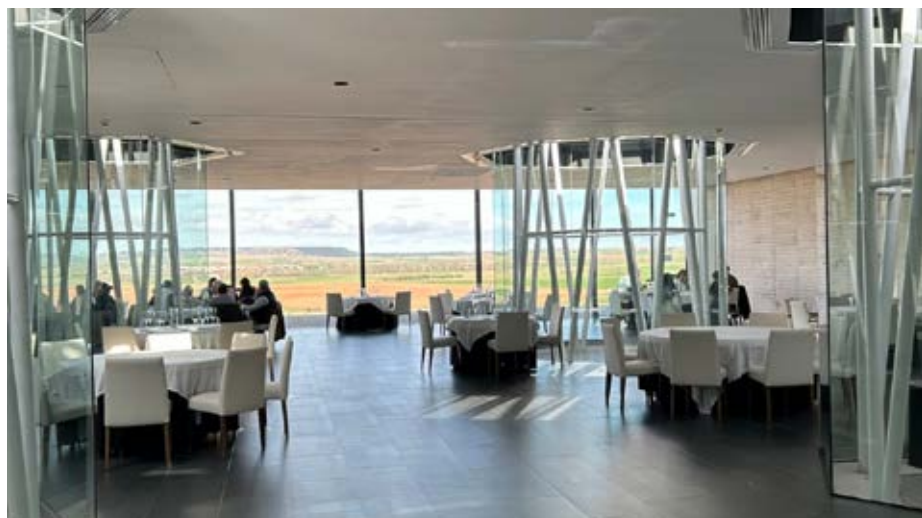
la crianza en botella. Los vinos reposan un mínimo de 90 meses, un lujo temporal que permite alcanzar su máxima expresión y perfilar esos futuros grandes vinos que surgen de la bodega.

En **Bodegas Buezo**, el tiempo no es sólo una herramienta durante la elaboración, sino el alma del vino y de la propia bodega.

En **Bodegas Buezo**, cada vino representa una pieza única de artesanía vinícola, el resultado de un proceso donde el tiempo es el ingrediente que marca la verdadera diferencia. Sus vinos son tesoros enológicos, elaborados bajo la creencia firme de que las largas crianzas son un elemento esencial para afinar los grandes vinos. Inspirados por una tradición bordelesa que sobrevuela en la concep-

ción de la bodega, los ensamblajes tienen un papel protagonista en muchas de sus elaboraciones, a partir de la combinación de tempranillo y con aportes de petit verdot y cabernet sauvignon para alcanzar un equilibrio perfecto. Este enfoque se complementa con una crianza prolongada en barrica y botella. Los vinos de Bodegas Buezo son un verdadero lujo en forma líquida, pero también constituyen un testimonio del incalculable valor del tiempo.

Bodegas Buezo con la construcción de la bodega y su concepción de un edificio perfectamente integrado en el paisaje se adelantó a su tiempo con una visión de la elaboración de vino como una actividad sostenible y en armonía con la naturaleza.



Tradición artesana en cada uno de los procesos de elaboración

Espadan
Corks

TAPONES DE CORCHO 100% NATURAL



Beneficios de trabajar con proveedores locales en la restauración colectiva

Trabajar con proveedores locales supone notables beneficios, entre ellos utilizar productos frescos y de calidad, mayor trazabilidad y reducir el desperdicio alimentario. Este impacto en la economía local también repercute positivamente, al fomentarse la creación de empleo y reforzar el sentimiento de pertenencia a una comunidad.

Marta Ruiz, Directora de Calidad, PRL y Sostenibilidad de Mediterránea Group.

La restauración continúa trabajando estratégicamente en la labor de ofrecer menús más saludables, sostenibles y responsables con el entorno. Se trata de un objetivo que desde hace tiempo ha cobrado una prioridad con mayúsculas. Un aspecto diferencial en el que se ha puesto el foco para lograrlo es la colaboración íntima y directa con proveedores locales; una práctica que lleva implícita grandes beneficios tanto para consumidores como para empresas y productores.

Además de este aspecto, el sector mira con detalle cómo los hábitos de consumo de los usuarios también están reforzando esta tendencia. Un ejemplo de ello es que el 56% de los hogares y restaurantes españoles priorizan la compra de productos frescos de temporada, según recoge la sexta edición del 'Observatorio de Productos Frescos de Aldi en España', lo que refleja una creciente demanda por alimentos de calidad y de cercanía. Alineada con esta visión, muchas empresas defienden la importancia de apostar por productores de proximidad, en todos los casos en los que sea posible, frente a un modelo centralizado, más propio de las grandes centrales de compras, que a menudo estandarizan la oferta y reducen la capacidad de adaptación a las necesidades específicas de cada usuario. Conscientes de los múltiples beneficios que este modelo aporta tanto a la calidad del servicio como al bienestar social y medioambiental, la compañía ha identificado las prin-

cipales ventajas de trabajar con proveedores locales en el sector de la restauración colectiva:

Mayor frescura y calidad de productos

Uno de los principales beneficios de contar con proveedores locales es la posibilidad de acceder a productos con menor tiempo de almacenamiento y transporte, lo que a su vez significa mayor frescura y calidad en las materias primas. Los alimentos frescos, además de conservar mejor sus propiedades, mantienen un alto valor nutricional en comparación con aquellos que se han sometido a largos periodos de distribución o conservación en cámaras frigoríficas.

Además, el factor cercanía permite trabajar con ingredientes de temporada, asegurando que los productos estén disponibles para el consumo en su punto óptimo. Esto, unido a una relación más directa con los productores, eleva las posibilidades de personalización de los pedidos según las necesidades particulares del servicio, permitiendo ajustar cantidades y características del producto en cuestión.

Mejora de la seguridad alimentaria y la trazabilidad

Cuanto más corto sea el recorrido de un producto desde su origen hasta el momento de su consumo, menor será el riesgo de contaminación o deterioro. Al trabajar con proveedores locales, se establece una relación más cercana y trans-

parente, lo que se traduce en una trazabilidad más exhaustiva.

Conocer de primera mano el origen de los productos y tener la certeza de cómo han sido cultivados, criados o elaborados, supone una capa de seguridad adicional a la hora de implementar protocolos más estrictos, reduciéndose las posibilidades de transferencia de alérgenos. Además, poner esta información en conocimiento del usuario final tiene un impacto positivo, reforzando su confianza y seguridad.

Impulso a la economía y gastronomía local

El impacto positivo en la economía local es uno de los argumentos más sólidos a favor de la elección de proveedores de proximidad. Apostar por productores y distribuidores autóctonos contribuye a fortalecer el tejido empresarial de la región, fomentando la creación de empleo y favoreciendo la sostenibilidad de las empresas agroalimentarias, especialmente aquellas de menor tamaño.

Este modelo, a su vez, favorece un vínculo más estrecho entre quienes producen los alimentos y quienes los consumen, reforzando el sentimiento de pertenencia a una comunidad. Esto hace que los usuarios comprendan y valoren el esfuerzo que hay detrás de cada producto, al tiempo que contribuyen a preservar la tradición gastronómica y a potenciar la identidad culinaria de cada zona.



Menor impacto ambiental y reducción del desperdicio

La sostenibilidad es una de las principales preocupaciones de la Hostelería y el transporte de alimentos de larga distancia que genera una elevada huella de carbono debido a las emisiones asociadas a la logística. Apostar por productos de proximidad reduce significativamente estas emisiones, favoreciendo un modelo de consumo con redes de distribución más cortas y respetuosas con el medioambiente.

Esto tiene un doble beneficio, ya que trabajar con proveedores locales permite una mejor gestión del desperdicio alimentario. Una relación directa con los productores facilita la planificación de pedidos más ajustados a la demanda real, evitando la acumulación de excedentes y reduciendo la cantidad de alimentos desechados. Al implementar un suministro estable,

también se cubre la problemática inversa: es más sencillo minimizar el riesgo de desabastecimiento y de optimización del uso de recursos disponibles.

Mayor capacidad de adaptación y respuesta ante imprevistos

Los problemas logísticos, las interrupciones en el suministro y los cortes en la cadena de frío pueden afectar a la operativa de los servicios de restauración, comprometiendo la disponibilidad de determinados productos en tiempo y hora. Contar con una red de proveedores en la corta distancia mitiga en gran medida estos efectos, ya que la cercanía geográfica facilita la entrega en tiempos más cortos y con una mayor flexibilidad, adaptándose a cambios de última hora sin las restricciones que imponen operadores logísticos de mayor envergadura. De igual manera, recurrir a este modelo favorece la innovación y la diversificación de

la oferta. Frente a una central de compras que normalmente se limita a ofrecer un catálogo estandarizado, los proveedores locales pueden desarrollar soluciones a medida, respondiendo a las necesidades específicas de cada cliente y ofreciendo productos personalizados que aportan un valor añadido al servicio.

Mediterránea Group aboga por la apuesta de los proveedores locales no se reduce simplemente a ofrecer productos frescos y de calidad; también se alinea con valores de cercanía y cuidado del bienestar. De esta forma, siempre que es posible, apoyamos el desarrollo económico de cada región en la que estamos presentes y fomentamos la creación de un sentimiento de comunidad. Al final, trabajar cerca de las personas permite crear un entorno próspero y sostenible, en el que cada plato servido es una oportunidad para velar por el bienestar a nivel colectivo".

Técnicas para reducir el desperdicio Alimentario en un Hotel

El desperdicio alimentario es uno de los grandes retos de la industria hotelera. Además del impacto económico, genera consecuencias ambientales y sociales que afectan a toda la cadena de valor. Los hoteles, al manejar grandes volúmenes de comida en buffets, restaurantes y banquetes, tienen una oportunidad clave de liderar con buenas prácticas de gestión sostenible.

Jesús Menéndez – Consultor



A continuación, presentamos las mejores técnicas efectivas para reducir el desperdicio alimentario en hoteles.

Planificación de menús según la demanda: utilizar datos históricos y tendencias de consumo para ajustar la producción a las necesidades reales de los clientes.

Porciones controladas y flexibles: ofrecer raciones moderadas con la opción de repetir en lugar de servir grandes cantidades que terminan en la basura.

Buffets inteligentes: reducir la sobreexposición de comida en buffets, reponiendo en cantidades pequeñas y frecuentes.

Uso de tecnología de predicción: implementar software de gestión que analice la ocupación y el historial de consumo para prever cantidades exactas.

Etiquetado FIFO (First In, First Out): aplicar el método de rotación de inventario para que los productos más antiguos se utilicen antes.

Formación del personal: capacitar a cocineros, camareros y encargados en prácticas de reducción de desperdicio.

Colaboración con proveedores: negociar entregas más frecuentes y en cantidades ajustadas para evitar excesos en almacenamiento.

Monitoreo del desperdicio: llevar un registro diario de lo que se desperdicia para identificar patrones y puntos críticos de mejora.

Estaciones de cocina bajo demanda: incorporar estaciones en vivo (huevos, tortillas, crepes, pasta, parrilla) donde el cliente recibe porciones recién preparadas.

Opciones de porciones variadas: dar la alternativa de platos "tamaño normal" o "tamaño pequeño", especialmente en room service.

Reciclaje creativo de alimentos: convertir restos aptos en nuevos platos (ej. pan en pudding, vegetales en sopas o caldos).

Donación de excedentes: establecer convenios con bancos de alimentos locales para entregar comidas seguras que no se consumen.

Compostaje de residuos: transformar restos orgánicos no comestibles en abono para jardines del hotel o proveedores agrícolas.

Optimización de la compra de productos perecederos: ajustar la frecuencia de compra de frutas,

verduras y lácteos para que lleguen frescos y se usen a tiempo.

Mini buffet o menú a la carta en baja ocupación: en días de menor afluencia, sustituir grandes buffets por menús a la carta o estaciones reducidas.

Uso creativo del "ugly food": aprovechar frutas y verduras imperfectas en jugos, salsas o repostería en lugar de descartarlas.

Campañas de sensibilización al huésped: colocar mensajes en el buffet que fomenten servir solo lo que se va a consumir.

Gestión adecuada del almacenamiento: mantener cámaras refrigeradas con control de temperatura, humedad y ventilación para prolongar la vida útil.

Estandarización de recetas: medir ingredientes de forma precisa para evitar preparaciones excesivas.

Economía circular en la cocina: aplicar prácticas de aprovechamiento total del producto ((por ejemplo cáscaras de cítricos en infusiones y huesos para fondos). La reducción del desperdicio alimentario en hoteles no es sólo una práctica responsable, sino también una estrategia que ahorra costes, mejora la reputación y contribuye a la sostenibilidad. Adoptar estas técnicas permite transformar la operación diaria en un modelo más eficiente, innovador y alineado con los objetivos de Desarrollo Sostenible.



Tecnologías de vanguardia en control del desperdicio alimentario

Sistemas de IA con cámara y báscula (p. ej., Winnow)

Empresas como Winnow utilizan cámaras inteligentes y básculas sobre contenedores para identificar y pesar, en tiempo real, lo que se desecha en cocinas. El sistema envía datos inmediatos a cocineros y gerentes, ayudando a ajustar compras y porciones. En diferentes pruebas, se ha logrado una reducción del desperdicio de entre el 40 % y el 70 % en 6 a 12 meses, también han mejorado los márgenes de coste entre un 2 % y un 8 %. Por ejemplo, Hilton ha reducido los residuos de cocina un 76 % y el desperdicio post-consumo un 55 % en 13 hoteles en los Emiratos Árabes Unidos.

Cruceros con gestión predictiva (Royal Caribbean – WOW)

El crucero Star of the Seas implementa la iniciativa Win on Waste (WOW), que integra IA con herramientas como Q-Control y Food Production Management System (FPMS). Estos sistemas analizan datos históricos, demografía y clima para predecir con precisión las cantidades necesarias. Además, usan iPads con básculas para medir ingredientes y controlar porciones, y reconvertir residuos, como combustible, para su parque acuático, eliminando residuos enviados a vertederos.

Sistemas como FIT (Food Waste Monitoring)

La tecnología FIT Food Waste Monitoring Tech permite responder a preguntas clave: ¿qué?, ¿dónde?, ¿cómo y por qué se desperdicia? Durante un piloto en los hoteles de Asia-Pacífico en Hyatt, ha permitido reducir un 36 % el desperdicio alimentario.

Plataformas integradas (KITRO, FoodNotify, Positive Carbon)

KITRO: solución automatizada con IA que mide e informa del desperdicio en cocinas comerciales, con dashboards para comparar rendimiento.

FoodNotify: plataforma que unifica gestión de pedidos, recetas, inventario y análisis en tiempo real, ayudando a optimizar compras y reducir residuos.

Positive Carbon: combinación de sensores encima de contenedores y software en la nube para seguimiento del desperdicio, calculando también su huella de carbono, impacto económico y formación del personal.

Sistemas de digitalización y trazabilidad (SmartKitchen)

SmartKitchen Food Waste Tracker automatiza el registro de pérdidas, desde el almacenamiento hasta el plato. Permite analizar la cantidad y valor del desperdicio, así como su huella de carbono, generando alertas y datos útiles para reajustes operativos. Su báscula "WasteScale" facilita los registros en solo cinco segundos.

Electrodomésticos inteligentes (Electrolux Professional y Rational: iVario Pro, iCombi Pro)

iVario Pro, combina varias funciones (pucheros, freidoras, cocedero) en un único equipo eficiente, reduciendo tiempos, energía y residuos.

iCombi Pro ajusta automáticamente temperatura y cocción en tiempo real, cuenta con control remoto a través de ConnectedCooking y genera documentación HACCP automatizada.

Inventarios inteligentes y apps de seguimiento:

Apps como Eco Eats Equation, BlueCart o MarketMan ofrecen gestión de inventarios, seguimiento de caducidades y análisis de consumo, evitando sobrecompra. Asimismo, Too Good To Go ayuda a vender excedentes, y Mimica usa etiquetas que indican frescura real para reducir desperdicio.

Impresión 3D como forma de reciclaje alimentario:

La impresión de alimentos (3D Food Printing) se está explorando para reutilizar productos deformes, cortes sobrantes y purés de desperdicio en nuevos alimentos. Por ejemplo, *Upprinting Food* convierte restos en purés para ser impresos y consumidos, reduciendo considerablemente la pérdida.

Las tecnologías actuales combinan inteligencia artificial, sensores, conectividad en tiempo real y herramientas digitales para monitorear, prevenir y minimizar el desperdicio alimentario en cocinas profesionales. Estas soluciones no solo mejoran la eficiencia y reducen costes, sino que además promueven prácticas sostenibles e innovadoras en la hostelería.

Por encima de todo, es necesario formar al personal; en el ahorro, en el control y el desperdicio alimentario. Se pueden tener las mejores herramientas digitales pero sin formación no se consiguen ningún tipo de avances.

Escuela Municipal de Hostelería y Alimentación

La Agencia para el Empleo del Ayuntamiento de Madrid ha puesto en marcha las Escuelas Municipales de Formación con el objetivo de crear espacios de formación especializados en los sectores más demandados a nivel laboral en Madrid.

Estas escuelas han sido diseñadas para preparar a los profesionales del futuro en diversos sectores estratégicos como hostelería y alimentación ofreciendo una formación flexible y adaptada a las demandas del mercado laboral, garantizado que los alumnos desarrollen las competencias técnicas y transversales más demandadas por las empresas.

La Escuela Municipal de Hostelería y Alimentación (EMHA), no cuenta con una programación previa, sino que se diseña en función de las necesidades de las empresas contactadas.

El modelo tipo de itinerario formativo incluye tres módulos:
Competencias transversales: trabajo en equipo, atención al cliente, gestión del estrés.

Competencias técnicas.

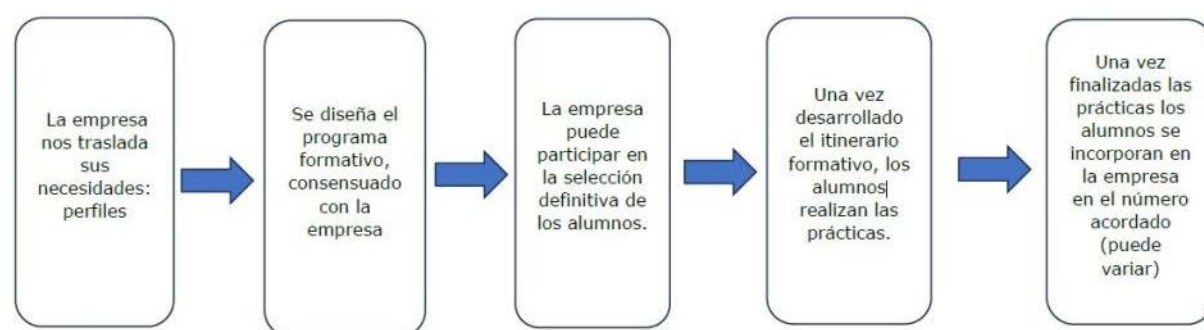
Prácticas no laborales en la empresa.

No es necesario que el itinerario pactado con la empresa tenga esta estructura. La duración también es flexible. En cada curso participarán unos 15 alumnos, que reciben el mismo programa formativo diseñado:

-Para responder a una empresa, cuando tenga necesidad de incorporar al menos al 50% de los alumnos.

-Para un perfil común a varias empresas, que tengan intención de incorporar a algún/a alumno/a. Secuencia proyecto formativo pueden ser trimestrales o anuales.

Secuencia proyecto formativo:



Alegaciones al borrador de la nueva ordenanza de terrazas del Ayuntamiento de Madrid



La Asociación Madrileña de Empresas de Restauración, AMER, junto con más de 20 organizaciones empresariales del sector de hostelería de Madrid han presentado con fecha 10 de septiembre de 2025 (fin del período de información pública) un documento de alegaciones conjuntas al proyecto de la nueva Ordenanza de Terrazas y Quioscos de Hostelería y Restauración, aprobado por la Junta de Gobierno municipal el 31 de julio y publicado en el BOAM de fecha

04.08.2025. El sector plasma de manera contundente en su escrito de alegaciones que se trata de un proyecto de ordenanza perjudicial para sus legítimos intereses, al resultar más limitativa y restrictiva que la actualmente en vigor, en

04.08.2025. El sector plasma de manera contundente en su escrito de alegaciones que se trata de un proyecto de ordenanza perjudicial para sus legítimos intereses, al resultar más limitativa y restrictiva que la actualmente en vigor, en

cuestiones tan esenciales como la superficie, el mobiliario y los horarios. Unido a lo anterior no se puede obviar el impacto económico que este proyecto va a tener en muchos negocios de hostelería, toda

vez que un importante porcentaje de su facturación depende de su terraza. Sin duda, el Ayuntamiento de Madrid actúa en contra de los intereses de la ciudad al perjudicar

su oferta gastronómica, valorada y reconocida internacionalmente, suponiendo una atracción importante de millones de turistas que visitan Madrid.

Campaña de Promoción “Villas de Madrid, descubre los rincones más auténticos”

AMER colabora con la Comunidad de Madrid para promocionar la visita a las “11 Villas de la Comunidad de Madrid” con la finalidad de dar a conocer estas localidades, Para su desarrollo, y contando con la colaboración de todos los asociados de la Asociación, se han colocado soportes físicos de metacrilato en las mesas de los establecimientos con el objetivo de que los clientes conozcan esta campaña de comunicación con una llamativa creatividad creada para tal fin a través de un vínculo en QR que dirige a la página web de promo-



ción turística de la Comunidad de Madrid (<https://www.visitmadrid.es/descubre-destinos-madrid/villas-madrid>); de esta manera, el cliente puede acceder a la infor-

mación sobre dichas localidades y les anima a visitarlas. Esta acción también se ha reforzado con campañas en las redes sociales de AMER.



CON LA BRASA

Hornos de Brasa

HBE

hbe@hornoshbe.com | www.hornoshbe.com

ACYRE Barcelona

Barcelona refuerza su papel como ciudad referente en formación gastronómica internacional con el inicio de un nuevo programa de prácticas profesionales para estudiantes de cocina y repostería procedentes de Laponia, Finlandia.

Jani Paasikoski -presidente ACYRE Barcelona



La iniciativa nace de la colaboración entre escuelas de hostelería finlandesas y profesionales del sector en Barcelona, y cuenta con el impulso de la chef y profesora María Lehtinen, referente de la formación gastronómica en el norte de Finlandia. Lehtinen, que imparte clases en una reconocida escuela de hostelería en Laponia, ha trabajado mano a mano con el chef Jani Paasikoski, presidente de ACYRE Barcelona, para hacer realidad este puente formativo entre ambos países.

“El objetivo es ofrecer a los estudiantes lapones una experiencia transformadora en restaurantes de Barcelona, donde puedan poner en práctica sus conocimientos en un entorno profesional exigente y lleno de creatividad”, explica Jani Paasikoski. “Para mí, como finlandés afincado en España, es emocionante poder conectar estos dos mundos que forman parte de mi identidad.”

Los primeros alumnos llegarán pronto a Barcelona para realizar sus prácticas en restaurantes seleccionados por su nivel de exigencia, profesionalidad y compromiso con la formación como son el restaurante Nectari, del chef Jordi Esteve, y el hotel Mercer, 5 estrellas gran lujo, donde a los alumnos les recibirá su chef ejecutivo Xavier Lahuerta. El programa contempla además actividades culturales y gastronómicas para enriquecer



aún más la experiencia de los estudiantes. Ante el interés mostrado por otros restaurantes a recibir alumnos nos hace plantear la posibilidad de ofrecer a otras escuelas de hostelería de Finlandia este acuerdo de colaboración. Esta acción no sólo representa una oportunidad única para los jóvenes talentos finlandeses, sino también un enriquecimiento para el panorama gastronómico barcelonés, que acoge nuevas miradas y saberes del norte de Europa.

“Traer a nuestros estudiantes a una ciudad tan viva como Barcelona les abre los ojos a nuevas formas de cocinar, de trabajar y de entender la gastronomía como lenguaje cultural”, afirma María Lehtinen, entusiasmada con el inicio de esta nueva etapa.

Con esta alianza, Barcelona se consolida como un destino de formación internacional de primer nivel y la gastronomía se reafirma como un vehículo privilegiado para el intercambio, la educación y la integración.

Grupo Toledo presenta la innovadora línea “Del patrón al huésped”

Grupo Toledo ha participado en Interihotel Barcelona 2025, donde ha presentado sus últimas innovaciones en confección y diseño textil para el sector contract. Bajo el concepto “Del patrón al huésped”, la firma mallorquina ha mostrado cómo la experiencia, técnica y creatividad pueden transformar los espacios hoteleros en entornos únicos, confortables y estéticamente coherentes.



Grupo Toledo ha presentado su nueva línea de negocio: *interiorismo a medida*, solución integral que abarca desde la confección hasta la instalación, pasando por la selección de tejidos, la personalización de acabados y la coordinación con estudios de arquitectura e interiorismo. Su participación ha destacado por la cuidada ambientación de su stand-showroom, que ha permitido a los visitantes sumergirse en el proceso creativo que la

empresa aplica en cada proyecto: del diseño inicial a la experiencia final del huésped. Con más de 35 años de trayectoria, **Grupo Toledo** se ha consolidado como un referente internacional en el ámbito textil hotelero, gracias a su capacidad logística y su compromiso con la calidad y la sostenibilidad. La compañía posee *taller propio de confección*, trabaja con *tejidos certificados OEKO-TEX* y *Made in Green*, garantizando materiales

respetuosos con el medio ambiente y una producción responsable. Interihotel Barcelona ha sido también un punto de encuentro estratégico con decoradores, prescriptores, hoteleros y gestores de alojamientos turísticos, con quienes **Grupo Toledo** mantiene una estrecha colaboración. El evento ha permitido fortalecer alianzas y abrir nuevas oportunidades en mercados nacionales e internacionales, especialmente en los ámbitos del diseño de interiores y el contract hotelero.



La presencia de **Grupo Toledo** en Interihotel reafirma su liderazgo como socio estratégico para hoteles, alojamientos vacacionales y espacios de restauración, ofreciendo soluciones textiles que combinen innovación, personalización y excelencia técnica. Su participación en esta cita profesional ha consolidado su posición como referente en la confección y el diseño textil aplicado al sector turístico y de interiorismo.

Cocina hospitalaria: donde la salud empieza en el horno

La cocina de un hospital ya no es sólo un lugar donde se preparan menús. Es un espacio de innovación, prevención y compromiso con la salud. En la Clínica Universidad de Navarra, sede Madrid, el equipo de Gastronomía y Nutrición ha convertido los fogones en un laboratorio donde se investiga, se educa y se transforma la alimentación hospitalaria en una herramienta terapéutica.

Área de Gastronomía y Nutrición – Clínica Universidad de Navarra, de Madrid



Durante 2025, tres estudios presentados en congresos nacionales han puesto el foco en la seguridad alimentaria, la educación culinaria y la prevención de la obesidad. Tres líneas de investigación con un mismo objetivo: mejorar la calidad de vida de los pacientes desde el plato.

1. Cocinar sin riesgos: técnicas que reducen acrilamidas

La acrilamida es una sustancia química que se forma en alimentos ricos en almidón “La técnica importa. Podemos mantener el sa-

bor y la textura sin poner en riesgo la salud del paciente “Cada plato es una oportunidad para cuidar, no sólo para alimentar”, añade la chef Xandra Luque.

2. Aprender a cocinar: una inversión en salud futura

En el Spain Gastronomy Conference, otro estudio del equipo ha explorado cómo aprender a cocinar desde la infancia influye en los hábitos alimentarios en la edad adulta. Los datos han sido reveladores: quienes adquieren habilidades culinarias antes de independizarse

muestran mayor interés por la alimentación y mejor adherencia a dietas equilibradas.

3. Dieta variada: clave para prevenir la obesidad

En el Congreso SENPE (Sociedad Española de Nutrición Clínica y Metabolismo) de Málaga, se ha presentado un tercer estudio que ha analizado la relación entre diversidad dietética e índice de masa corporal (IMC) en pacientes hospitalarios. La conclusión es clara: una dieta poco diversa se asocia con mayor IMC, especialmente en adultos de mediana edad.

Conclusión

Estos avances no serían posibles sin un equipo multidisciplinar que une gastronomía, nutrición y vocación. La chef Xandra Luque, las nutricionistas Teresa Pérez y Maru Dulcich, y la coordinación de Conchi Manrique han demostrado que la cocina hospitalaria puede ser un motor de innovación, salud y humanización. Desde la reducción de compuestos nocivos hasta la promoción de hábitos saludables, cada investigación presentada en los congresos de 2025 aporta herramientas prácticas para transformar la alimentación hospitalaria.

Porque en esta cocina, cada técnica tiene un porqué, y cada plato, una misión: cuidar.

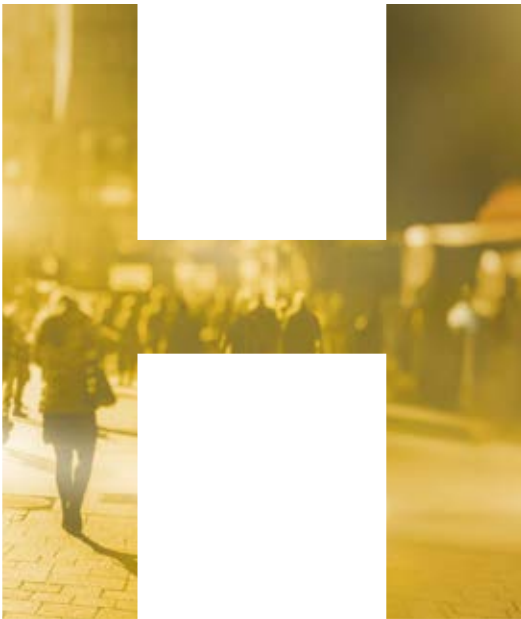


Alimentaria + Hostelco

RETAIL AND FOODSERVICE GROW TOGETHER

BARCELONA
23-26 Marzo 2026
Recinto Gran Via
X f @ in y

The power of synergy



Alimentaria Exhibitions

Fira Barcelona

XXVI CONGRESO NACIONAL DE HOSTELERÍA HOSPITALARIA**Toledo, 29-31 de octubre de 2025****Hotel Beatriz Toledo Auditorium**

C. de los Concilios, s/n, 45005 Toledo

**COMITÉ ORGANIZADOR**

CARMEN ESTEBAN GUTIÉRREZ – Hospital Vall d’Hebron, Barcelona
CLARA LEDESMA BLANCO – Complejo Asistencial Universitario, Salamanca
HERIBERTO RAMOS HERRERA – Complejo Hospitalaria Univ. Materno-Insular (Las Palmas)
ISABEL GIL RUBIO – Hospital Universitario Doce de Octubre (Madrid)
JAVIER VIDAL IGLESIAS – Complejo Hospitalario Universitario de S. de Compostela
JOSEFINA IRLES FILIU - Consorcio Hospital General Universitario de Valencia
M^a del MAR GIL ONTIVERO - Servicio Madrileño de Salud
MIGUEL ÁNGEL HERRERA ÚBEDA – Hospital Universitario Puerta de Hierro Majadahonda
NATALIA RAMOS PÉREZ - Complejo Asistencial Universitario, Salamanca
JOSE FERREIRA VACAS - Hospital Universitario Reina Sofía de Córdoba
PATRICIO MOLINA VIERGE - Hospital Vall d’Hebron, Barcelona

PROGRAMA DE ACTIVIDADES**Miercoles 29 de octubre**

- 16:00 h.** Entrega de documentación
- 17:00 h.** 1ª sesión - La Restauración colectiva también existe. Revisión de los últimos 25 años. JAVIER RODRÍGUEZ BENITEZ, Presidente de ANTA.
- 17:45 h.** Inauguración oficial
- 18:15 h.** 2ª sesión - Humanización como Motor de Transformación: Construyendo Servicios Sanitarios y No Sanitarios más Cercanos. ALMUDENA JEREZ PLAZA y MARÍA TERESA MARÍN RUBIO, Dirección General de Humanización de Castilla-La Mancha.

19:00 h. 3ª sesión: Comunicaciones libres

20:30 h. Fin de sesiones técnicas

Cena Libre**Jueves 30 de octubre**

9:30 h. 4ª sesión: Comunicaciones libres

11:00 h. 5ª sesión - Mesa redonda: Programas de Trazabilidad. Intervienen GIUSEPPE BRAIA, responsable en España de NOVA, S.r.l. y JORDI PAIRÓ, Director comercial de Delsys by Seydor.

11:30 h. 6ª sesión - Gestión sostenible en Restauración colectiva. SENÉN BARRAL GÓMEZ, grupo INDITEX

12:45 h. 7ª sesión – El coste personal de la Gestión Hostelera – Síndrome del “quemado”. Intervienen: CARMINA ESTEBAN, ROSA FERNÁNDEZ ROBLES y CLARA LEDESMA BLANCO.

13:15 h. 8ª sesión - La Inteligencia artificial aplicada a los Servicios hosteleros. JAVIER HORMÍAS, Fujitsu

14:00 h. [Almuerzo de trabajo en el Hotel Beatriz](#)

16:00 h. Visita de la exposición comercial

16:30 h. Asamblea socios A.E.H.H.

17:30 h. 9ª sesión.- La vida diaria de un paciente con disfagia. JAIME PANIAGUA MONREAL, logopeda.

18:30 h. 10ª sesión.- Taller: Cuidando a los pacientes con disfagia: Imparten: JULIÁN FERNÁNDEZ MACÍAS, Jefe de cocina y LUISA M^a ANDRÉS ESTEBAN, cocinera, del Hospital Universitario Príncipe de Asturias (Alcalá de Henares).

19:30 h. Fin de las sesiones técnicas

22:00 h. [Cena y entrega de los “Premios José Luís Iáñez” a las mejores comunicaciones libres en el Cigarral de Santa María.](#)

Viernes 31 de octubre

10:00 horas. 11ª sesión - Elaboración de fichas técnicas de textiles adaptadas a la realidad del sector. Intervienen: Ana Cantero. Responsable Servicio de Lencería del Hospital La Fe de Valencia y Cristina Ferrer Responsable del Departamento de textiles de AITEX (Centro de Investigación e Innovación).

10:30 horas. 12ª sesión – Abordaje de la desinfección de frutas y verduras según el RD 773/2023. Iván Ludeña Pérez Director de Iluquality.

11:00 horas. 13ª sesión – Automatización de la limpieza. Lorena Torralbo Sánchez responsable de Limpieza hospitalaria de la Comunidad de Madrid y Javier Machuca García-Moya, responsable de limpieza del Hospital. Doce de Octubre de Madrid, empresa SERVEO

12:00 horas. 14ª sesión – Regulación de la oferta alimentaria en la alimentación hospitalaria. Intervienen: Tomás Arencubia Rivero veterinario-bromatólogo del Hospital Virgen del Mar (Cádiz) y Antonio Recuna, Director de Seguridad alimentaria y Nutrición de CONXEMAR.

Interiorismo y patrimonio: cómo hacer que la historia funcione en hotelería

Como interiorista especializada en hotelería, siempre me fascina cómo un edificio histórico puede contar historias mientras sigue siendo funcional y rentable. Transformar un inmueble con valor patrimonial en un alojamiento turístico es un desafío, pero también una oportunidad única de diferenciarse en un mercado cada vez más competitivo.

Loli Moroño, Directora Creativa en PF1 Interiorismo Contract
Fotografías de Iván Casal Nieto

Los viajeros actuales buscan autenticidad y experiencias que conecten con la historia y el carácter de cada destino, por lo que un edificio bien rehabilitado puede convertirse en un imán para un perfil de huésped exigente, dispuesto a valorar cada detalle del espacio.

Mi primer consejo es observar y escuchar al edificio. Cada muro, arco o viga tiene algo que decir. Antes de diseñar, hay que identificar los elementos que aportan carácter y planificar cómo integrarlos en la experiencia del huésped. No se trata de "decorar" con historia, sino de convertir esos elementos en protagonistas que dialoguen con el confort contemporáneo. Un arco medieval puede transformarse en cabecero de cama o en un punto focal de la zona de estar; una bóveda centenaria puede integrarse con iluminación indirecta que realce la textura sin sacrificar funcionalidad. Incluso los pequeños detalles, como molduras o carpinterías originales, pueden reinterpretarse en mobiliario a medida, reforzando la narrativa del espacio sin sobrecargarlo.

La prescripción de materiales y equipamiento es otro punto clave. En hotelería, todo se usa intensamente, por eso recomiendo elegir productos resistentes, duraderos y fáciles de mantener. Suelos vinílicos de alta calidad, revestimientos murales lavables o mobiliario a medida permiten conservar la estética sin comprometer la operatividad diaria. Al mismo tiempo, no hay que descuidar la coherencia



cromática: los tonos deben dialogar con el entorno y reforzar la historia del edificio. Esta armonía entre materiales, colores y texturas ayuda a que el huésped perciba un espacio auténtico y cuidado, incluso sin conocer todos los detalles históricos.

Integrar tecnología y eficiencia energética desde el principio también es imprescindible. Sistemas de climatización discretos, iluminación LED y soluciones de domótica reducen costes operativos y crean ambientes confortables sin interferir con la autenticidad del espacio. Siempre recomiendo pensar en el día a día: cómo se limpiará, cómo se mantendrá y cómo se adaptarán los espacios a diferentes necesidades sin romper la estética ni el patrimonio. Esta planificación anticipada evita sorpresas y asegura que el edificio funcione tanto para huéspedes como para el personal.

Un ejemplo que ilustra estos principios es Intramuros Quiet Apartments, en Muros (A Coruña), villa marinera declarada Conjunto Mo-

numental Histórico-Artístico. Allí, la piedra y la madera originales se han reinterpretado con líneas puras y colores serenos, creando un ambiente de calma que respeta la historia del edificio. Los arcos se han transformado en cabeceros de cama, el mobiliario se ha diseñado para resistir el uso diario, y los materiales técnicos facilitan la gestión operativa sin perder calidez visual. Todo está pensado para que el huésped viva una experiencia auténtica y que el espacio siga siendo rentable y sostenible.

Un truco que siempre recomiendo es aprovechar la narrativa del lugar para diseñar la atmósfera. Colores, texturas e iluminación deben contar la historia del edificio sin necesidad de explicarla verbalmente. En entornos marinero-históricos, los tonos verdes y blancos combinados con madera natural evocan el paisaje y la tradición sin caer en clichés. Además, el mobiliario y la iluminación deben ser flexibles, capaces de adaptarse a diferentes momentos del día o al flujo de huéspedes, para garantizar confort y eficiencia.

Finalmente, nunca subestimen la importancia de la versatilidad de los espacios. Un apartamento o habitación histórica debe cumplir varias funciones: ser confortable para el huésped, funcional para el personal y adaptable a distintas temporadas o eventos. Planificar desde la operación diaria asegura que la experiencia del huésped se mantenga impecable, que el edificio se conserve y que la inversión sea rentable.

El interiorismo en edificios históricos es mucho más que estética: es estrategia, narrativa y operación combinadas. Con planificación, selección cuidadosa de materiales, integración de tecnología y atención a los detalles, la historia puede transformarse en una ventaja competitiva real, ofreciendo a los huéspedes experiencias memorables y a los hoteleros un proyecto funcional, sostenible y único. Rehabilitar un edificio histórico no

es sólo conservar el pasado, sino hacerlo vivir en el presente, respetando su identidad y potenciando su valor a largo plazo.

Ficha técnica

INTRAMUROS Quiet Apartments (<https://intramurosgalicia.com/contacto/>)
 Interiorismo: PF1 Interiorismo Contract (<https://pf1interiorismo.com/>)
 Equipamiento: Sebastian Suite (<https://sebastiansuite.com/>)
 Fotografías: Iván Nieto Casal (<https://ivancasalnieto.com/>)

Marcas comerciales: Vertisol, Khama Hotel, Molduras NMC; murales vinílicos de Arte Internacional; luminarias de Olé Lighting; identidad digital y web desarrolladas por Feavor.



Especialistas en decoración para hotelería.

PF1 INTERIORISMO CONTRACT

www.pf1interiorismo.com

info@pf1interiorismo.com

T+34 981 979 284

Diseñar para emocionar, el alma invisible de la hostelería

El diseño emocional en hostelería no es una tendencia. Es una necesidad. Hoy, más que nunca, las personas buscan experiencias. Quieren sentirse bien, cómodas, cuidadas. Eso no se logra sólo con buena cocina, se consigue con espacios que conectan, que abrazan, que cuentan una historia.

Francisco Silván Corral – Diseñador de interiores



Diseñar para emocionar es escuchar. Escuchar al cliente, al empresario, al equipo humano. Escuchar lo que el espacio necesita para convertirse en algo más que bonito: en algo que se recuerda. Porque un local puede tener una estética impecable, pero si no transmite nada no fideliza.

En mis más de 20 años como diseñador de interiores, he visto cómo un cambio de distribución, una textura cálida o una iluminación bien pensada pueden transformar no sólo el ambiente, sino el negocio. Porque el diseño emocional no es sólo belleza: es estrategia. Es rentabilidad. Es reputación.

Mi relación con la hostelería no empezó con la realización de planos, sino entre fogones, bandejas y conversaciones. En mis inicios trabajé en restaurantes con renombre, y fue allí – viendo cómo cada gesto, cada rincón y cada atmósfera influían en la experiencia del cliente. Allí nació mi amor por el diseño de interiores aplicado a la restauración.

Esa vocación me llevó a formarme en la Escuela Superior de Diseño de Madrid, donde aprendí a traducir emociones en espacios y técnica en atmósfera. Pero más allá de los estudios, lo que me define es haber vivido el negocio desde dentro, desde el organigrama, y también desde fuera, como cliente. Esa doble mirada es la que guía actualmente mi trabajo. Un restaurante no empieza en la cocina, comienza en el espacio. Siempre, antes de que llegue el primer pla-

to, al cliente ya se le ha impactado por la luz, el olor, la temperatura y la distribución. Todo eso comunica, emociona. Ese lenguaje invisible es el que define si el cliente se queda o se va.

El diseño emocional en hostelería se consigue con espacios que conectan, que abrazan, que cuentan una historia.



sonal. Porque el diseño emocional no termina en los materiales: incluye a las personas. Un camarero amable, un gerente atento, un equipo bien formado son parte del espacio. Son parte de la atmósfera, son parte del recuerdo.

También es un uniforme limpio y bien planchado. Porque la imagen del equipo habla tanto como el diseño del local. Un uniforme cuidado transmite respeto, orden, profesionalidad. Refuerza la coherencia visual del espacio y genera confianza en el cliente. No es sólo vestimenta: es parte del diseño. Es parte del mensaje.

Diseñar para emocionar es transformar: transformar la experiencia del cliente, sí. Pero también transformar la vida de quienes trabajan en el espacio. Hacer feliz al comensal, y hacer feliz al empleado.



Porque cuando el diseño cuida a todos, el negocio florece. Este será el primero de muchos artículos donde hablaremos de cómo el diseño puede cambiarlo todo. Desde la entrada hasta el cuarto de baño.

Desde la carta visual hasta el rincón más íntimo. Porque diseñar no es decorar, es emocionar, es cuidar y es transformar. ¿Quieres que tu local hable con el corazón? Empecemos por escucharlo.

EQUIPAMIENTO Y PRODUCTOS de decoración para hotelería.



SEBASTIAN SUITE

www.sebastiansuite.com
contacto@sebastiansuite.com
T+34 604 005 505

El Bless Hotel Madrid exige una visión clara del servicio y la excelencia

Marta García Castrejón, gobernanta del Bless Hotel Madrid, a pesar de su juventud es una de las profesionales con más formación que puede encontrarse en la Hotelería madrileña. García Castrejón ha abierto e inaugurado diversos hoteles por diferentes puntos de la geografía nacional de ahí que sea una perfecta conocedora de las características que ha de reunir una Gobernanta.



Hostelería & Restauración: ¿Nos puedes comentar tu formación profesional hasta llegar a ser gobernanta de Bless Hotel Madrid?

Marta García: Comencé mi formación en la Escuela Fuenllana, donde estudié Gestión de Alojamientos Turísticos. Desde entonces, he trabajado en el sector hotelero, especializándome en el área de pisos. A lo largo de los años, he tenido la oportunidad de formar parte de distintos proyectos, lo que me ha permitido crecer profesional y personalmente. Actualmente, estoy cursando el grado en Relaciones Internacionales, el que me aporta una visión global enriquecedora, especialmente útil en entornos tan internacionales como el nuestro.

H&R ¿Qué cualidades y cualificación deben reunir las gobernantas actualmente?

M. G: Creo que una gobernanta debe ser, ante todo, una buena gestora de equipos y recursos, con una visión clara del servicio y la ex-

celencia. Es fundamental tener capacidad de organización, liderazgo, atención al detalle y empatía. Hoy más que nunca, se necesita una formación sólida, tanto técnica como en soft skills, además de adaptabilidad a los cambios tecnológicos y operativos que vive el sector.

H&R: ¿Qué diferencias existen entre Bless Hotel Madrid y el resto de hoteles?

M.G.: Trabajar en Bless Hotel Madrid es un orgullo para mí. Es un hotel que marca la diferencia no solo por pertenecer a Leading Hotels of the World y estar reconocido por Forbes, sino también por el nivel de exigencia, calidad y personalización del servicio. Aquí tratamos con un tipo de cliente muy exclusivo, exigente y acostumbrado al lujo discreto y al detalle. Eso nos obliga y nos motiva a estar en constante evolución, cuidando cada mínimo aspecto de la experiencia.

H&R: Has inaugurado varios hoteles, ¿cómo valorarías el papel de la gobernanta en ellos?

M.G.: Las aperturas son momentos muy exigentes pero también muy gratificantes. La gobernanta juega un papel clave: desde definir estándares de calidad, coordinar la operativa inicial, formar al equipo y asegurar que todo esté listo para abrir las puertas con excelencia. Es una etapa intensa donde se pone a prueba la capacidad de planificación, liderazgo y resolución. Y sin duda, es muy satisfactorio ver

cómo todo toma forma y empieza a funcionar.

H&R: ¿Nos puedes comentar tu labor diaria en el hotel?

M.G: Mi día a día está enfocado en coordinar al equipo de pisos, supervisar la limpieza y el mantenimiento de habitaciones y zonas nobles, garantizar que los estándares de calidad se cumplan al 100 %, y atender cualquier necesidad que surja tanto del cliente como del resto de departamentos. Además, doy seguimiento a las incidencias, coordino con lavandería, floristería y proveedores, y participo en la planificación de turnos y formaciones. Todo ello con un objetivo común: ofrecer una experiencia impecable.

H&R: ¿Cómo calificarías la importancia del equipo humano en el Departamento de Pisos?

M.G: Es fundamental. Sin un equipo humano comprometido, capacitado y motivado, es imposible ofrecer el nivel de servicio que exigimos.

Para mí, lo más importante es crear un ambiente de trabajo armónico, justo y colaborativo. Busco que cada persona se sienta valorada y parte esencial del engranaje, porque lo son. El éxito del departamento es siempre un trabajo en equipo.

H&R: Respecto al aspecto tecnológico, ¿cuáles son para ti los imprescindibles de una buena limpieza?

M.G: La tecnología se ha vuelto indispensable para optimizar procesos, pero nunca sustituye la mirada humana. Aun así, herramientas como los softwares de gestión de habitaciones, los sistemas de control de calidad o las aplicaciones que permiten una comunicación fluida entre departamentos son claves. También valoro mucho la maquinaria de limpieza profesional que cuida la sostenibilidad sin perder eficacia.

H&R :¿Deseas comentar algo sobre ASEGO?

M.G: ASEGO ha sido y es un gran apoyo para nuestra profesión. Es una asociación que vela por la formación, la visibilidad y la profesionalización del rol de la gobernanta, algo que considero imprescindible en estos tiempos. Sentirse respaldada por una entidad que entiende nuestras necesidades es muy valioso.

H&R: Con tu experiencia, ¿qué aconsejarías a las profesionales jóvenes para su desarrollo profesional?

M.G: Les diría que no dejen nunca de formarse, de observar, de preguntar. Que sean curiosas, que escuchan, y que no tengan miedo de asumir responsabilidades. Este es un trabajo de vocación, constancia y sensibilidad por los detalles. Si aman lo que hacen y lo hacen con pasión y compromiso, los resultados llegan. Y que no olviden que liderar no es mandar, es servir y guiar.

H&R: ¿Deseas añadir algo más?

M.G: Simplemente agradecer esta oportunidad para dar visibilidad a nuestro trabajo, que muchas veces se desarrolla en segundo plano pero es esencial para el funcionamiento de un hotel de lujo. Me siento afortunada de formar parte

de este sector y, especialmente, del equipo de Bless Hotel Madrid, donde cada día es un reto y una oportunidad para seguir creciendo.



Premios Canarias de Hostelería Santa Marta

Soy gobernanta de hotel, profesión que ejerzo desde hace más de 35 años. Compagino mi trabajo con la enseñanza, como docente del SEPE, donde llevo años formando a futuras camareras de pisos y gobernantas de hotel. También lo compatibilizo con la evaluación de certificaciones profesionales del ICCP.

Desde 2017 ocupo la vocalía en Canarias de la Asociación Española de Gobernantas de Hotel y otras Entidades (ASEGO). He sido una de las fundadoras del proyecto "Premios Canarias de Hostelería Santa Marta" creado con el objetivo de devolver el brillo y la importancia a una fiesta que pretende reconocer el mérito a empresas y trabajadores del sector turístico, a través de unos premios que se enmarcan dentro de las celebraciones del día de Santa Marta, patrona de la Hostelería.

Los Premios Canarias de Hostelería Santa Marta tienen el objetivo de reconocer a los profesionales del sector turístico. empresas hoteleras, de restauración, proveedores, colaboradores pero, especialmente a las personas que lo hacen posible con su dedicación, casi siempre desde la discreción y el anonimato, A ellos se les dedica esta distinción que se enmarca dentro de las fiestas en honor de Santa Marta, patrona de la Hostelería.

Desde que accedí a la Vocalía de ASEGO en Canarias, me propuse la celebración de un evento festivo que vaya más allá de la tradicional misa y ofrenda, y separar el sentido litúrgico del acto de reconocimiento a los profesionales del sector turístico. Tras tocar diferentes puertas y visitar otras islas para llevar a cabo esta celebración, en ocasio-



nes con la única colaboración de mi familia, amigos y asociadas, finalmente la Concejalía de Turismo del Ayuntamiento de San Bartolomé de Tirajana, con Ylenia Vega al frente, me ha abierto la puerta y se ha unido a esta iniciativa.

El año pasado estrenamos con enorme éxito esta celebración, dedicada especialmente al departamento de Pisos, y ya este año podemos decir que los "II Premios Canarias de Hostelería Santa Marta 2025" son una realidad, al abarcar a los profesionales de los departamentos de Bar y Comedor como protagonistas.

Nuestro objetivo es que este proyecto continúe creciendo, seguir creando lazos entre profesionales

y unir a todos los estamentos sociales para lograr que esta fecha quede marcada en rojo en el calendario turístico de Canarias. Mi más profunda gratitud a la Concejalía de Turismo del Ayuntamiento de San Bartolomé de Tirajana, a todas las asociaciones, patrocinadores como Emicela, que este año ha tenido una participación activa, mi gratitud también a colaboradores y todas las personas que, directa o indirectamente, contribuyen a que este proyecto salga adelante. Toda la información relativa a este evento la pueden encontrar en <https://www.premioscanariasdehosteleria.com/>

Ciona Ramírez
Vocal de ASEGO en Canarias



Semana Internacional del Departamento de Pisos

El mundo hotelero celebra cada mes de septiembre, la Semana Internacional del Departamento de Pisos. Una fecha que no debería pasar desapercibida, porque si hay un equipo que sostiene, engrandece y garantiza la excelencia de cualquier hotel o apartamento turístico, ese es el de Housekeeping. Ellas y ellos : camarer@s, limpiador@s, valets, mozos, personal de lavandería etc.. tod@s son quienes convierten la experiencia del cliente en impecable: la cama perfectamente arreglada, habitación reluciente, en definitiva , los detalles cuidados al milímetro con una seguridad higiénica garantizada. Sin embargo , es un trabajo que demasiadas veces, queda oculto tras la puerta cerrada de una habitación o apartamento limpio.

El departamento de pisos no sólo asegura el estándar de calidad de cada estancia, sino que también protege la reputación de la empresa, y en ultima instancia, asegura la fidelización de los clientes; porque un huésped puede olvidar el diseño de la recepción/lobby pero nunca olvida la limpieza y arreglo de su habitación.

Celebrar esta semana, no es un gesto simbólico: es una llamada a la dignidad, la visibilidad y sobre

todo el reconocimiento. Es dar espacio a quienes mantienen la excelencia desde la base. Es reconocer que sin Housekeeping no hay hotel, no hay servicio, no hay experiencia memorable. En la Semana Internacional del Departamento de Pisos, la Asociación Española de

Gobernantas de Hotel y Otras Entidades, ASEGO, considera que es el momento de romper el silencio, poner en valor la profesionalidad y recordar que detrás de cada habitación perfecta , hay un equipo humano que merece respeto, orgullo y visibilidad.



Domaine de Verchant estrena una nueva etapa de elegancia y diseño con Resuinsa

Domaine de Verchant rebosa elegancia en cada uno de sus espacios, gracias al impulso y desarrollo de **Resuinsa**. Prueba de ello es que ha redefinido el concepto de bienestar, sofisticación y diseño. Este exclusivo hotel, ubicado en el corazón de un viñedo centenario en Castelnau-le-Lez, muy cerca de Montpellier, ha inaugurado una nueva etapa. La idea del proyecto ha sido clara, al ofrecer una experiencia aún más personalizada.

Cada detalle está pensado para conectar con el entorno y con el bienestar del huésped. En esta filosofía, los textiles de **Resuinsa** juegan un papel clave, diseñados en sintonía y alineados con los materiales nobles, las líneas limpias y el estilo mediterráneo que ha centrado la ampliación del establecimiento. Domaine de Verchant



siempre ha sido sinónimo de lujo, naturaleza y arquitectura contemporánea. Con la nueva ampliación suma 25 habitaciones, un nuevo spa y ha renovado su restaurante gourmet. De esta manera, el hotel se consolida como uno de los referentes del art de vivre francés,

que ya dispone de 49 habitaciones y suites. La elección de los textiles de **Resuinsa** para la renovación de Domaine de Verchant ha sido fiel al espíritu del hotel: máxima calidad y diseño elegante basado en ese je ne sais quoi que convierte una estancia en una experiencia inolvidable. El confort se percibe desde el primer momento al entrar en las habitaciones y comprobar su calidad y confortabilidad.

Además, **Resuinsa** ha personalizado diferentes artículos textiles para reforzar la identidad del establecimiento y ha desarrollado accesorios que aportan funcionalidad tanto al equipo del hotel como a sus huéspedes.

Por todo ello, la ampliación de Domaine de Verchant supone una invitación a desconectar y, a su vez, a reconectar. A disfrutar del arte de vivir con calma entre viñedos y olivos bañados de luz y de historia. En este nuevo capítulo, **Resuinsa** ha acompañado al hotel, contribuyendo desde su expertise textil de casi 50 años a crear espacios únicos y personalizados, con alma y con propósito. Porque cuando la excelencia se comparte, el resultado se multiplica.



Guía comercial

Accesorios para vinos

Starvinos, Popy Wine

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



Aceites

Compañía 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. Navalpotro, S. L.

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



Bases preparadas

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



Consejo Regulador Denominación de Origen Ribera del Duero

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

Bollería prefermentada

Bellsolá, S. A.

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



Buffets

King's Buffet

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



Cafés

Cafento

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

Carnes

Consejo Regulador Denominación de Origen Específica Cordero de Extremadura

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



Cash&Carry y Deliver

Grupo Miquel (GM Cash)

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



Climatización

Samsung Electronics

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



Colchones y somieres

Grupo Pikolin Contract

Plataforma Logística Zaragoza
Ronda Ferrocarril 24
Telf.: + 34 609 30 30 24
www.grupopikolin.com
501972 Zaragoza



Congelados

Congelados Basilio

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



Distribución Hostelería

Makro

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



Distribución de pescados

Pescados Basilio

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



Equipamiento

Electrolux Professional S.A.U.

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



Embutidos

Simón Martín Guijuelo, S. L.

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



Instrumentos de medición

Instrumentos Testo, S.A.

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



Lavandería

Lavandería Asfam

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



Limpieza profesional

Ecolab

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



IPC Hospitality Solutions

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



GARCIADEPOU

Quesos

Kraft Food España

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



Renting Tecnológico

Econocom

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

econocom

Soluciones Limpieza Profesional

PROCTER & GAMBLE PROFESSIONAL

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



Tapicerías

Gancedo

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

gancedo

Textiles

Grupo Toledo

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



Resuinsa

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



TPV

Casio

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

CASIO

Uniformes

Velilla Confección Industrial

C/ Juan de la Cierva, 19
Tel.: 91 669 96 25
www.villillaconfeccion.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



gancedo

Cumplimos 80 años acompañándote en tus proyectos
de interiorismo con todo tipo de tejidos, alfombras,
papeles pintados... y mucho más.



Creamos juntos el espacio que imaginas.

VESTIMOS



**Más de 40 años de experiencia
vistiendo a los hoteles.**

**Presentamos una nueva línea de
negocio especializada en
interiorismo para hoteles y
proyectos contract.**

Diseñamos espacios que expresan marca, destino y experiencia.

Nuestro nuevo departamento de interiorismo textil nace para acompañar a estudios, prescriptores y cadenas hoteleras en el desarrollo de proyectos integrales: desde la conceptualización hasta la instalación final.

Aportamos la mirada del fabricante al proceso creativo, garantizando que cada idea se traduzca en soluciones técnicas, sostenibles y ejecutables.

Del showroom al huésped, de la inspiración al resultado.

