



Hostelería y Restauración

Dic 2024 - Ene 2025

Revista técnico profesional de restauración, hostelería e industrias afines.



Diseñamos proyectos a medida para tu negocio

Con más de 50 años de experiencia en el sector Horeca, en **Electrolux Professional** ofrecemos un **SERVICIO 360º**, **DESDE EL ASesoramiento INICIAL HASTA LA POSVENTA.**

Contamos con un **Departamento de Proyectos propio** que **te ayudará a integrar nuestra maquinaria en tu espacio.**

Para más información, llama al teléfono: **91 747 54 00** o envía un correo electrónico a marketing.es@electroluxprofessional.com



Portavoz oficial:



Tradición artesana en cada uno
de los procesos de elaboración

 Espadan
Corks

TAPONES DE CORCHO 100% NATURAL



EXPLORE THE UNKNOWN



**LA MAYOR PLATAFORMA MULTIESPECIALISTA DE
INNOVACIÓN Y NEGOCIO PARA EL SECTOR HORECA**

+50.000

Empresarios y directivos

+700

Firmas expositoras

+750

Speakers profesionales

9

Auditorios



**Coffee &
Bakery**



**AUTOMATED
FOODSERVICE**

**DESIGN
& EXPERIENCE**

**DIGITAL
WORLD**

**NEW CONCEPTS
& FRANCHISES**

**HORECA WINE
& SPIRITS**

**DELIVERY & FOOD
AS A SERVICE**

**HEALTH
& SAFETY**

SOCIOSANITARIO



Escanea el QR y consigue un 50% de
descuento en tu pase a HIP 2025 con
el código 34F42

www.expohip.com

HIP es un evento en colaboración de:

NEBEXT
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS



“Les Jardins de la Belle” la salsa mexicana por antonomasia

La firma francesa “Les Jardins de la Belle” es una empresa familiar francesa especializada en la producción de salsas y productos mexicanos, como chiles y tomatillos, que hacen las delicias del mercado francés pero que desean potenciar su presencia en otros países como España.

Sus propietarios, la mexicana Lissette Rault García y el francés Manuel Rault, Ingeniero. Agrónomo, desarrollan sus conocimientos en la región francesa de Poitou, concretamente en la granja “Les Jardins de la Belle”. Lissette Rault enamorada de la gastronomía mexicana y de sus productos ha apostado desde su llegada a Francia en 2017, por producir chiles y tomatillos de variedad mexicana. Al principio para su consumo y después de forma progresiva al crecer la demanda comprobaron que se podrían especializar en el cultivo y producción de productos frescos y procesados. Les Jardins de la Belle cultiva desde la semilla hasta el producto terminado con certificación HVE y agricultura orgánica. La familia de Manuel Rault tiene gran tradición agrícola desde hace varias generaciones, aportándole conocimientos tradicionales (know-how) agrícolas. Todos los productos frescos se comercializan en nombre de “Les Jardins de la Belle” a través de una red creada por Lissette Rault y que potencia anualmente en verano desde 2018.

Salsamour

Durante este periodo, Lissette Rault consciente de las necesidades del mercado, creó su propia empresa Salsamour, especializada en la elaboración de salsas artesanales a partir de productos frescos siguiendo recetas familiares tradicionales. Las recetas son heredadas de sus abuelos, originarios de diferentes regiones de México, el talento en la cocina y el trabajo con los sabores se ha transmitido de generación en generación. Aunque, actualmente se ha enriquecido por numerosas experiencias, sigue elaborando sus propias salsas. Las salsas se elaboran desde 2019 sin aditivos ni conservantes para respetar al máximo el sabor de los productos frescos y añadiendo su toque personal para obtener una mezcla única de sabores. De ahí su éxito y que forme parte del colegio culinario de Francia.



Les Jardins de la Belle

07 68 29 63 61
tomatillosy chiles@gmail.com
www.jardiinsdelabelle.com
www.salsamour-sauces.com



Sumario



Presentaciones

Hostelería & Restauración, HR, apuesta por el networking. 8

Reportajes

Coctelería Varsovia, donde los sueños líquidos se hacen realidad. 12

La Pajarita, esencia del dulce artesanal. 20

Decoración de mesas, esencia de la Sala. 24

Restauración en el aeropuerto de Barcelona. 28

Los retiros holísticos transforman el diseño de espacios hoteleros. 38

Actualidad

Tiempo de bocaditos (Jaume Urguelles). 14

Formas de maduración de la carne. 18

Delicias hispano finlandesas. 22

AEHH. 30

AMER. 32

“La principal fuente de financiación turística, la bancaria” (Alejandro Loyo Banco Sabadell). 34

El 69º Congreso de Coctelería de alto nivel y grandes vencedores. 36

ASEGO. 42

AEDH. 45

Las Llaves de Oro Españolas. 46

Empresas

Electrolux Professional, te ayuda a elegir entre abatidor y congelador profesional. 16

Hornos HBE, innovación y calidad para Hostelería. 23

Econatural, sistema circular de dispensación de papel a partir de cartones de bebidas. 37

Fotografías, clave para incrementar las reservas en Hostelería y Hotelería. 40

Resuinsa lanza la guía de referencia profesional para el sector hostelero. 41

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 Gobernantas 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 Hostelería de la Comunidad de Madrid (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:.....Tfn.:.....
Actividad:.....

Un año Dos años

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

Contra reembolso Banco Efectivo

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

..... a de de 2024

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)	(Firma y sello de la empresa)	
	Anual	Bienal
España	70€	100€
Extranjero	95€	130€

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.

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



Microbiología de Alimentos

915 10 27 28 - www.revistahr.es



GARCIADepOU



EL SURTIDO MÁS AMPLIO PARA LA HOSTELERÍA



www.garciadepou.com

Comprometidos con el medioambiente



PAPEL



CARTÓN



HOJA DE PALMA



BAMBÚ



BAGAZO



MADERA

FEEL GREEN®

Hostelería & Restauración, HR, apuesta por el networking

Nuestra revista Hostelería & Restauración, HR, continua estableciendo lazos de networking entre profesionales y empresarios del sector con firmas comerciales especializadas en Hostelería. Durante el último trimestre hemos organizado presentaciones en diferentes puntos de la geografía nacional para Electrolux Professional, Resuinsa y TTS System.

Si respetamos un orden cronológico, casualmente **Hostelería & Restauración, HR**, ha organizado con Electrolux Professional la primera y la última presentación de este trimestre. Éstas se han celebrado el 25 de septiembre y el 26 de noviembre en su showroom de Madrid. En ellas la multinacional ha presentado a más de una veintena de profesionales de Hostelería sus nuevos abatidores y hornos. Las presentaciones han estado dirigidas a chefs de los principales hoteles, hospitales y restaurantes de Madrid, entre ellos han asistido profesionales de establecimientos tan conocidos como Abrassa Urrechu y del Hospital Virgen del Castillo de Madrid.

En estas jornadas el chef demostrador Nicolás Leblay Valdés ha realizado dos demostraciones del concepto cook&chill, y lo que implica trabajar con horno y abatidor. De esta forma, ha mostrado la función del multitimer, que permite en una misma temperatura (90°C, vapor) introducir distintos tiempos de cocción. Utilizando la técnica de cocción al vacío ha elaborado verduras, salsas y postres; al mismo tiempo ha utilizado la sonda de



Las presentaciones han sido eminentemente activas.

temperatura para controlar la temperatura interna de algunas elaboraciones. Todas las elaboraciones realizadas al vapor las ha abatido en el abatidor SkyLine Chills.

El chef Nicolas Leblay ha mostrado la uniformidad de cocción con el uso de "Sky Duo", función que permite al horno y al abatidor comunicarse mutuamente, mostrando así la uniformidad de cocción de una carga completa de horno. A continuación, ha explicado el nuevo gourmeXpress, horno de alta velocidad que trabaja con microondas, convección y "impig-

ment" simultáneamente. Estas tres tecnologías pueden trabajar al unísono ofreciendo cocciones rápidas y estandarizadas en tiempos cortos y de fácil utilización.

Finalmente, ha mostrado el Speed-Delight, equipo compuesto de microondas, infrarrojos y placas de contacto que trabajan conjuntamente. El equipo está preparado para trabajar de manera ergonómica y sencilla. Las dos demostraciones han sido eminentemente prácticas al elaborarse gran cantidad de elaboraciones que los asistentes han degustado.



Reconocidos profesionales en la presentación de Electrolux Professional.

TTS System en el Congreso Nacional de la A.E.H.H

La segunda presentación de **Hostelería & Restauración, HR** se ha organizado el 3 de octubre en el Palacio de Congresos y exposiciones de Cáceres dentro del Congreso nacional de la Asociación Española de Hostelería Hospitalaria, A.E.H.H. dirigida al sector sanitario nacional, siendo un éxito al asistir más de una treintena de Gobernantas, jefes de Hostelería Hospitalaria y de Servicios Generales de hospitales de diferentes puntos de la geografía nacional y especialmente de las dos provincias extremeñas. Bajo el título "Economía y sostenibilidad en procedimientos de limpieza" los responsables técnicos de TTS System de la Zona Norte, Jaime Balparda, y de la Zona centro y sur de España, Antonio Gallardo, han mostrado los equipos y métodos de limpieza y prevención para hospitales de la multinacional italiana. Los equipos de TTS System garantizan los máximos resultados con el mínimo esfuerzo, reduciendo el tiempo y el coste de operaciones y su impacto ambiental. Entre sus equipos destacan los equipamientos y sistemas de limpieza y desinfección de alto rendimiento Dosely + Trilogy: **Máxima eficacia e higiene.**

El equipo de TTS System ha explicado que la contaminación cruzada es un problema crucial que requiere procedimientos específicos



HR y TTS inician las presentaciones en el Congreso Nacional de Hostelería.

y el uso de equipos adecuados para garantizar un alto nivel de higiene. Además de ser importante utilizar una mopa de microfibra limpia para cada área, a la que denomina base de una limpieza adecuada. Para reducir realmente el riesgo, hay que prestar especial atención a los procedimientos.

La estación de impregnación Dosely tiene dos particularidades que la convierten en ideal para afrontar la emergencia: un depósito de detergente hermético (que permite cualquier tipo de desinfectante) y una dosificación ajustable de 50 a 350 ml. Esta particularidad permite preservar los principios activos de las soluciones desinfectantes y garantizar la impregnación óptima para cada tipo de mopa, tanto de microfibra como desechables. Con el sistema Dosely se impregnan las mopas directamente en el carro, utilizando una mopa limpia

impregnada con la solución desinfectante en cada zona, evitando las posibles contaminaciones cruzadas de gérmenes, bacterias y virus. Dosely se adapta a todos los carros Magic y es compatible con los sistemas de fregado plano de TTS. Trilogy es un sistema de fregado con mopas de microfibra de doble cara para suelos y superficies verticales.

El soporte Trilogy al ser reversible, permite diferenciar las zonas de habitación y baño dentro de una misma zona. Dispone de una amplia gama de tejidos que se adaptan a todas las superficies actuales. También dispone de mopas TNT desechables, para tratar a los residentes aislados o zonas de alto riesgo. Todos sus equipos garantizan los máximos resultados con el mínimo esfuerzo, reduciendo el tiempo y el coste de operaciones además su impacto ambiental.



Gran interés entre los profesionales de hostelería hospitalaria.

Resuinsa, tecnología aplicada al textil

Hostelería & Restauración, HR, ha organizado para Resuinsa Group el 24 de octubre en el Hotel Claridge de Madrid la jornada "Calidad y tecnología aplicada al textil" en la que directivos de la firma valenciana, concretamente Juan Antonio López, Director Comercial de Resuinsa, y Carmela Martí, Responsable de proyectos de Carmela Decoración han explicado a más de una treintena de gobernantas de los principales hoteles de Madrid los elementos básicos del textil, como la calidad en la lencería textil y los tipos de algodón existentes, hasta la realización de una ficha técnica de sábanas; pasando por nociones más complicadas, por ejemplo el tratamiento de tejidos decorativos, la tecnología aplicada al textil y el control de calidad. También han explicado el sistema RFID.

Juan Antonio López y Carmela Martí han comentado que la actualización de conocimientos dentro del sector hotelero se ha convertido en un paso clave para su mejora continua. "La rapidez de los avances tecnológicos y los nuevos retos que van surgiendo hacen indispensable que la formación impartida por empresas referentes sea un aspecto a tener en cuenta por parte de los establecimientos hoteleros". Consiguientemente la formación y el impulso del sector hotelero van de la mano, una idea presente en Resuinsa. Desde hace años, su compromiso con la formación es absoluto, ofreciendo jornadas dirigidas a colectivos que ocupan puestos esenciales en el funcionamiento de los hoteles, como las gobernantas.

De esta manera, el beneficio es doble: por una parte, los asistentes a las jornadas tienen la oportunidad de aprovechar la dilatada experiencia de una empresa reconocida y,

por el otro, el aprendizaje adquirido redundará en una experiencia más satisfactoria a los huéspedes. El acto se ha clausurado con

un aperitivo en el que las gobernantas han intercambiado experiencias y conocimientos con los directivos de Resuinsa Group



El Grupo Resuinsa ha demostrado ser innovador y evolutivo.



Próximas Presentaciones de HR

Nuestra revista Hostelería & Restauración, HR, ha decidido incrementar los networkings o reuniones comerciales entre firmas comerciales de Hostelería con profesionales del sector. De esta forma, hemos configurado un calendario de próximos eventos y de otros nuevos que estamos cerrando en estos días (de los que informaremos ampliamente en la web y redes sociales). De momento, les informamos del calendario de eventos concertados y cerrados.

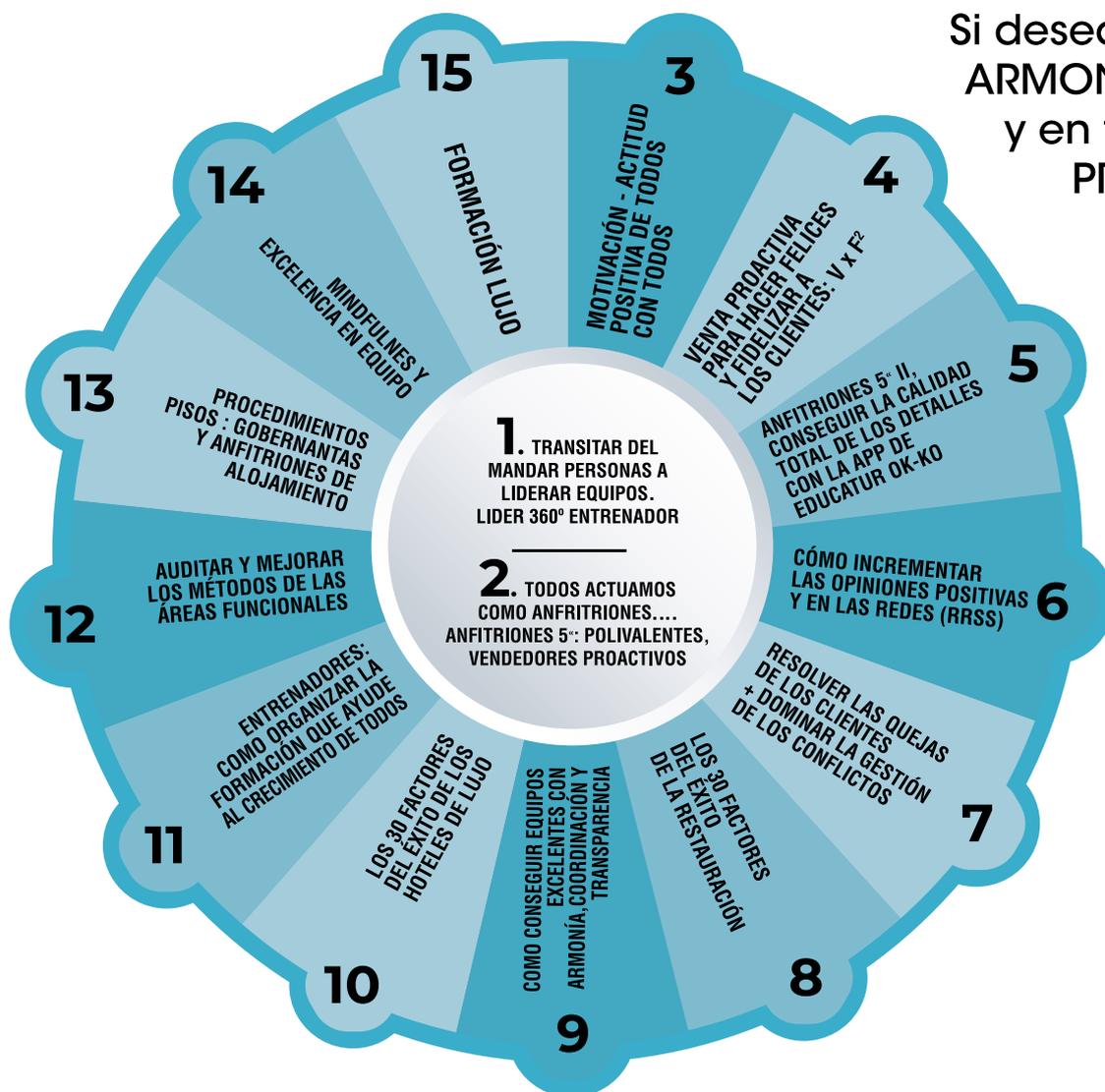
29 de enero: Electrolux Professional - Madrid.

18 de febrero: Tapicerías Gancedo - Madrid.

26 de febrero: Electrolux Professional – Granada.

10 de marzo: Jornada Hostelería Hospitalaria en HIP, Madrid.

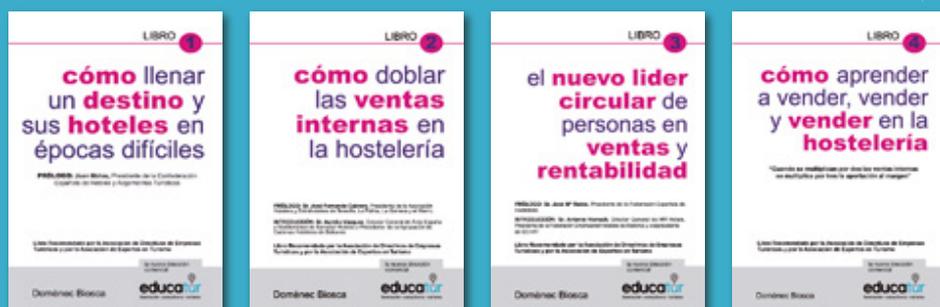
Si deseas **CRECER** en tu **ARMONÍA RELACIONAL** y en tus **HABILIDADES PROFESIONALES...**



"Juega con nosotros"
¡ESCOGE TÚ!

EDUCATUR EDICIONES

Encuentra todos los libros de turismo en nuestra editorial



**1ª COLECCIÓN:
LA NUEVA DIRECCIÓN
COMERCIAL**
AUTOR: Domènec Biosca Vidal

Coctelería Varsovia, donde los sueños líquidos se hacen realidad

Coctelería Varsovia es el escenario ideal para disfrutar de un buen trago en un espacio idílico -un edificio modernista de Manuel del Busto - con vistas a la bahía de Gijón y bajo las directrices de uno de los mejores barmans españoles. Borja Cortina.



Borja Cortina.

Coctelería Varsovia es ese lugar donde los sueños líquidos se cumplen. Si hay una palabra que lo defina es la excelencia. Borja Cortina y su equipo la buscan en cada detalle -desde la elección de los ingredientes hasta los elementos decorativos, pasando por el emblemático enclave o el buen hacer de los barmans-, y eso se traduce en un magnífico servicio.

El establecimiento posee una decoración ecléctica, que recoge diferentes elementos -un imponente botellero de inspiración Art Decó, sillones Bahaus, sillas Thonet y butacas nórdicas de mediados del siglo pasado, Responde a un divertido planteamiento: ¿qué se podría encontrar en un desván que almacene cosas desde el año 1904 hasta la actualidad? Observar alrededor es la respuesta. Varsovia se divide en tres espacios diferenciados: en la planta de arriba hay una tranquila y coqueta sala

de seis mesas con sofás desde la que se puede contemplar la bahía de Gijón mientras se disfruta de la bebida elegida. A continuación, se encuentra la primera planta dominada por un imponente botellero de hierro y grandes ventanales; ya en el piso inferior se encuentra un acogedor sótano con su propia barra y dos salas, una de ellas coronada por una bandera de Gran Bretaña. Otra faceta de este establecimiento es el gusto por la buena música, con un sonido vespertino de clásicos del jazz y el soul, ya en cambio por las noches el ritmo de la música sube a grandes temas de los 50 a los 90.

La carta de cócteles completa y sugerente

La carta es atractiva al incluir más de medio millar de etiquetas de destilados. Borja Cortina la estructura en:

“Imprescindibles”, son los cócteles que apasionan a la clientela y, como su propio nombre indica, no pueden faltar en su propuesta.

“Cócteles a examen”: en este apartado se recogen los formatos impactantes y sabores originales pensados para que sorprendan pero que, a la vez, se puedan comprender. Cercanos y rompedores a partes iguales, conquistan con sus ingredientes y también con las historias que los hacen realidad.

“Sin Alcohol”: concebido para aquellos que prefieran no beber alcohol. Son sorprendentemente apetecibles.

“Cócteles Clásicos”: está formado por los grandes cócteles de la coctelería. Pero siempre con el toque personal que los caracteriza en Varsovia.



Limonada Caprese



Método: Directo

Copa: Vaso bajo.

Ingredientes:

10 cl seventeen tonic.
 4 cl Gin mare Capri.
 2 cl zumo de limón .
 1,5 cl sirope de azúcar.
 1 cl Gardeum.
 Hielo.
 Decoración:
 Tomate cherry.
 Albahaca.

Elaboración:

Servir todos los ingredientes en el vaso bajo con hielo cubo, y remover suavemente. Decorar con tomate cherry y albahaca
 Nota: De Varsovia a Capri... sumérgete en las aguas cristalinas de Capri de la mano de este cóctel absolutamente mediterráneo, donde la Bergamota, el limón y la mandarina te harán viajar sin moverte del taburete.

Alta tensión

Método: Directo

Copa: Longdrink

Ingredientes:

20 cl Schweppes limón y quina.
 3 cl de Fernet.
 1 cl de Gardeum licor de flor eléctrica.
 0,5 cl de zumo limón
 4 drops de bitter elemaluke tiki.
 Hielo.

Decoración:

Piel de limón.
 Hierbabuena.

Elaboración:

Servir todos los ingredientes en un vaso longdrink con abundante hielo cubo. Remover suavemente y decorar con piel de limón y hierbabuena.
 Este trago largo juega con el amargor del Fernet, el dulzor y la potencia del licor de flor eléctrica y el mixer de limón más adulto del mercado. No te resistas a conocerlo, saltarán chispas...



Tiempo de bocaditos

Jaume Urguelles, ex presidente de ACYRE Barcelona, uno de los más queridos y con mayor reputación de la Federación de Cocineros y Reposteros de España, es un perfecto conocedor de la repostería española y en especial de la catalana, nos muestra una cuidada selección de bocaditos protagonistas de cócteles. *Jaime Urguelles.*



Volcán fonduee de queso y sobrasada

Es un original bocadito, extraído de un sándwich .

Ingredientes

Pan de molde
Crema de queso.
Crema de sobrasada.
Loncha de queso Hawart.
Sobrasada de primera calidad



Elaboración

Coger tres rebanadas de pan de molde sin corteza. Untar una primera rebanada con crema de queso, al gusto. Tapar con la segunda rebanada y untar con crema de sobrasada. Enfriar los sándwich en nevera. Cortar en cuadraditos. Con un utensilio en forma de bola realizar un pequeño hoyo en la superficie. Rellenar el hoyo con sobrasada (hacer una bolita). Cubrir el cuadradito con queso hawarti (lonchas no demasiado gruesas). En el momento de servir pasar los cuadraditos por el gratinador para que se fundan.

Nota: Es importante la calidad de la materia prima a utilizar, el efecto del volcán se crea con una sobrasada cremosa que al derretirse mancha de rojo al combinarse con el pimentón. Las lonchas de queso hawarti son importantes por su textura. Respecto a los rellenos se puede optar por diferentes cremas de queso, incluso cambiar la crema de sobrasada por una crema de chorizo.



Blinis con salmón marinado y gulas

Los blinis son tortitas parecidas a los creps, algo esponjosas. Son habituales en la cocina eslava, sirven como base en pescados ahumados o en huevas de pescado, especialmente del caviar. También pueden confeccionarse con crema agria y se acompañan con licores, como el vodka champagne, el cava y el vino blanco.

Masa de blinis:

Ingredientes:

250 g harina tamizada.
50 g harina candeal
20 g levadura panificable.
4 yemas de huevo.
4 claras de huevo.
Mantequilla para la sartén.
500 ml leche.
3 dl leche tibia.
1 dl nata batida.
Sal.

Elaboración:

Desleír la levadura con leche y añadir harina candeal. Una vez afinada la masa, dejar reposar 20 minutos. Añadir harina tamizada, leche y yemas de huevo. Volver a afinar la masa, incorporar las claras montadas a punto de nieve con una pizca de sal e incorporar nata batida. En una sartén algo gruesa y untada ligeramente con mantequilla, servir una cucharada de masa, freír por ambos lados. Dependiendo de la cucharada de masa, será el tamaño de las tortitas.

Salmón marinado:

Ingredientes:

200 g lomo de salmón.
50 g gulas.
1 naranja.
1 limón.
Azúcar.
Sal.
Pimienta.
Eneldo fresco.

Elaboración:

Pelar la naranja y el limón. Extraer la parte blanca de la piel y hacer tiras finas (cortar a julien). Salpimentar el lomo de salmón, esparcir eneldo fresco, la julien previamente cortada, el zumo de la naranja y el limón, así como dos cucharadas de azúcar. Dejar reposar 24 horas en la nevera. Dar la vuelta y dejar macerar 24 horas más. (agregarun poco de sal más y otra cucharada de azúcar). Una vez macerado, cortar en dados. Sobre el blinis colocar unas cuantas gulas, encima el dado de salmón y unas tiritas de los cítricos utilizados para marinar el salmón.

Nota: se pueden hacer en forma de bocadillo, utilizando dos blinis; y untarlos con mantequilla especiada.

Macarrón con queso de cabra y membrillo

El macarrón, es una especialidad en pastelería, compuesta por azúcar, almendra y claras de huevo. Realiza la función de un bocadillo para aperitivo. No es demasiado dulce y la combinación de la almendra da base a un cremoso de cabra con sabor acentuado.

Macarrón:

Ingredientes:

125 g almendra en polvo.
125 g azúcar glasé.
100 g azúcar común.
100 g claras de huevo.
25 g azúcar glasé.
Sal maldón

Elaboración:

Mezclar bien 125 g de almendra en polvo con azúcar glasé. En un bol esponjar las claras con azúcar común. Ha de quedar consistente, pero no excesivamente montadas con aire. Incorporar al batido. Mezclar el preparado con una espátula, agregar azúcar glasé restante. Escudillar con manga pastelera y boquilla lisa, sobre láminas de teflón. Espolvorear las parte superior con sal maldón. Cocer en un horno convencional a 170°C.

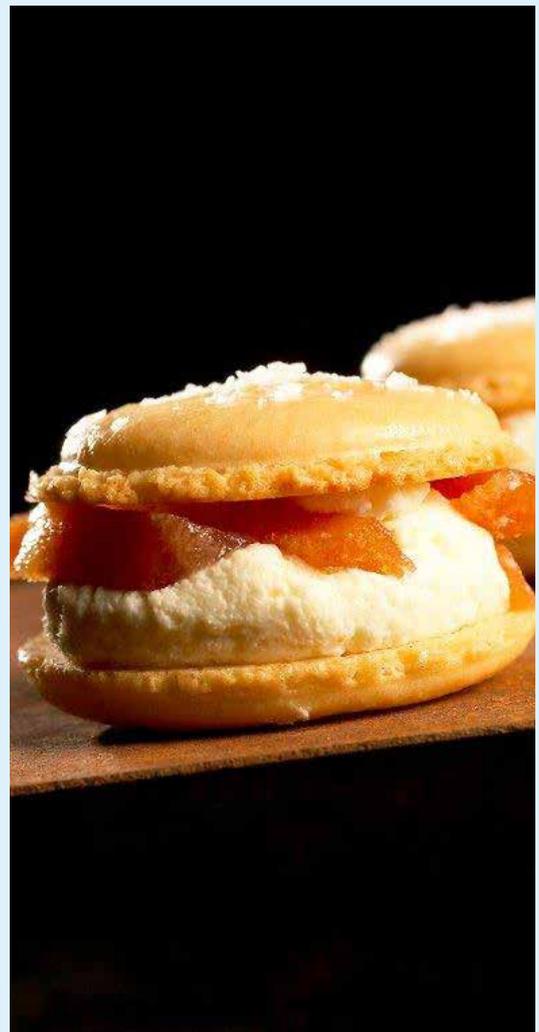
Relleno:

Ingredientes:

Queso de cabra cremoso.
Dulce de membrillo, poco dulce,
Zumo de un limón.

Elaboración:

Con un batidor convertir el queso de cabra en cremosidad manejable. Agregar unas gotas de limón para acentuar su sabor y dar mayor cremosidad. Colocar dulce de membrillo y tapar con el macarrón espolvoreado con sal maldón.
Notas: según el tipo de queso de cabra se puede rebajar con un queso más cremoso y suave, o con crema de leche o leche.



Electrolux Professional, ayuda a elegir entre abatidor o congelador profesional

Electrolux Professional es consciente de la necesidad que los procesos cotidianos de enfriamiento y conservación deben ser seguros y eficientes en toda cocina comercial o profesional. Por este motivo aboga por la elección de abatidores y congeladores idóneos. Aunque ambos son equipos diseñados para enfriar y conservar alimentos, entre ellos hay diferencias notables.



Un congelador está diseñado para mantener los alimentos por debajo de la temperatura de congelación, mientras que un abatidor los enfría rápidamente expulsando aire frío sobre ellos para reducir la temperatura de forma gradual.

¿Qué funciones desempeña un abatidor?

Los abatidores ofrecen la mejor opción para congelar rápidamente los productos alimenticios con el fin de conservarlos durante

largos periodos. Son soluciones excelentes para los chefs, porque pueden preparar los platos del menú y congelarlos enseguida para utilizarlos más adelante. El abatimiento implica enfriar la comida rápidamente a baja temperatura, de manera que permanece menos tiempo dentro de los “valores de riesgo” evitando el desarrollo y la proliferación de bacterias nocivas. Los “valores de riesgo” se encuentran dentro del rango de temperaturas de +8 °C (46,4 °F) a 68 °C (140 °F), en el que se acelera el crecimiento de las bacterias, cuyo número se duplica en solo 20 minutos. Las directrices sanitarias vigentes exigen que los alimentos se abatan en condiciones de seguridad reduciendo su temperatura de +70 °C (+158 °F) a +3 °C (+37,4 °F) o menos en 90 minutos, exigencias que la gama de **Electrolux Professional** cumple sobradamente. **Electrolux Professional** aplica el proceso de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (HACCP) y respeta sus directrices. La certificación internacional de HACCP constituye un reconocimiento exclusivo que avala el compromiso de **Electrolux Professional** para garantizar el máximo nivel de higiene a lo largo de la cadena alimentaria.

¿Qué finalidad tiene un congelador profesional?

Un congelador es un equipo que mantiene los alimentos a temperaturas muy bajas para evitar que se estropeen. Mientras que un congelador doméstico suele estar integrado en un frigorífico, los congeladores profesionales, en



cambio, cuentan con compresores sólidos diseñados para soportar la apertura y el cierre frecuentes de las puertas sin dejar de mantener una temperatura estable en todo el sistema de enfriamiento.

¿Qué diferencia hay entre un abatidor industrial y un congelador?

Aunque los abatidores y congeladores son habituales en las cocinas profesionales y establecimientos de catering, cada uno de estos equipos ofrece procesos diferenciados. Los congeladores se utilizan para mantener los alimentos por debajo de la temperatura de congelación. Sin embargo, los abatidores son preferibles para enfriar rápidamente los alimentos, dando lugar a una conservación más duradera gracias a la expulsión de aire frío sobre ellos y que, a su vez, reduce gradualmente la temperatura dentro de la cámara. Este veloz proceso de enfriamiento permite al personal del restaurante preparar platos de menú y congelarlos para utilizarlos más adelante, con la consiguiente optimización de tiempo y recursos. A diferencia de los sistemas de refrigeración o los congeladores diseñados para conservar alimentos, los abatidores y los abatidores/congeladores no están concebidos para ese fin.

¿Mejor elegir abatidor o congelador?

Hay tres motivos principales para preferir los abatidores a los congeladores profesionales convencionales. Ante todo, éstos conservan mejor la calidad y el aspecto de

los alimentos. En segundo lugar, son más eficientes en términos de tiempo y dinero. Por último, mantienen a los alimentos mucho más protegidos frente a las bacterias. Según las dimensiones de la cocina y el volumen de comida que se prepare, quizá sea necesario un abatidor/congelador, además de un congelador convencional.

Esto se aplica especialmente cuando se requieren soluciones de congelación seguras y gran capacidad de almacenamiento. **Electrolux Professional** ofrece una amplia selección de abatidores que cumplen todas las normativas de salud y seguridad. Elegir un abatidor o congelador de una marca tan prestigiosa como **Electrolux Professional** aporta tranquilidad y ayuda a mantener los máximos niveles tanto de calidad como de seguridad alimentaria.



Formas de maduración de la carne

Comer carne ya no solo se trata del corte. En el disfrute ahora juegan un papel importante la raza del animal y su proceso de maduración.



Los cortes de razas Rubia Gallega, Frisona, Simental y el renombrado internacionalmente Angus se maduran en cámaras secas. Anteriormente, cuando ni el término ni la técnica de maduración eran populares, la carne se preparaba de diferentes maneras para destacar su sabor. Unos la sazaban con sal y ajo, mientras otros agregaban especias. Si la carne estaba dura, se ablandaba a base de pequeños y constantes golpes hasta que se obtenía la suavidad, a expensas de perder sus jugos naturales y, por tanto, el sabor.

En el siglo XIX, la carne de res se dejaba a temperatura ambiente por semanas, hasta que la superficie empezaba a pudrirse, en un proceso que se llamaba mortificación, lo que ahora bien puede ser la maduración. Sin embargo, entonces no se realizaba bajo ninguna norma de salud y tampoco se le hacía un seguimiento estricto del tiempo durante el que se le dejaba madurar. Además, este proceso se realizaba en seco con lo que se perdía casi 20% de la humedad de la carne, debido a la evaporación y, en consecuencia, también se perdía 20% de

sus ganancias económicas, por lo que la maduración pasó de moda desde el punto de vista comercial. Así pasaron varios años, hasta que en Estados Unidos, durante los años 90 se retomó la mortificación cárnica, pero con una versión moderna, más estricta y más controlada. En esta época, las carnes se maduraban en cámaras con atmósferas controladas, que incluían poca humedad y temperaturas bajas, las que se ofrecían en restaurantes con parrillas, llamados steakhouses. Argentina se sumó hace algunos años y es pionera en esta tendencia; mientras que la moda en Europa surgió en España, con maduraciones de forma escasa. En México, este proceso de la carne es relativamente nuevo. Hay varios restaurantes en los que se madura en refrigeradores húmedos. Sin embargo, la maduración correcta debe realizarse en cámaras de maduración seca, donde los amantes de los cortes de carne madurada podrán disfrutar a plenitud. Aunque en España ya existen al-

¿CÓMO SE MADURA UNA CARNE?

- 1** El proceso debe ser controlado y bajo normas estrictas.
- 2** La carne debe permanecer en una atmósfera y temperatura controladas, con una humedad específica para no deshidratarla.
- 3** La maduración se debe a las enzimas que se encuentran en los músculos de la res.
- 4** Las enzimas atacan a las grandes moléculas celulares y descomponen las proteínas.
- 5** La humedad se evapora, lo que le da un gran sabor y la hace mucho más tierna.





gunas cámaras en seco, sólo existe una abierta al público. Los visionarios de este estilo se han lanzado al mercado, así nace esta carnicería Gourmet, que han dado un giro y han apostado por el concepto de carne madurada. Para vender carne madurada de alta calidad, poseen una cámara en seco en la que los cortes de las razas Rubia Gallega, Frisona y Angus se maduran entre 25 y 90 días, a temperatura especial controlada. “Para especializarnos en un producto único, se añeja los cortes de carne en la cámara en seco del restaurante, donde coloca-

mos una cámara de añejamiento en seco que intensifica los sabores. El resultado es una carne muy suave. Algunos comensales han detectado aromas y sabores como a queso, hongos, cáscaras de nuez, jamones ibéricos y almendra el que más, muchas notas que aportan una nueva experiencia. Esto se debe al tipo de alimentación que tienen las reses”. “La variedad permite ofrecer una amplia oferta en sabores y texturas. Los cortes orgánicos vienen de animales de libre pastoreo, pastan en campo abierto, por lo que no tienen hormonas ni antibióticos.

Conclusiones

Una maduración perfecta depende del tamaño de las piezas de carne. El tiempo de maduración, humedad, circulación de aire, puede ser de 25 a 90 días. De este modo su carne tiene más vitaminas, antioxidantes y menos colesterol, pues su grasa es mucho más rica en Omegas, lo que le da un sabor inigualable, dicen los expertos que es de sin igual experiencia este tipo de consumo. Puede darle un toque personal si posee una cámara de maduración y envejecimiento.

Especie	Tiempo de maduración
Vacuno	1-2 semanas mínimo
Ovino	6-10 días
Porcino	3-6 días
Aves	1-2 días

Tiempos mínimos de maduración recomendados para la carne de diferentes especies.

La Pajarita, esencia del dulce artesanal

Desde hace más de 170 años, Bombonería La Pajarita se ha consolidado como un auténtico referente en la alta confitería madrileña. Fundada en 1852, esta empresa familiar es la bombonería más antigua de Madrid y una parada obligada para los amantes del dulce artesanal.



Con su establecimiento principal en el barrio de Salamanca, La Pajarita se ha convertido en un lugar emblemático en el panorama madrileño, ofreciendo una experiencia exclusiva a quienes visitan su tienda. La decoración clásica de su establecimiento transporta a los clientes a otra época, y la atención personalizada hace que cada visita sea única. Además de su tienda en el centro de Madrid, La Pajarita cuenta con un obrador en una población cercana de Madrid, un kiosko en Las Rozas Village y un espacio en Galería Canalejas, ampliando así su presencia y acercando sus productos a más clientes.

Para quienes buscan un sabor único y auténtico, La Pajarita representa un rincón de Madrid donde el pasado y el presente se encuentran para crear algo verdaderamente especial, combinando la tradición artesanal con un estilo único y atemporal. La Pajarita mantiene el legado de calidad y tradición que la caracteriza, ofreciendo una selección única de bombones y dulces que han conquistado el paladar

de varias generaciones. Historia y tradición que perduran en el tiempo, de generación en generación. La historia de La Pajarita comenzó en el Madrid de mediados del siglo XIX, cuando Vicente Hijós y Palacio y su mujer Lorenza Aznárez la fundaron como una confitería de referencia que, poco a poco, fue ganando popularidad. Desde entonces, ha mantenido su compromiso con la elaboración artesanal y la tradición.

El negocio tomó su nombre de la popular figura de papiroflexia que los clientes solían crear con servilletas de papel: La Pajarita. En 1927 Vicente cedió el establecimiento a su sobrino nieto Lorenzo Aznárez Gil, que continuó con el legado de la bombonería hasta que en 1954 se lo cedió a su hijo Lorenzo Arnáez Sola como regalo de bodas. Hoy en día, con La Pajarita bajo la dirección de Rocío Aznárez, tataranieta del fundador, y su marido Carlos Lemus, esta tradicional bombonería sigue siendo una empresa familiar que, seis generaciones después, ha sabido combinar

innovación y tradición para seguir sorprendiendo a sus clientes y apostando por la calidad y el talento artesanal.

Productos artesanales que hablan de calidad y buen gusto

La oferta de La Pajarita incluye una variedad exclusiva de caramelos, bombones, chocolates y, ahora, también turrón. Una variedad de dulces que cuentan la historia de una ciudad, evocando recuerdos y creando otros nuevos. La esencia de La Pajarita reside en celebrar nuestras raíces y tradiciones y en unir a distintas generaciones en torno a una herencia dulce e inolvidable. Sus famosos chocolates con forma de pajarita, elaborados con precisión artesanal, destacan por su sabor y cuidada presentación. Entre sus productos más emblemáticos, adquiere un protagonismo especial el caramelo clásico, que tiene 17 sabores distintos y únicos, gracias a las esencias naturales usadas para su elaboración. Aunque su joya de la corona es el caramelo de violeta de La Pajarita.

Lo que hace único a este caramelo, que ha sido protegido por secreto industrial desde el siglo XIX, no es sólo su aroma y sabor, sino también su forma característica, inspirada en las flores de violeta y rosa hasta el punto de haberse convertido en un símbolo entrañable de Madrid. Con el inconfundible sabor y la calidad que distinguen a La Pajarita, el nuevo turrón se ha hecho un hueco rápidamente. Perfecto para llevar a las comidas y cenas, este turrón ha añadido un toque especial a cada reunión.



CONGELADOS

BASILIO



PESCADOS
BASILIO

Tu pescado más fresco directamente del Mar Cantábrico

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

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

Pide pescado fresco calidad de Asturias

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

☎ 985 260 166 📱 WHATSAPP: 661 22 75 85

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

CONGELADO

FRESCO



EL PRODUCTO MÁS FRESCO
Pescados y mariscos directamente de la mar



CUSTODIA DE FRÍO
Paquetería refrigerada



EMPRESA CENTENARIA
Con la mejor calidad



CONSULTA NUESTRA LISTA DE CONGELADOS Y FRESCOS

www.pescados-basilio.es

Delicias hispano finlandesas (I)

La cocina evoluciona constantemente y las elaboraciones han de adaptarse a los gustos de cada población sin olvidar sus raíces originarias. Por este motivo, mostramos algunas recetas de los canapés que hemos ofrecido estas Navidades en el cóctel celebrado por la Embajada de Finlandia en Madrid.

Jani Paasikoski – presidente ACYRE Barcelona

Croquetas de trucha ahumada al estilo finlandés con mayonesa de eneldo

Ingredientes

2 truchas de ración.	Sal
1 cebolla.	1 l leche.
200 g pan rallado.	200 ml mayonesa.
100 g harina de trigo.	Agua.
100 g mantequilla.	Cubitos de hielo.
Manojo de eneldo.	Sal.
cc Nuez moscada	Aceite para freír.
1 cc Pimienta blanca molida	



Elaboración

Para elaborar trucha ahumada al estilo finlandés en caliente es preciso un ahumador finlandés que se cierra herméticamente y se llena con un serrín especial y trucha. A falta de ahumador utilizar trucha ahumada en frío o asada al horno. Tras limpiar las truchas de tripas y escamas lavar y secar bien. Condimentar con sal y depositar en rejilla del ahumador. Llenar el fondo del ahumador con serrín, cerrar herméticamente y poner al fuego. Deja calentar hasta que empiece a humear, bajar el fuego y ahumar las truchas 20 minutos. Extraer las truchas, dejar templar y desmenuzar separando carnes, pieles y espinas. Infundir leche con pieles y espinas ahumadas. Pelar y picar cebolla y rehogar en mantequilla. Añadir harina y mezclar bien. Agregar la leche infundida a través de un colador mezclando constantemente. Incorporar la trucha desmenuzada y condimentar con sal, nuez moscada y pimienta blanca. Deja guisar 30 minutos a fuego bajo; remover de vez en cuando. Verter en un recipiente, cubrir a ras con film de cocina y dejar enfriar en nevera. Realizar bolas con la masa y pequeñas croquetas; empanar a continuación pasando por harina, huevo batido y pan rallado. Escaldar en agua hirviendo eneldo y enfriar en un bol con agua fría y cubitos de hielo. Escurrir y triturar con la mayonesa, dar punto de sal y rellenar un biberón. Freír las croquetas en abundante aceite de freír a 180° C y escurrir sobre papel de cocina. Servir coronados con un punto de mayonesa de eneldo.

Tostada de sabor marinado con crema de mostaza, miel y yema

Ingredientes

800 g lomo de salmón.	2 cc pimienta negra en grano.
100 g azúcar.	1 manojo de eneldo.
100 g sal.	25 ml brandy
2 cs mostaza en grano.	200 ml yema de huevo pasterizado
2 cs miel.	Sal
	Pimienta negra
	8 tostadas

Elaboración

Retirar del lomo de salmón las espinas y escamas. Picar el eneldo, machacar los granos de pimienta y mezclar con sal y azúcar. Untar el lomo de salmón con brandy; cubrir con la mezcla; dejar en nevera marinando 12 horas. Mezclar yema de huevo con mostaza y miel. Dar punto de sal y pimienta negra. Cocinar la crema de yema al baño maría hasta espesar, retirar del fuego y enfriar rápidamente. Tras marinar el salmón, lava bien con agua fría, secar y cortar en láminas finas; servir sobre tostadas y coronar con crema de yema.



Hornos HBE, innovación y calidad para Hostelería

Hornos HBE, empresa gallega y líder en soluciones de cocción para hostelería. La solución sencilla y adaptable a cualquier necesidad.

Hornos HBE tiene más de 30 años de experiencia en la fabricación de hornos de última generación que combinan tecnología avanzada, eficiencia energética y diseño funcional. Sus hornos están diseñados para satisfacer las altas demandas de restaurantes, hoteles y gastrobares, garantizando resultados de cocción perfectos en cada plato, aportando aroma y sabor a la brasa.

Hornos HBE satisface las necesidades de los profesionales de hostelería comprometiéndose a ofrecer un servicio personalizado y atención exclusiva al cliente. Mejore su cocina y eleve la experiencia gastronómica de sus clientes con los productos y sistemas de alta calidad **HBE**.

Hornos HBE garantiza transformar su manera de cocinar.



(R)EVOLUCIONA



CON LA BRASA

Hornos de Brasa

HBE[®]

Aldea Forcaleda nº 48
Telf.: + 34 637 385 0 30
36730 Tomiño - Pontevedra

Decoración de mesas, esencia de la Sala

Posiblemente cada época tiende a un tipo de moda en decoración de mesas, pero esto es bueno, porque así siempre se utiliza la imaginación y el ingenio para la innovación y la atracción de las mesas.

José Ángel Sierra – Profesor de sala y representante en España de Copa Georges Baptiste



En la decoración juegan un papel importante el lugar donde se realice el evento, características y tipicidad de restaurante y hotel; formas y dimensiones de las mesas, tipos de actos y a quienes van dirigidos, las estaciones del año y los colores. Así como la mantelería, la ornamentación del salón o del establecimiento. Partiendo de estos puntos preliminares, se ha de tener en cuenta el producto con el que se va a decorar la mesa y el posible atrezzo de elementos o piezas que se pueden añadir a su decoración. Una vez estudiados los puntos anteriores, pasaremos a indicar las distintas formas de decoración según sea la mesa y los espacios libres de que se dispone.

Formas de Decoración:

Individual: para mesas de una a cuatro personas en las que sólo llevan una decoración sencilla o minimalista.

Lineal: se utiliza en mesas rectangulares, cuando son de presiden-

cia por regla general, pero también en mesas imperiales, en las que hay más espacio en el centro. Teniendo en cuenta el lugar de los anfitriones. A partir de ahí, pueden ser líneas concadenadas o en islas, manteniendo una alineación, ya sea enlazada por medio de algún elemento o bien separadas. Estas líneas pueden ser rectas, en zig-zag u onduladas por ejemplo, pudiéndose resaltar un poco más o no la decoración que corresponde al lugar de los anfitriones.

Espacial: cuando la decoración ocupa un espacio mayor en la mesa y, con bastante relieve sobre

su mantel, haciendo diferentes formas y volúmenes en su conjunto.

Plana: es la decoración menos usada, pero generalmente muy atractiva. Suele prepararse con cereales (coloreados con tinte vegetal o no), pétalos de flores, especias o frutos secos o frescos pequeños, haciendo dibujos de encargo, escudos y siglas. Son recomendables como productos o materia prima para estos adornos, elementos del reino vegetal, como flores, frutas o verduras y hortalizas, aunque a veces se puede utilizar objetos vinculados al reino animal, con huevos, peceras





e incluso caza (perdices disecadas por ejemplo) en mesas de cacería. También se pueden emplear para la decoración, de forma complementaria, artículos del reino mineral, acompañando al resto de los elementos pero siempre con tamaño mediano a grande, por seguridad alimentaria.

Igualmente, se pueden utilizar como elementos complementarios decorativos por necesidad o por motivos temáticos de la mesa estuches de madera o metacrilato, estatuas pequeñas, libros, utensilios de diferentes profesiones, probetas y pipetas, tejidos, candelabros (estos si son de vela ancha, bajos y si son de vela larga, han de ser altos).

El mantel más apropiado es el de color blanco, pudiéndose preparar caminos con cintas, para estilizar más la mesa. El protocolo determina como decoración los elementos florales, frutales y de verduras. Los primeros se utilizan para decorar mesas de comidas solemnes y de gran protocolo. Los elementos frutales son los adecuados para comidas alegres y distendidas aunque también con orden. Por último, los elementos decorativos con

verduras están concebidos para comidas gastronómicas y rurales.

Tipos de decoración para presentaciones

Tras analizar las decoraciones para mesas de restaurantes comentamos a continuación posibilidades y elementos decorativos para mesas de reuniones y presentaciones.

En las presentaciones de grandes dimensiones se pueden utilizar plantas o macetas aéreas, plantas tipo árboles o verde emparrado.

En mesas de presentación de reuniones o presentación de producto, el decorado puede ir en la caída del mantel o a pie de mesa, haciendo un abanico o fuente.

En mesas redondas de trabajo donde se reúnen más de 20 personas, y los tableros o mesas no están unidas a las de enfrente, se pueden vestir con mantel o faldilla hasta el suelo por el interior y colocar a su lado plantas o verde que no sobrepasen la altura de las mesas.

En determinadas mesas, como las de apoyo a un cóctel, los centros no deben exceder 1/3 de su superficie.

Detalles a tener en cuenta

La altura de los centros o elementos decorativos no han de sobrepasar de 25 cm para no entorpecer la visión entre los comensales o integrantes de la mesa. Se ha de tener calculado siempre el tiempo de duración de encendido de las velas para evitar que se pueda quemar algún elemento.

Los colores son fundamentales a la hora de hacer sentirse bien a los comensales. El blanco da a la mesa paz y pulcritud, el rojo calidez, el verde aporta tranquilidad y atmósfera a la mesa y el amarillo alegría y luz. Las servilletas no han de estar excesivamente dobladas, al dar señal de que se han manoseado.

La Armonía surge cuando en el equilibrio de la Decoración está el don de lo bien hecho.



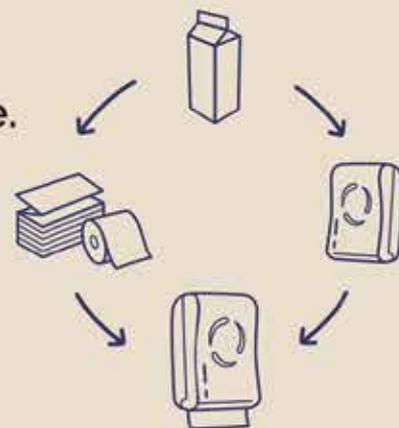
Let's make it a better place *net*



**EcoNatural: el modo más sostenible de unir
eficiencia, higiene y respeto del medioambiente.**

EcoNatural es el único sistema papel + dispensador nacido de un modelo circular que recupera y transforma los componentes de los cartones de bebidas: utiliza las fibras de celulosa para producir el papel, y el aluminio y el polietileno para hacer los dispensadores de la línea.

Haz una elección responsable: con la innovación sostenible de Lucart Professional garantizas higiene y calidad a tus clientes, y haces tu parte para ayudar al planeta.



FLOW: el nuevo dispensador



*Referido a un dispensador EcoNatural Flow Folded Hand Towel, considerando cartones para bebidas de 1L.

El único dispensador producido con cartones de bebidas



Nuevo diseño
patentado



108
Cartones de bebidas reciclados
para producir un dispensador*



100% reciclable
y certificado



Una gama completa
en blanco o negro

Restauración en el aeropuerto de Barcelona

Han transcurrido 50 años desde comencé a trabajar en el aeropuerto de Barcelona. Me gustaría comentar la evolución de la hostelería en el aeropuerto durante este tiempo.

Antonio Ruiz, expresidente ACYRE Barcelona



A pesar de que mi opinión sea subjetiva, al haber trabajado en una de las empresas de restauración mucho tiempo, dejaré que sean los lectores los que valoren y opinen si todos los cambios que se han producido durante estos años se pueden valorar como positivos o se deberían tomar medidas para mejorar la calidad, el servicio al cliente y la profesionalidad.

En los años 70 el aeropuerto de Barcelona era lo que es la terminal B de la T2 con una pequeña terminal añadida que cobijaba el puente aéreo. Los servicios destinados a restauración consistían en un restaurante a la carta de 4 tenedores con capacidad para 400 personas y al que también se accedía al otro restaurante San Jordi, de 5 tenedores, con capacidad para 80 personas.

El tipo de servicio en ambos era a la inglesa, en ambos había carta, platos de temporada, carnes, pescados y verduras de calidad, todo era fresco; así como profesionales, que iban y venían de otros restaurantes y hoteles que plasmaban sus conocimientos profesionales. Hasta convertir el restaurante del aeropuerto en una especie de

escuela para todos los que empezaban el oficio, a su vez muchos de ellos transcurridos unos años pudieron transmitir los conocimientos en plazas de responsabilidad de otros restaurantes. En cambio, otros decidimos quedarnos valorando más la calidad de vida que nos permitía trabajar en el restaurante del aeropuerto. Los cambios que se han producido como se puede apreciar actualmente se han producido por varios factores, por ejemplo el aumento considerable de rutas comerciales y la aparición de clientes de bajo poder adquisitivo que hace 50 años viajaban por otros medios, ahora las compañías aéreas de bajo coste permiten viajar en avión a un precio asequible.

Barcelona que tras las olimpiadas se convirtió en un reclamo turístico influyó para que el aeropuerto se hiciese pequeño y se realizase una segunda gran transformación con una nueva terminal la T1. Ya desde hace años empezaron los grandes grupos empresariales del sector de hostelería a licitar por las concesiones administrativas, en muchos casos realizando ofertas temerarias para conseguir la adjudicación de los locales destinados a servicios de restauración. Gru-

pos empresariales como AREAS, SSP, EATOUT, MACDONALS entre otros, con distintas marcas propias y franquicias, copan la mayoría de los locales de restauración aeroportuaria. Si observamos la oferta que presentan cada grupo a través de sus marcas ¿existe realmente una competencia en la oferta en calidad, variedad servicio y precio?

Exceptuando algún local, como es el Alas (hermanos torres), en el resto de los negocios no hay ninguno que ofrezca un servicio de restaurante, ya no digo al nivel del Alas, sino simplemente como un restaurante típico de cocina tradicional con elaboraciones clásicas de toda la vida y con toques de modernidad en las presentaciones elaboradas en el propio establecimiento. Es posible que el tipo de cliente que frecuenta este tipo de restaurantes ya no viajen en avión y por esa razón ya no existe esta clase de oferta.

AENA es la responsable de exigir el tipo de servicio y modelo de restauración para cada adjudicación, no son las empresas las que deciden el modelo que se va a servir en el local. Ya en los pliegos de condiciones se establece el tipo de modelo de restauración, cuando dice el pliego aquí va una ham-



burguesería en ese local va una hamburguesería, y si en los pliegos dice aquí va un restaurante de brasas pues las empresas ya lo saben cuándo realizan la oferta económica, la oferta por excelencia en la gran mayoría de los locales son bocadillos y hamburguesas.

Pizzas y wok en la place en la T1 con una no complicada oferta gastronómica y en el Food Market en la T2 con un tipo de oferta gastronómica de ensamblaje y servicio rápido así como el único restaurante como conocemos que es el restaurante Mussol con una carta considerablemente reducida respecto a esa misma marca en el centro de Barcelona. De tal forma, el producto más vendido en este restaurante también es la hamburguesa. Evidentemente las hamburguesas son las protagonistas de cada establecimiento del aeropuerto, con una calidad diferente que en este caso tengo que decir que la calidad



de las hamburguesas del Mussol es superior al resto de marcas que existen en el aeropuerto y que aun teniendo una oferta reducida de productos también hay solomillo de ternera y entrecot de ternera a la parrilla, secreto, pollo y alguna cosa más, es el que más se parece a un restaurante. Si existen algunos restaurantes más en el aeropuerto, pero para mi la restauración de estos restaurantes los catalogaría entre un híbrido de servicio rápido y cocina de ensamblaje de producto, muchos de ellos elaborados en cocinas centrales. Podemos sacar múltiples conclusiones desde nuestros principios profesionales y desde la rentabili-

dad del negocio, incluso los clientes pueden hacerlo guiándose desde sus gustos y poder adquisitivo. Personalmente, como cocinero, lo valoro desde el punto de vista profesional, y como he dicho al principio después del paso de los años y cómo ha evolucionado la restauración del aeropuerto mi opinión es que yo hace 50 años salía satisfecho el día que comía en el aeropuerto y hoy alguna vez desayuno o como en el aeropuerto, pero no puedo decir que salga satisfecho y no me refiero a que me quede con hambre. Ahora que todo el mundo reflexione si salen satisfechos independientemente del coste del producto que ese tema daría para otro artículo.

EQUIPAMIENTO Y PRODUCTOS de decoración para hotelería.

SEBASTIAN
SUITE

www.sebastiansuite.com

contacto@sebastiansuite.com

T+34 604 005 505

XXV Congreso Nacional de Hostelería Hospitalaria

La Asociación Española de Hostelería Hospitalaria (A.E.H.H.), ha celebrado del 2 al 4 de octubre la XXV edición de su congreso nacional en el Palacio de Congresos y Exposiciones de Cáceres con gran éxito de participación y actividades paralelas, donde se han analizado temas relativos a la Humanización, Sostenibilidad, con sesiones sobre el despilfarro alimentario y la reutilización de textiles y la Innovación en su gestión. **Miguel Ángel Herrera Úbeda, Presidente de la A.E.H.H.**

El congreso ha conseguido unas cifras similares a las del año 2023, reuniendo a unos 420 profesionales, incluyendo responsables de los Servicios de Hostelería y SS.GG., gobernantes, bromatólogos, dietistas y delegados de empresas, entre otros. Un éxito de convocatoria y con 32 stands comerciales correspondientes a las empresas del sector que han ocupado una amplia zona dedicada a la exposición comercial. La Consejera de Salud y Servicios Sociales de la Junta de Extremadura, Sara García Espada, ha sido la responsable de inaugurar el congreso, que se ha caracterizado por haber introducido nuevos temas de interés, como son los relativos a la Humanización, la Sostenibilidad, con sesiones sobre el despilfarro alimentario y la reutilización de textiles y la Innovación en la gestión de estos últimos.

También se ha analizado el estrés y las formas de controlarlo, contando para ello con la presencia de Koro Cantabrana, reconocida coach. Asimismo, se habló de aspectos



Numerosa presencia de expositores y profesionales.

de acción social, sesión en la que intervinieron profesionales de las empresas Clece y Compass Group. Asimismo se han conjugado con temas más técnicos, como la inocuidad y la calidad en alimentación y los nuevos peligros microbianos, sesiones protagonizadas por los responsables de Bromatología y Hostelería de hospitales de Extremadura y La Rioja; sobre la cultura de la seguridad alimen-

taria, con la intervención de José Ferreira Vacas, Bromatólogo del H. Reina Sofía de Córdoba y vocal de la Junta directiva de la A.E.H.H. Igualmente se ha debatido sobre la higiene de los textiles y su importancia en el control de las infecciones nosocomiales. La importancia de la elaboración culinaria para pacientes con disfagia oro-faríngea ha sido expuesta magistralmente por la Dra. Julia Álvarez, Presidenta de la SENPE, y su brillante ponencia se ha complementado por un taller de Humanismo gastronómico, impartido por el chef Danny Hawthorn, de la empresa Campofrío. Este año, los premios "José Luís láñez" a las mejores comunicaciones libres han recaído en los siguientes profesionales:

José Rodríguez Mármol, del Hospital Universitario de Jaén, con la comunicación titulada "Ac-



La gran novedad del Congreso, la presentación organizada por HR como actividad paralela.



La vicepresidenta de la AEHH entregando una distinción a la directora general de Salud Pública de Extremadura.

tualización en materia de anisakis en la cocina hospitalaria”.

María José Robles Moreno, del Hospital Universitario Virgen del Rocío de Sevilla, con la comunicación titulada “Proyecto escucha”.

Ruth López De Dicastillo Roldán, del Hospital Universitario San Pedro del Servicio Riojano de Salud, con la comunicación

titulada “Estudio de prevalencia de patógenos emergentes en alimentación hospitalaria”. Durante la cena oficial del este XXV Congreso, se ha proyectado un montaje audiovisual que recoge la evolución durante todos estos años de la Asociación así como de las personas que han participado en las actividades que ha ido organizando la A.E.H.H. También se ha entregado un de-

talle especial a Yolanda Márquez Polo, Directora General de Salud Pública de la Consejería de Salud y Servicios Sociales de la Junta de Extremadura, por su constante apoyo. Asimismo se entregó un obsequio a cada una de las empresas patrocinadoras de esta edición.

Como viene siendo habitual desde hace años, dos instituciones benéficas han recibido un donativo especial por parte de la Asociación Española de Hostelería Hospitalaria. En esta ocasión el donativo ha recaído en el Banco de Alimentos de Badajoz y en la Obra social La Milagrosa de las Hijas de la Caridad de Cáceres.

La Junta directiva de la AEHH desea agradecer a todos los asistentes su presencia y participación en este 25º Congreso nacional, que ha cumplido las más optimistas expectativas. Una magnífica respuesta de las empresas del sector y de los profesionales de los hospitales que han logrado que se alcanzasen los objetivos previstos. Tan solo resta anunciar que la XXVI edición del congreso se celebrará en la ciudad de Toledo, entre los días 29 y 31 de octubre de 2025 donde se espera continuar con una buena asistencia. Desde Hostelería & Restauración, HR, os animamos a inscribiros.



Cena de clausura del Congreso y celebración del XXV Aniversario de la AEHH.

Oficina de Gestión de Servicios de AMER

Una de las primeras necesidades que se plantea un empresario de restauración u hostelería a la hora de iniciar su actividad es conseguir que un buen gestor le facilite los trámites necesarios con los órganos administrativos, como la Agencia Estatal de Administración Tributaria y la Tesorería General de la Seguridad Social.

Esta necesidad se mantiene durante toda la vida del negocio y dependiendo de si una empresa tiene bien cubierto este tipo de asesoramiento en cuanto a la gestión, tanto laboral como fiscal, sus preocupaciones pueden aumentar con problemas ajenos al negocio u olvidarse de una parte de la actividad empresarial, que un buen asesor cubre perfectamente.

En AMER, desde la experiencia que dan muchos años de trabajo en hostelería, ofertamos un servicio completo de Gestión Integral, tan-

to laboral como fiscal, que, atendiendo a las particularidades del negocio hostelero, hace que las empresas se despreocupen de las relaciones administrativas periódicas entre la empresa y la Administración (seguros sociales, pagos trimestrales, etc.). Pensando en todo ello, se ofrecen los precios más competitivos y atractivos del mercado, a lo que hay que añadir que, al tratarse de pequeñas y medianas empresas, el servicio incluye la realización de las declaraciones trimestrales de la estimación objetiva por módulos de I.R.P.F. e I.V.A., la declaración anual del I.R.P.F. y el resumen anual del I.V.A. Actualmente AMER atiende todas las necesidades administrativas de gestión y asesoramiento, tanto laboral como fiscal de más de cien empresas, gestionando, por ejemplo, entre otras actividades más de 600 nóminas mensuales de trabajadores de dichas empresas, así

como todo lo que conlleva dicha gestión, (altas, bajas, confección liquidaciones, despidos, contratos, seguros sociales a través del sistema Red, pagos trimestrales, etc.), recogiendo y entregando la documentación en el mismo establecimiento del empresario.

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

AMER en la exposición “Madrid también se bebe, una historia del vino”

La Asociación Madrileña de Empresas de Restauración, AMER, ha acompañado al Consejero de Medio Ambiente, Agricultura e Interior de la Comunidad de Madrid, Carlos Novillo, y al Consejero de Cultura, Turismo y Deporte, Mariano de Paco, en la inauguración de la exposición “Madrid también se bebe; Una historia del vino”, que se ha celebrado en la Sala de Exposiciones de la Biblioteca Regional de Madrid y que permanecerá abierta hasta el 26 de enero de 2025

A pesar de ser una pequeña región vitivinícola, el vino ha tenido gran relevancia en nuestra región; de hecho, desde su pasado romano hasta la actualidad, Madrid ha poseído siempre viñedos y producido vino, siendo actualmente la única capital europea con Denomina-

ción de Origen de Vino. Además, la íntima relación del vino, con la cultura, lo lúdico y lo sagrado, sin olvidar su importancia económica y alimenticia, han sido sin duda

claves en este desarrollo. Jugando incluso Madrid un papel relevante como motor en el desarrollo de la ciencia y en la formación agronómica que ha nutrido a toda España.



“Casa Rafa” galardonado por la Academia Madrileña de Gastronomía

Rafael Andrés, Presidente de AMER, ha recogido el premio “Reconocimiento a toda una vida” otorgado por la Academia Madrileña de Gastronomía a “Casa Rafa” (Familia Andrés) en la octava edición de los Premios de la Academia Madrileña de Gastronomía, celebrada en la Real Casa de Correos.

Cada año, los premios reconocen a profesionales de la gastronomía, de la hostelería y la industria alimentaria, en diversas categorías: mejor restaurante, sumiller, cocina de mercado, cocina internacional, bares y tragos, mundo del vino, producto de Madrid, establecimiento gastronómico, proyecto sostenible y reconocimiento a toda una vida. Estos VIII Premios de Gastronomía de la Comunidad de Madrid han reflejado la diversidad



y el potencial de la gastronomía en la región. La ceremonia de este año ha confirmado el creciente papel de Madrid en el pa-

norama gastronómico nacional e internacional, donde tradición y modernidad se encuentran en una oferta tan rica como variada.

Especialistas en decoración para hotelería.



www.pflinteriorismo.com

info@pflinteriorismo.com

T+34 981 979 284

“La principal fuente de financiación turística, la bancaria”

Alejandro Loyo, Responsable del área Turismo del Banco de Sabadell Inversión Hotelera y Turística en España, califica la situación económica actual de buena como muestran las cifras de este año, prueba de ello las inversiones.

Jesús Menéndez, consultor



¿Cuál es el panorama actual de la inversión hotelera y turística en el mercado español?

La inversión hotelera en España ha tenido un comportamiento muy dinámico durante el ejercicio 2024. Las cifras no son tan elevadas como en 2023, pero hay que tener en cuenta la concentración que hubo en determinados portfolios. En este 2024 han destacado las operaciones de reposicionamiento, nuevos desarrollos y en menor medida las grandes operaciones de adquisiciones de portfolios hoteleros y ReCap's, estimamos que el comportamiento en el ejercicio 2025 tenga la misma tendencia. En resumen, el panorama actual como sus perspectivas son muy positivas.

¿Qué modelos de financiación son los más comunes para proyectos hoteleros en España?

La principal fuente de financiación en el sector turístico sigue siendo la financiación bancaria. Tras la pandemia y la magnífica evolución del sector turístico español, los balances de las compañías hoteleras están saneados y siguen optando por la financiación bancaria, al ser la más barata y permitirles preservar importantes posiciones de tesorería para seguir acometiendo proyectos de expansión/up grades,

En algunas circunstancias, tanto los fondos de inversión como el capital privado, aparece como financiación complementaria o como viabilizadores de proyectos con mayor riesgo, pero bajo el paraguas bancario tarde o temprano.

¿Cómo prevé que evolucionen los activos hoteleros en cuanto a valor y rentabilidad en los próximos cinco años?

Estimamos que el valor de los activos hoteleros prosiga con esa tendencia creciente, cada vez más España es foco de la inversión internacional, vemos una clara apuesta de las principales cadenas de lujo norteamericanas que han focalizado parte de sus inversiones en España, inversiones que son a largo plazo. Las SOCIMIS, ahora en el foco por la posible reforma fiscal, han tenido un importante apetito inversor en el sector hotelero y vemos como la irrupción de los Family Office que buscan la diversificación de su portfolio de inversiones con una clara apuesta por el sector hotelero. Otro factor que contribuye a reforzar ese argumento de crecimiento de valor y rentabilidad viene sustentado por el volumen creciente de turistas que llegan a nuestro país y el incremento del gasto medio realizado por esos turistas. Todos estos factores inciden en una mayor valoración de los activos y en una creciente rentabilidad que estimamos se mantengan en los próximos años. Los activos hoteleros en la actualidad muestran una elevada liquidez que los convierten en una opción atractiva. Y en cuanto a rentabilidad, el sector hotelero consolida este año unos resultados operativos muy buenos, y al alza con respecto a los registrados en el año anterior. El buen comportamiento de la demanda ha llevado a un aumento

medio de la tarifa (ADR) del 8% y el ingreso medio por habitación disponible (RevPar) se ha incrementado un 11%. La mejora en la profesionalización de los equipos directivos, la inversión en tecnología y en eficiencia de costes, va a permitir en el medio/largo plazo la mejora sustancial de márgenes. Como riesgos a medio/largo plazo vemos una potencial ralentización de la economía a nivel global, la inseguridad jurídica y nuevos conflictos geopolíticos que pudieran incidir en una contracción del gasto en ocio y por ende en una contracción de la demanda turística.

¿Qué tipos de inversores están mostrando mayor interés en el mercado turístico español?

España está captando inversores de todo tipo, estamos viendo como hay cadenas hoteleras que están adquiriendo activos hoteleros que amplían su segmento tradicional urbano/ vacacional (acabamos de ver como el Grupo Lopesán ha adquirido el Miguel Ángel), cómo inversores institucionales se están “asociando” con grupos hoteleros para financiar su expansión, cómo se crean vehículos por parte de entidades financieras para canalizar la inversión de clientes de alta renta, SOCIMIS nacionales e internacionales y la irrupción como comentaba anteriormente de Family Office que están diversificando su portfolio y ven el sector hotelero como una apuesta con un bajo perfil de riesgos y buena perspectiva a medio/largo plazo.

¿Qué tipos de empresas están apostando más por la inversión en el sector hotelero y turístico?

Las grandes cadenas hoteleras son las que vemos con un mayor dinamismo inversor, analizamos



Alejandro Loyo.

muchas operaciones de empresas familiares, pero son más “nicho” También nos estamos encontrando que, junto a las cadenas y empresas familiares, están apareciendo inversiones puramente financieras que están entrando en el sector hotelero.

¿Cómo describiría los rendimientos actuales y las expectativas de rentabilidad futura en el sector?

Vemos que sí que hay diferencias, pero no hay diferencias en que tanto el comportamiento del urbano y del vacacional mantienen una elevada correlación y que ambas un comportamiento muy positivo. Las rentabilidades hoteleras se mantuvieron estables en el 3T, situándose entre un 5,25% en Madrid y Barcelona y un 6,25% en las islas. Incluso, productos de perfil más rural o de otras tipologías como camping, glamping, ..., están con crecimiento en rentabilidad muy positivos

¿Cuáles son las principales barreras de inversión que encuentran los inversores en el sector turístico?

Las principales barreras son todas aquellas que tienen que ver con las regulaciones y obtenciones de licencias. La financiación bancaria requiere de estabilidad e inexistencia de incertidumbres legales Así

como del conocimiento del operador, en mercado y productos similares.

¿Qué porcentajes de financiación están ofreciendo actualmente las entidades bancarias para proyectos hoteleros?

Depende de diferentes factores, el sponsor es muy importante, igual que lo es la ubicación, el operador y tipología de explotación (gestión, renta y franquicia). Es por ello que hay que meter todos estos inputs en la coctelera y determinar en qué grado de apalancamiento estamos cómodos, por ello no me gusta dar un porcentaje X.

¿Cuáles son los plazos de amortización más habituales para la financiación de proyectos turísticos?

Me remito a la pregunta anterior, no pienses que estoy intentando eludir la pregunta, depende de diferentes factores, no todos los sponsors tienen el mismo horizonte temporal de inversión, Desde las entidades financieras intentamos adecuarnos a las necesidades de nuestros clientes intentando adecuar los plazos de financiación a su plazo de inversión. Por ello, es frecuente en operaciones de este tipo estructuras que eluden una financiación estándar. También es necesario analizar la finalidad de la financiación, no es lo mismo una compra de un hotel en funcionamiento, que un desarrollo desde el suelo, hasta la compra total de una cadena.

¿Qué tipo de activos turísticos considera más rentables en el mercado actual?

No, la inversión hotelera está muy atomizada en los diferentes segmentos, es probable que sean más visibles las operaciones en el segmento de lujo por el glamour y por el monto de las mismas, pero no destacaría un segmento ni mercado entre vacacional o urbano. Cada activo tiene varios aspectos que condicionan la rentabilidad y para una misma ubicación la

explotación por un operador internacional o por un independiente puede ser la clave de su éxito.

¿Cuáles son los activos más fáciles y los más difíciles de financiar?

Los factores que determinan la facilidad o no de financiar un activo son su potencial liquidez, el sponsor, el tipo de contrato en el caso de que esté gestionado por un tercero, plazos, renta variable, la conectividad de la plaza, la micro ubicación, oferta cultural/gastronómica complementaria. Son factores que determinan el apetito del sector financiero para financiar o no un activo/s, pero un aspecto clave es la unidad de explotación y decisión.

¿Qué garantías suelen solicitar las entidades bancarias para la concesión de financiación en proyectos hoteleros?

Las garantías no han variado, hipoteca, prenda de los derechos de crédito que emanen de los contratos de alquiler, gestión, prenda de las cuentas bancarias del proyecto y las estándar en una operación con subyacente hotelero.

Si pudiera invertir en un hotel en cualquier lugar del mundo sin ninguna limitación, ¿dónde lo haría y por qué?

Imposible quedarme sólo con un lugar. En Europa España, Italia, Francia que reúnen, además, de más de 160 lugares Patrimonio de la Humanidad, ofrecen una oferta cultural y gastronómica increíble. En América, Guatemala, con unos yacimientos Mayas excepcionales, con ciudades como Antigua que gozan de una belleza arquitectónica excepcional, en centro-américa México, con su magnífico centro histórico, Palenque, Oaxaca, Mérida, ..., una gastronomía digna de alabanza. En norte américa lo abriría en Canadá que combina la modernidad de las grandes urbes como unos paisajes, fauna y naturaleza extraordinaria , además de en otros destinos que sería imposible quedarme con uno.

El LXIX Congreso de Coctelería de alto nivel y grandes vencedores



Primeros clasificados Jefes de Bar con el presidente de FABE, Juan Carlos Muñoz Zapatero

El 69º Congreso de Coctelería y Bartenders celebrado del 1 al 6 de diciembre en Lanzarote se ha caracterizado por el elevado nivel profesional de jefes de bar y jóvenes bartenders. Durante cinco intensos días de competiciones, talleres y actividades, se han destacado las habilidades y la creatividad de los mejores bartenders del país en una serie de pruebas muy reñidas y de alto nivel.

El Congreso, organizado por la Federación de Bartenders de España (FABE), se ha cerrado con la entrega de los esperados premios en las categorías de Gin&Tonic's y Coctelería Clásica. Los vencedores en estos concursos representarán a España en las próximas competiciones internacionales, destacándose no solo por su destreza, sino también por el nivel de la participación de las 21 delegaciones que conforman FABE y de sus treinta y dos barmans.

Los vencedores en los diferentes concursos han sido en el Gran Premio Fabbri y Schweppes de España en Gin&Tonic's: Kirian Santana, de Gran Canaria, se ha coronado como el mejor en esta categoría. Seguido de Bryan Marcelo, de Cantabria.

Ya en el Concurso de Coctelería Clásica los ganadores han sido

respectivamente en la Categoría Joven Bartender (menos de 27 años): Robin Michael, de Málaga; y en la Categoría Jefe (mayores de 27 años): Christian Monasterio, de Asturias, se ha alzado con el título. Por su lado en la Categoría Flair el vencedor ha sido Yonny Aquilar, de Gran Canaria. También se han entregado tres menciones especiales, destacando la excelencia en distintas formas de trabajar de los barmans.

Mejor Técnica: Sara Martínez, de Castilla La Mancha.

Mejor Decoración: José Mutilva, de Navarra.

Mejor Degustación: Christian Monasterio, de Asturias.

El nivel de la competencia ha sido tal que, además de los vencedores, se ha reconocido a varios subcampeones, quienes también tendrán la oportunidad de representar a España a nivel internacional.

Concretamente son los subcampeones de Coctelería Clásica, es decir Diego Martín, de la Comunidad de Madrid, en Jefes de Bar; y Kirian Santana, de Gran Canaria, en Joven Bartender. Ambos subcampeones representarán a España en el Campeonato Panamericano o en el Campeonato Europeo, aún sin identificar, junto a Sebastián Chocho subcampeón de Flair.

La Federación de Bartenders de España desea felicitar a todos los participantes y a las 21 delegaciones que conforman FABE, por el nivel de destreza, profesionalismo y camaradería. Este congreso ha sido una plataforma de intercambio de conocimientos, tendencias y un escaparate de talento para el sector de la coctelería.

El Congreso se ha cerrado con el paso del testigo de la Asociación de Lanzarote a la de las Islas Baleares para la organización del próximo Congreso Nacional.



Vencedores Jóvenes Barmans.

Econatural, sistema circular de dispensación de papel apartir de cartones de bebidas

EcoNatural es desde hace 14 años sinónimo de innovación sostenible. Un proyecto nacido de una tecnología avanzada que transforma lo que ya no se necesita en un recurso, reciclando todos los componentes de los cartones de bebidas gracias a un proceso de producción único en el sector.



Los cartones de bebidas son una parte esencial de nuestra vida cotidiana. Están compuestos de fibras de celulosa, polietileno y aluminio y, si se clasifican correctamente, se pueden reciclar mediante un proceso específico. Gracias a la tecnología única de **Lucart**, las fibras de celulosa se utilizan para producir Fiberpack®, la materia prima con la que se fabrica una gama completa de papel higiénico, toallas, pañuelos, servilletas y bobinas de la gama EcoNatural. El compuesto de polietileno y aluminio, por otra parte, se utiliza para producir Al.Pe®, que a su vez se utiliza para fabricar los dispensadores, convirtiéndole en el único sistema capaz de ofrecer una solución completa de papel y dispensadores fabricados íntegramente con envases de cartón para alimentos reciclados. EcoNatural puede reconocerse con orgullo como un sistema virtuoso que reduce la carga de residuos en el medio ambiente y ha permitido a **Lucart** convertirse en un verdadero punto de referencia para la economía circular en Europa.



Nuevo Econatural Flow, único dispensador de envases de cartón de bebidas

Lucart Professional se enorgullece de presentar FLOW, la nueva gama única de dispensadores de la línea EcoNatural, fabricados con polietileno y aluminio de envases de cartón para bebidas, que se caracteriza por un nuevo diseño exclusivo y patentado con líneas sinuosas y elegantes. La gama incluye dispensadores para toallas de corte automático, papel higiénico de extracción central, toallas plegadas, papel higiénico jumbo, papel higiénico inter-

plegado y para jabón de recarga. Todos en acabado blanco y negro. Todos los dispensadores FLOW están certificados ReMade in Italy y son totalmente reciclables.



Los retiros holísticos transforman el diseño de espacios hoteleros

El interiorismo en el sector turístico va más allá de la simple estética, convirtiéndose en una disciplina que exige una profunda comprensión del espacio, la operatividad hotelera, la cultura local y las necesidades del cliente. *Loli Moroño – Directora Creativa de PF1 Interiorismo Contract.*

Fotografías Iván Casal Nieto



La transformación de espacios únicos en alojamientos no sólo busca la comodidad, sino también la creación de experiencias memorables que valoren la historia y singularidad de cada lugar.

Este enfoque no sólo favorece la satisfacción del huésped, sino que también impulsa la sostenibilidad y el atractivo turístico de la zona. En este contexto, una de las tendencias más destacadas entre nuestros clientes es la oferta de retiros holísticos, diseñados para mejorar el bienestar integral de los huéspedes. Estos espacios no sólo abordan la salud física, sino también la mental, emocional, social y espiritual, con el objetivo de lograr un equilibrio y una conexión profunda con uno mismo y con el entorno. El diseño de estos lugares es crucial y debe contar con espa-

cios ergonómicos que respeten las normativas y criterios como el orden, las zonificaciones y, por supuesto, un interiorismo que favorezca la serenidad. Rodearse de un entorno ordenado y limpio favorece la estabilidad personal, creando la atmósfera perfecta para la reflexión y el bienestar. La neuro-arquitectura o el neuro-interiorismo juega un papel clave en este tipo de espacios. Esta disciplina se basa en el análisis científico de cómo los entornos afectan a nuestras emociones y capacidades. Utilizando datos científicos sobre el impacto de los espacios en nuestra mente, se pueden crear ambientes que optimicen el bienestar de quienes los habitan, un enfoque que está ganando cada vez más importancia en el sector turístico.

Junto a estas tendencias, cada vez es más habitual que nuestros

clientes ofrezcan experiencias complementarias a sus unidades alojativas, como servicios de wellness, espacios para paseos, observación de estrellas y actividades en contacto con la naturaleza. Estos enfoques responden a la creciente sensibilidad de los huéspedes hacia la salud mental y física, así como su búsqueda de momentos únicos para compartir con sus seres especiales. Si está considerando reenfoque su oferta de servicios hoteleros, los retiros holísticos son sin duda una buena opción.

Dentro de este panorama, el sector está observando un notable interés por alternativas a los alojamientos tradicionales, como el cohousing para personas mayores y el coliving. El cohousing senior por ejemplo, permite a los mayores mudarse a comunidades adaptadas, donde pueden compartir servicios

y actividades sin perder su independencia. Este modelo fomenta relaciones cercanas entre los residentes, a la vez que preserva su autonomía y privacidad. En España, ya existen varias comunidades de cohousing senior que están ganando aceptación como una opción atractiva frente a las alternativas residenciales convencionales. Por otro lado, el coliving ha revolucionado el concepto de vivienda al integrar trabajo, vida y comunidad en un solo espacio. Este modelo, nacido en Silicon Valley, está especialmente dirigido a aquellos que busquen un equilibrio entre su vida profesional y personal, creando entornos colaborativos que fomenten la creatividad, el intercambio de ideas y la conexión entre los residentes.

En este entorno tan dinámico, la diferenciación se ha vuelto un factor crucial en el sector turístico, especialmente durante el auge que ha experimentado en España en los últimos años. Ofrecer un espacio que destaque no es suficiente; es fundamental comunicar la esencia del proyecto a través de una historia auténtica que conecte con los clientes. Este enfoque no sólo implica ofrecer un diseño interior atractivo, sino también asegurar que el espacio esté alineado con las expectativas del cliente y sea económicamente viable.

El éxito de un proyecto turístico radica en equilibrar la estética y



la funcionalidad del interiorismo. La estética no sólo debe reflejar la identidad de la marca y el concepto del hotel, sino también influir en la experiencia del huésped. A la par, la planificación de áreas funcionales es esencial, considerando accesibilidad y las diversas necesidades del público. Para nuestro estudio, un ejemplo reciente de este enfoque integral es el IBERIK Gran Balneario de Guitiriz, en Lugo, reconocido por sus aguas mineromedicinales. En su proceso de restauración, tanto en 2003 como en 2023, se aplicó un interiorismo sostenible que no sólo respondía a las necesidades de los visitantes, sino que también potenciaba su entorno natural, ideal para actividades al aire libre y retiros de bienestar. El interiorismo en el sector turístico también debe ser una herramienta de transformación. Espacios con historia, como un faro del siglo XIX en Ribadeo, pueden convertirse en alojamientos únicos, aprovechando su riqueza histórica y su ubica-

ción estratégica. Los viajeros eligen destinos no sólo por la belleza del lugar, sino por su cultura e historia, por lo que el diseño debe respetar estos elementos para enriquecer la experiencia del huésped. En cuanto al interiorismo sostenible, este concepto está tomando relevancia al centrarse en la conservación y reutilización de elementos existentes, dándoles una nueva vida sin perder su esencia. No duden en sus remodelaciones hoteleras, en lugar de reemplazar materiales, la tendencia actual es preservar aquellos con valor histórico o calidad, tomando decisiones informadas con el apoyo de profesionales. La elección de materiales sostenibles y el uso de tecnologías energéticamente eficientes, también son fundamentales para garantizar un diseño respetuoso con el medio ambiente.

Como indicamos anteriormente, un claro ejemplo de este tipo de enfoque es la transformación del Faro de Isla Pancha en un alojamiento turístico. Al respetar los elementos originales del edificio histórico, se ha conseguido adaptar el espacio para satisfacer las necesidades operativas y expectativas de los nuevos visitantes, sin sacrificar el valor cultural ni la autenticidad del faro. En definitiva, el interiorismo en el sector turístico no sólo es una cuestión estética, sino un proceso integral que requiere un entendimiento profundo del entorno, las necesidades del cliente y las ten-



Fotografías, clave para incrementar las reservas en Hostelería y Hotelería

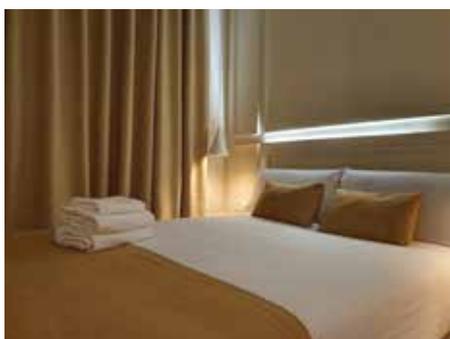
La popular frase “una imagen vale más que mil palabras” va más allá del mero hecho descriptivo. Es un aspecto que, en el caso del sector hostelero, resulta fundamental para lograr más reservas.

Carmela Martí



Los nuevos hábitos de consumo han hecho que los clientes se fijen, antes de nada, en cómo es el establecimiento, por lo que las fotografías publicadas en páginas web o redes sociales pueden llegar a ser determinantes. Carmela Martí Decoración aborda estos elementos estéticos para hacer más atractivas las fotografías de los establecimientos. Para ello no hace falta contar con un abultado presupuesto, ya que actualizando y renovando los textiles se pueden lograr resultados muy exitosos.

Una de las soluciones que más llaman la atención es la combinación de colores, texturas y estampados. Además de ser una tendencia en decoración, ayudan a marcar la personali-



dad y el estilo que sigue el establecimiento. Por ejemplo, se puede optar por tonalidades neutras y estampados más llamativos. O bien introducir colores más energéticos combinados con diseños geométricos. Aquí los cojines adquieren un papel clave para realizar un cambio que parece mínimo pero que aporta muchísimo.

Por ejemplo, se puede jugar con cojines de diferentes estampados y lisos, siempre siguiendo una misma gama cromática. En habitaciones de hotel, otro elemento indispensable y que da un toque único son los plaid. Mejoran el estilo y la decoración de la cama y aportan un plus de sofisticación. Además, no se puede olvidar su función de proteger la cama si alguna persona se sube a ella con los zapatos puestos. El cubre canapé también renueva considerablemente la imagen, al dar un toque de elegancia extra y contribuir a conservar en óptimas condiciones el canapé, que se ubica al ras del suelo.

Las cortinas son otro de los detalles que hacen que la fotografía quede de lo más sugerente. Con un pequeño cambio se puede conseguir un ambiente especial, por ejemplo, optando por cortinas de tonos neutros relacionados con la gama cromática de la habitación. Y si se quiere mostrar el concepto de un buen descanso, la combinación de visillos y blackouts es la idónea, de manera que el huésped puede disfrutar de luminosidad por el día y oscuridad total por la noche. Además, se pueden crear habitaciones visualmente atractivas.

Un punto que Carmela Martí Decoración destaca es el equilibrio. Aunque se realicen combinaciones sugerentes, siempre debe existir cierta homogeneidad en la composición de la imagen, al resultar más atractiva a la vista. A esto ayuda emplear colores blancos y claros en los que el aporte de color lo ofrezcan los cojines o el plaid o detalles en las mantelerías de los restaurantes. Además, en el caso de las habitaciones de hotel, se puede dar un toque mullido a la cama aportando más volumen al grosor de las fundas o con las almohadas.



Resuinsa lanza la guía de referencia profesional para el sector hostelero

La quinta edición del catálogo profesional de Resuinsa ya está disponible con las novedades en textiles de baño, habitación, restauración y elementos decorativos. Se trata de la guía referente en el sector hostelero, imprescindible para los profesionales y que se puede aplicar a cualquier país del mundo.

Esta guía es una potente herramienta que facilita el trabajo, en todo lo concerniente al textil. Está dirigida a jefes de compra, directores de hotel, gobernantes, diseñadores e interioristas de proyectos.

Desde su primera publicación en el año 2000, el catálogo profesional de Resuinsa se ha ido actualizando y adaptando a las necesidades del hotelero, convirtiéndose en la guía de referencia por excelencia. El documento, que se puede descargar a través de la página web oficial de Resuinsa (www.resuinsa.com), ofrece información técnica sobre los productos textiles más demandados por la industria hotelera, contemplando información detallada sobre medidas, pesos, calidades y composiciones de los artículos textiles que se utilizan a nivel internacional en los cinco continentes.

En este sentido, disponer del catálogo profesional es indispensable para el trabajo de los profesionales pues se ha convertido en una herramienta esencial en el sector para equipar tanto nuevos establecimientos como para realizar reposiciones, gracias a su enfoque práctico y global.



Resuinsa comprometida con la calidad

En línea con su firme apuesta por la sostenibilidad y la innovación, el nuevo catálogo de Resuinsa refleja también su apuesta por el cuidado del medioambiente y por la inversión en una I+D+i real, presente en cada producto. “Con casi medio siglo de trayectoria y 8.000 clientes repartidos por todo el mundo, en Resuinsa contamos con una amplia experiencia y seguimos comprometidos con la fabricación de textiles de alta calidad que mejoran la experiencia del huésped”, explica el director general de la compañía internacional, Félix Martí. Martí señala que el catálo-

go profesional evidencia también que el propósito de Resuinsa es el de “seguir aportando nuestro ‘expertise’ en el sector textil hostelero con soluciones adaptadas a los desafíos de cada mercado. Tras varias ediciones se ha consolidado como una hoja de ruta indispensable para la industria hotelera gracias a que recoge los estándares de calidades y medidas utilizados en los cinco continentes, facilitando el trabajo a todos los profesionales”.

Datos de contacto

RESUINSA

www.resuinsa.com
resuinsa@resuinsa.com
 +96 391 68 05



Cenas de Navidad

Madrid

La Asociación Española de Gobernantes de Hotel y Otras Entidades, ASEGO, ha celebrado el 3 de diciembre su tradicional cena de Navidad en el Hotel Mayorazgo de Madrid, donde disfrutamos de un servicio excepcional. ¡Nuestro más sincero agradecimiento a todo el equipo del Hotel Mayorazgo por hacer de esta noche algo inolvidable!

Deseamos expresar nuestra gratitud a las asociaciones profesionales y a las personalidades que nos han acompañado en esta velada tan especial para ASEGO; entre los asistentes se encontraban Carlos Lopez, secretario de la Asociación Española de Profesionales del Turismo. Eduardo Casquero, presidente de ACYRE; Manuel Vegas, presidente nacional de la AEDH, y Manuel Ruiz, presidente de Madrid,

de la Asociación Española de Directores de Hotel. Así como Borja Martín, presidente nacional, y Ramón Lefort, delegado de Madrid, de Las Llaves de Oro Españolas. También ha asistido Iván González, director de Atención e Información Turística en el Área de Turismo de Madrid Destino, Ayuntamiento de Madrid.

Gracias por vuestro cariño, palabras y apoyo constante.

Así mismo deseamos resaltar la amabilidad que han tenido Gabriel García Alonso, presidente y Mar de Miguel, secretaria de la Asociación Hotelera de Madrid, quienes se pasaron a saludar antes de la cena para felicitar las fiestas, ya que por agenda, no han podido asistir al acto.

En esta ocasión, la presidenta de ASEGO Lorena Moreno y su Se-

cretaria, Ana María Dobaño, han entregado el diploma de Gobernante de Honor a Manuel Ruiz, director del Hotel Mayorazgo y presidente de Madrid de la Asociación Española de Directores de Hotel, en reconocimiento a su defensa del departamento de pisos. Según Lorena Moreno "Manuel Ruiz siempre ha destacado la importancia del trabajo de las gobernantes, al considerarlo el corazón del funcionamiento de un hotel. ¡Gracias por valorar y poner en alto el papel de las gobernantes y camareras de pisos!

El acto se clausuró con un brindis por el espíritu de unión y colaboración que nos une a todos. Sigamos sumando experiencias ASEGO ¡Felices Fiestas!

Lorena Moreno – Presidenta Nacional de ASEGO



La XXXVII Asamblea Nacional ya tiene fechas

La 37 Asamblea de ASEGO, se celebrará del viernes 21 al domingo 23 de febrero en el Hotel Mayorazgo de Madrid. Entre los temas a tratar destacan algunos como el futuro de la profesión y la importancia de la formación y cualificación profesional.

Andalucía

La Vocalía de ASEGO en Andalucía ha celebrado su tradicional almuerzo de Navidad por segundo año consecutivo en "Casa Ortiz" de Sevilla. Se ha de destacar la numerosa asistencia de gobernantes y el apoyo de numerosas firmas comerciales colaboradoras quienes se sumaron al acto, entre ellas representantes de: P&G, Hispalimpia, Sevilla Líder y Aromas de Ibiza. A quienes agradecemos su presencia y detalles.



Baleares

La vocalía de Baleares de la Asociación Española de Governantas de Hotel ha celebrado su tradicional almuerzo de Navidad en el hotel Nou Balear, concretamente en su restaurante Boira. En él las gobernantas baleares han disfrutado de un acto entrañable. La vocalía balear desea dar las gracias por su apoyo a los socios de

honor es decir: GM Groupe, Schoölers y Aromas de Ibiza, quienes han colaborado con el sorteo navideño. Merece una mención especial Pilar

Gomez Romero, comercial de Aromas de Ibiza, por asistir al acto. Aromas de Ibiza. A quienes agradecemos su presencia y detalles.



Canarias

La vocalía de ASEGO de Islas Canarias con motivo de la Navidad ha organizado una merienda y cena con asociadas de Gran Canarias. En este acto las asociadas se han felicitado las fiestas e intercambiado impresiones.

Cataluña y Andorra

La Vocalía de ASEGO en Cataluña y Andorra ha celebrado el tradicional almuerzo de Navidad en el restaurante Miro, del Hotel Rialto de Barcelona. En él las gobernantas asistentes han disfrutado de un gran

encuentro, al realizarse el tradicional sorteo donde cada asistente ha recibido un regalo. La Vocalía catalana desea agradecer a Ana, corporativa del Grupo Gargallo, su excelente papel como anfitriona.



Galicia

Las asociadas gallegas de ASEGO se han reunido en una comida organizada por la Vocalía de ASEGO en Galicia, donde se han reunido

numerosas profesionales donde han disfrutado de la compañía de sus compañeras y los regalos ofrecidos por Casa Beatnik, Darlim,

Ilunium, Hotel Balneario de Lajas y Bodegas Lorda. Merece una mención especial Casa Beatnik por la deliciosa comida y el trato recibido. ASEGO Galicia desea agradecer la asistencia de Ana Lage en representación de la Consellería de la Xunta de Galicia, por su asistencia y las explicaciones ofrecidas para obtener el certificado de profesionalidad.



Comunidad Valenciana

La vocalía de ASEGO en la Comunidad Valenciana ha celebrado su tradicional almuerzo de Navidad en el Hotel Daniya, en Alicante, cuya gobernanta Lourdes Poveda Abellán ha resultado ser una gran anfitriona. El acto ha consistido

en la entrega del pin de ASEGO a Fernanda Callero Porta y en la rifa de los regalos entreados por las diferentes firmas comerciales colaboradoras. Entre ellas se encontraban los de Hilados Biete y los de Gabriel Jose Oltra, por Disarp.



Fotografías, la clave para conseguir un aumento de las reservas en hoteles y restaurantes



“Recibir un galardón por parte del sector y, en esta ocasión, el de Gobernante de Honor que otorga una entidad tan distinguida y emblemática en el Turismo como es la Asociación Española de Gobernantas de Hotel y otras Entidades, ASEGO, representa para mí un orgullo, por lo que supone de reconocimiento a mi implicación, defensa y enaltecimiento de todas aquellas personas integrantes del Equipo de Pisos. Considero a las gobernantas pilares fundamentales del éxito de cualquier establecimiento hotelero, al ser la piedra angular bajo la que se sustenta el negocio del alojamiento. Sin lugar a dudas, considero que el puesto de Gobernante de Hotel conlleva de forma intrínseca una gran importancia y una aún mayor responsabilidad, en tanto su labor bien puede identificarse como la de “Amas de Casa del Hotel”, personas que cuidan de todos los detalles para que cada estancia ofrezca las mejores sensaciones al Cliente, exigiendo mantener una comunicación constante y bidireccional con la Dirección del establecimiento que conlleva cercanía, constancia y confianza en el día a día.

Valorar los méritos de mi Gobernanta y su equipo es algo connatural en mí, en tanto soy plenamente consciente que el trabajo que realizan es realmente demandante de esfuerzo en el plano físico, ingrato porque las sitúa a menudo en tela de juicio por la inevitable invasión de la intimidad de los Clientes y también desagradecido porque lo esencial adquiere en ocasiones la categoría de invisible para muchos, pero no para los que buscamos la mejora continua y en definitiva la excelencia. Deseo añadir y mencionar también la desigual e inferior gradación económica que reciben las camareras de pisos, motivada por el menor grado de formación y especialización necesario para realizar esa tipología de trabajo. Por todo ello, creo que es inevitable y de justo reconocimiento darle el cariño y valor que merece un departamento vital en la gestión de un hotel y que sin su mejor desempeño tiraría por tierra el correcto desarrollo de nuestra actividad. Así

mismo es reseñable, el ambicioso control de habitaciones que mi Gobernanta y equipo de pisos realizan a diario, siempre atentas a cuidar todos los detalles y personalizar la experiencia del Cliente, es señal inequívoca del apoyo y la confianza que en ellas deposito. Los valores fundamentales en esta vida desde mi punto de vista no dependen tanto del “Qué”, sino del “Cómo” y yo sólo puedo sentirme afortunado de contar con su entrega, tesón y profesionalidad constantes. Mi más sincero agradecimiento a ASEGO al recibir este premio va, sin lugar a dudas, ligado a la excelsa y comprometida labor de mi equipo de pisos y muy particularmente al trabajo de Yolanda Hernández, mi apreciada Gobernanta y auténtica “Ama de Casa de Grupotel Mayorazgo” por eso este galardón es mérito de mi equipo y con ellos celebro y comparto este reconocimiento. Manuel Á. Ruiz Sotillo, Director del Grupotel Mayorazgo y Gobernante de Honor por ASEGO



Manuel Ruiz junto a Ana María Dobaño y Lorena Moreno, directivas de ASEGO.

La AEDH celebra su Semana de Oro

La Asociación Española de Directores de Hotel cierra 2024 con su tradicional 'Semana de Oro' con la celebración de diversos actos como el VI Encuentro Nacional de Talento joven en Hostelería y Turismo, el Foro #AEDHVENUS y el III Encuentro Internacional de Directores y Directivos de Hostelería y Turismo.



Tres días de actividad intensa en los que se habló, debatido y conocido nuevas propuestas encaminadas a mejorar y potenciar el sector turístico en general, y el hotelero en particular. El VI Encuentro Nacional de Talento joven en Hostelería y Turismo ha colgado el cartel de 'aforo completo', el Foro #AEDHVENUS y el III Encuentro Internacional de Directores y Directivos de Hostelería y Turismo.

Con la presencia de delegaciones de Portugal e Italia, la AEDH ha concluido unas interesantes jornadas, cuyo colofón se ha puesto con la cena de gala, que ha contado con numerosas sorpresas. Como todos los años, la Asociación Española de Directores de Hotel ha reunido en Madrid con motivo de estas jornadas a asociados, amigos y profesionales del turismo y hostelería para unos encuentros de gran interés. En todos ellos se ha transmitido la fuerza y los valores de la AEDH, que, de manos de su presidente, Manuel Vegas, continúan vigentes en sus 52 años de existencia como asociación. Retos, desafíos, nuevas tenden-

cias, apuesta por el talento joven y búsqueda de sinergias y nuevas formas de trabajo. Son algunos de los puntos que mejor definen estos tres días de ponencias, foros y charlas que han concluido con la ya tradicional cena de gala. Una cena que ha estado marcada por el recuerdo a los que ya no están y, lógicamente por la trágica Dana que ha asolado parte de la provincia de Valencia. La AEDH ha destinado cada inscripción del Encuentro Internacional de Directores del 8 de noviembre y cada participación en la Tómbola Benéfica de la Cena a quienes más lo necesitaban, los ciudadanos de las poblaciones valencia-

nas afectadas. Además, la propia Asociación Nacional de Directores ha duplicado la cantidad recaudada poniendo su propio aporte. Pero también fue una noche de reconocimientos. Este año la Estrella de Oro ha sido para Cristina Cabañas Rodríguez, Presidenta de Guitart Hotels y Fundació Climent Guitart. José María Calderón Cerro, FIA-Director en Parador de Segovia, quien ha sido galardonado con la Estrella de plata. Finalmente Beatriz Narbona Reina, Profesora y Doctora en la Universidad Autónoma de Madrid, ha recibido la Estrella de bronce.

También ha habido un reconocimiento especial para Javier Zamora, Jefe de los Servicios Jurídicos de la AEDH, por su incansable trabajo en la demanda colectiva que la Asociación ha liderado contra la plataforma Booking por prácticas abusivas. Manuel Vegas, presidente nacional de la AEDH, ha puesto el broche de oro del acto al anunciar la gran novedad de cara a 2025: la organización del Primer Congreso Nacional de Turismo y Deporte en La Nucía, Alicante, el próximo 28 de octubre de 2025.





La Asamblea de Las Llaves de Oro Españolas antesala del Congreso internacional

La Asociación Española de Conserjes de Hotel “Las Llaves de Oro Española” (miembro de “Les Clefs d’Or International”), ha celebrado su LXII Asamblea Nacional el 28 de noviembre en Sevilla, donde se han reunido más de cien conserjes procedentes de distintos puntos de la geografía nacional.



Directivos de la Junta Nacional con representantes extranjeros.

Este congreso, organizado por Antonio Morilla, delegado de Andalucía, y Enrique Pedraza, ha sido un éxito rotundo, consolidando los lazos profesionales y promoviendo una sinergia muy enriquecedora entre las diferentes generaciones de conserjes. Como preambulo previo al Congreso Internacional que se celebrará en marzo en Madrid, el presidente de la asociación, Borja Martín Guiridi, y el vicepresidente y delegado de Andalucía, Antonio Morilla Camacho, han dado la bienvenida a los asambleístas algunos de ellos representantes internacionales, como: Burak Ipekçi (secretario general de Les Clefs d’Or International), Luis Miguel Asençao (presidente de la zona Mediterránea y de Les Clefs d’Or Portugal), Vittorio Talvacchia (presidente de Les Clefs d’Or Italy), y Cornelius Haug (delegado de Les Clefs d’Or Suisse).

Durante los tres días de reuniones y eventos organizados por la asociación, con la fundamental colaboración de los patrocinadores, entre ellos los partners históricos: El Corte Inglés, American Express, Sixt, Iberia, los asistentes han tenido la oportunidad de encontrar compañeros y profesionales provenientes de diferentes puntos de la geografía nacional, que representan los mejores ho-

teles, empresas y marcas del lujo a nivel nacional y internacional. Educational Day: jornada de Formación y Debate (LADILLO) Uno de los momentos más destacados de la asamblea a sido el Educational Day, celebrado en la Escuela de Hostelería de Turismo de Sevilla. Durante esta jornada, se ha organizado una mesa redonda con destacados profesionales del sector del lujo, entre los que se encontraban varios conserjes de Las Llaves de Oro Españolas. En el debate, se ha analizado el papel esencial de las conserjerías en los hoteles de lujo de las principales cadenas hoteleras, valorándose estos servicios personalizados, cada vez más demandados por los clientes del sector, influyen también en la fijación del precio medio de los establecimientos.

Premio al Mejor Concierge Joven de España

El segundo día de la asamblea durante el almuerzo en el icónico Hotel “Alfonso XIII”, se ha entregado el premio al “Mejor Concierge Under 35 de España”, premio dedicado en



Concursantes del Mejor Concierge Joven de España.

esta ocasión a Tomás Izquierdo, ex presidente y miembro honorario de “Las Llaves de Oro Españolas”. Este premio se otorga al joven profesional que destaca más en las pruebas escritas y orales propuestas y evaluadas por el Award comité nacional de la asociación.

Este año, los jóvenes seleccionados para concursar por el título han sido: Miguel Arias (concierge en JW Marriott de Madrid), André Catoira (concierge en Four Seasons Madrid), Amanda Gómez (concierge en Westin Palace de Madrid), Juan Carlos Iturri (concierge en Hotel Villa Favorita de San Sebastián), Idalija Nacaite (concierge en Hotel Palace de Barcelona), Tiago Tavares (head concierge en Sofitel Skipper de Barcelona) y Francesco Trevisan (assistant head concierge en Belmond La Residencia, Mallorca). Entre los siete representantes de las diferentes delegaciones, el vencedor ha sido Francesco Trevisan, de la delegación de Baleares, quien representará a España el 30 de marzo de 2025 en la 69ª Asamblea Internacional de Les Clefs d’Or en Madrid, y disputará el concurso “Young Les Clefs d’Or Leader Award 2025”, premio dedicado al mejor joven concierge menor de 35 años del mundo. “Es un gran honor recibir este reconocimiento, delante de amigos, compañeros y patrocinadores que estimo muchísimo. Además, estoy feliz de haber conocido a los otros candidatos, y de poder contar con su apoyo y amistad, que son los elementos fundamentales para el futuro de nuestra asociación. Cada uno de ellos es un gran profesional, este premio es de todos, y no veo la hora de empezar mi aventura en la Asamblea Internacional de Madrid”, ha declarado Trevisan al momento de la entrega del premio, quien además ha agradecido la presencia de todos los miembros de la delegación Ba-

leares en Sevilla y en especial la de su delegado, Pep Ferreiro, por haberle hecho de mentor y apoyado durante los últimos años. Junto a los otros 16 participantes que representarán a los otros países, Trevisan dispondrá de tres meses de trabajo para preparar las pruebas para el título internacional. Estas pruebas consisten en varios temas, como por ejemplo: itinerarios exclusivos, videos, trabajos escritos sobre historias y actualidad del mundo de los hoteles de lujo, así como de la asociación internacional de Les Clefs d’Or, aparte de una prueba oral final frente a la comisión internacional. En vista del gran evento Trevisan está colaborando con el comité de organización y apoyará en algunos proyectos y eventos de responsabilidad social a la Junta Nacional de “Las Llaves de Oro Españolas”, encargada de la organización del Congreso Internacional de Madrid 2025.

Preparativos para el Congreso Internacional

Durante la celebración de la Junta, también se abordó el Congre-

so Internacional de Las Llaves de Oro, que se celebrará en Madrid en 2025. El respaldo de diversas instituciones públicas y empresas privadas resalta la importancia de este congreso, que reunirá a más de 500 conserjes de todo el mundo entre el 30 de marzo y el 4 de abril de 2025. Este congreso marcará un hito histórico para la asociación, redefiniendo las relaciones a nivel global y consolidando aún más la presencia de Las Llaves de Oro en el ámbito del lujo y la hospitalidad internacional. Será una oportunidad única para compartir conocimientos, intercambiar experiencias y fortalecer nuestra red profesional.

El Cierre de la Asamblea: Broche de Oro en Abades Triana

El acto de clausura de la asamblea se ha celebrado con una emotiva cena en el restaurante Abades Triana, un espacio único con vistas al río Guadalquivir. Este cierre, ha permitido a los participantes despedirse de un año más de reuniones y celebraciones, con la promesa de volver a encontrarse en la próxima asamblea.



La formación fue importante durante la Asamblea.

Cenas de Navidad Llaves de Oro

Baleares

La Delegación de Baleares de Las Llaves de Oro Españolas ha celebrado el 19 de diciembre su cóctel de Navidad en San Francesc Hotel Singular. Donde se han reunido más de una veintena de concierges de los mejores hoteles de Baleares y miembros honorarios de la asociación. Entre los asistentes se encontraba Mauro Torres, presidente de la delegación de Les Clefs d'Or Cataluña, y vicepresidente segundo de "Les Clefs d'Or Spain". "Este año ha sido extraordinariamente productivo para nuestra delegación, ya que hemos incrementado el número de miembros, que

al día de hoy, entre activos, honorarios y afiliados, cuenta con más de 50 personas. Además, estamos satisfechos con el resultado conseguido por Francesco, en Sevilla, quien ha conseguido el premio como mejor concierge under 35 de España" palabras de Pep Ferreiro, delegado de Baleares. Éste ha aprovechado también el brindis para agradecer el apoyo de todos los miembros honorarios, entre ellos a El Corte inglés, Vesta Charter, Gastro Event Balears, The Label & Co, Boira Agency, Sixt, Smart Yacht, además de a Ana Castillo, Ana Fuster (conciERGE en Hotel Sant Francesc) y Miguel García Feliz (Managing Director Hotel San Francesc), por la organización del evento.



Cataluña

La Delegación de Cataluña de Las Llaves de Oro Españolas ha celebrado su cena de Navidad el 16 de diciembre en el restaurante Leña, de Dani García, con la asistencia de más de 50 socios y colaboradores. El momento más emotivo del acto ha sido la imposición de Las Llaves de Oro a Christian Braseró, ConciERGE del Hotel Grand Hyatt, por parte del presidente nacional, Borja Martínez y Mauro Torres, delegado de Cataluña.

Delegación Norte

La Delegación de la zona Norte de Las Llaves de Oro Españolas ha celebrado su cóctel de Navidad en La Vinoteca Curdelon, joyería de

vinos a nivel nacional. Al acto, eminentemente emotivo, han asistido junto a su delegada Leire sus socios activos, afiliados y honorarios.



Madrid

La Delegación de Madrid ha celebrado el 12 de diciembre su cóctel de Navidad en el Casino Gran Madrid Colón. Al acto han asistido más de 120 personas en el que la delegación de Las Llaves de Oro ha impuesto a Mario Rivas del Hotel Hyatt Centric Gran Vía su insignia y ha nombrado socio de Honor a Tomás García Molina. Durante el cóctel se ha realizado una rifa benéfica destinando el dinero recaudado a la asociación Aspace de Madrid.



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



Lavavjillas 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
Tl: 900 801 504



Tapicerías

Gancedo

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



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



Uniformes

Velilla Confección Industrial

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





MAGIC LINE

Con Magic se ahorra entre un 19 y un 36% de tiempo en comparación con un carro tradicional

Ahorro de agua y producto químico hasta un 75% comparado con el sistema tradicional.



IMPREGNACIÓN A DEMANDA



La estación de impregnación Dosely permite la preparación de las mopas a demanda y directamente en el carro, ajustando la solución detergente de 50 a 350 ml en función del tipo de recambio y de la superficie a limpiar.

AHORRO EN AGUA Y PRODUCTO QUÍMICO



Con Dosely sólo se impregnan las mopas que realmente se necesitan y la impregnación se hace sólo en la parte de la mopa que entra en contacto con la superficie a limpiar, por lo que no se utiliza más detergentes del necesario.

MÁXIMA EFICACIA



La solución detergente está contenida en un depósito hermético que conserva los ingredientes activos. La preparación de las mopas poco antes de su uso real permite utilizar los detergentes a su máxima capacidad germicida, garantizando una limpieza altamente eficaz.

DOBLE RESULTADO, UTILIZANDO LA MITAD



El bastidor reversible Trilogi asegura el doble de limpieza en comparación con los sistemas tradicionales gracias a las dos caras paralelas perfectamente planas que permiten reducir a la mitad la cantidad de mopas necesarias.

2 MOPAS EN 1



Trilogi está diseñado para su uso con las mopas Tri, microfibras especiales de doble cara que limpian el doble de superficie que las mopas de una sola cara, eliminando y atrapando las micropartículas de suciedad y más del 95% de las bacterias.

SIN CONTACTO CON LA SUCIEDAD



Trilogi evita cualquier contacto entre las manos y la suciedad: está equipado con un práctico mecanismo de desenganche que permite retirar la mopa usada sin tocar las fibras sucias, asegurando la máxima higiene y reduciendo el riesgo de contaminación cruzada.

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.