Hostelería y Restauración Nº 107

Revista técnico profesional de restauración, hostelería e industrias afines

MURPROTEC®

Instituciones, Patrimonio y Profesionales PRO+

Murprotec PRO+, lanza la campaña nacional de detección de humedades 2023 para el sector HORECA

- **Ofrezca** a sus clientes y empleados **un ambiente saludable y libre de humedades.**
- **Tratamientos personalizados** y plazos de ejecución garantizados.
- **Líder europeo** con más de 65 años de experiencia en **tratamientos definitivos** contra las humedades estructurales con **garantía de hasta 30 años.**

CAPILARIDAD · FILTRACIONES · CONDENSACIÓN · CALIDAD DEL AIRE

Solicite su diagnóstico personalizado y sin compromiso

900 1954 00

proplus@murprotec.es

www.murprotec.es/proplus

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

AENOR EMPRESA REGISTRADA UNE-EN ISO 9001 · IQNET · CSIC · IDEADO FABRICADO EN EUROPA

Portavoz oficial:

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

Descubre más en www.dekton.com
Síguenos:

Ultra Thickness
(0.8, 1.2, 2, 3 cm)

DEKTON 10 AÑOS GARANTÍA

DEKTON
designed by COSENTINO

Numatic

VACIADO SIN POLVO Y SIN CABLE

Más información en:
numatic.es

©Numatic International Limited 2022.

50 AÑOS EN TUS FOGONES

50 AÑOS TRABAJANDO PARA TI Y PARA TU RESTAURANTE

makro

TU ÉXITO ES NUESTRO COMPROMISO

Sumario

Presentaciones HR

Hostelería & Restauración, Hr, contribuye en la continua evolución de la Hostelería 8

Reportajes

Matto, Italia en Madrid 14

Vino y salud: el cáncer 28

En los pequeños detalles, es donde se puede apreciar la excelencia 36

Auto consumo con placas solares es el momento” 38

Grandes cambios en la Hotelería. Trinidad Jiménez 48

Actualidad

Cocinas del mundo, Queretaro 18

Repostería. “Ensalada de cítricos con futa de la pasión y especies”. Jaume Urguelles. 20

VallD´Hebron Barcelona, Hospital Campus destaca por su servicio de Hostelería 24

Envapro, la solución al packaging 27

AMERC 34

ASEGO 42

Llaves de Oro 46

Empresas

Como mantener y limpiar los hornos Sky Line (Electrolux Professional) 22

“El Grupo Pacual al lado y al servicio del profesional” 30

Humedad estructural, ese cliente indeseado (Murprotec Pro+) 39

Resuinsa utiliza la máquina más puntera en su laboratrio de calidad 40

Staff

Hostelería & Restauración H.R.

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

Director:
Fernando Hidalgo de Morillo - fhidalgo@revistahr.es

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

Publicidad y Marketing:
Luís Jiménez - publicidad@revistahr.es

Calidad:
biomicral@revistahr.es

Redacción:
Jian Zhang - redacción@revistahr.es

Asesores de Comunicación:
María Jesús Gil de Antuñano.

Diseño y Maquetación:
Martín Aranda Saldaña.

Suscripciones:
Belinda Sánchez Verbo - suscripcion@revistahr.es

Fotografías:
Redacción, Trimagen Fotografía Creativa

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

Corresponsales-Colaboradores:
Asturias-Galicia: Pablo Sanz
Extremadura-Andalucía: Felipe Damián
País Vasco: José Luis Valle
Castilla-La Mancha: Joaquín Muñoz
Castilla-León: Pilar Rincón
Cataluña: Guillermo Sanz
Comunidad Valenciana: Javier Martínez
Italia: Matteo Gaffoglio

Asesores Técnicos:
Doménec Biosca, Mariano Castellanos,Javier de las Muelas, Ana María Dobaño, Antonio Galán, Ignacio Guido, Fernando Gurruchari, Miriam Hernández Miguel Ángel Herrera Ubeda, Jsé Luis Inarejo, Borja Martin, Íñigo Pérez "Urrechu", Ramón Lefort, Ángel León, Custodio López Zamarra, Lorena Moreno, Juan Carlos Muñoz, Carlos Orgaz, Vicente Romero, Paco Roncero, Mario Sandoval, Ángel Sierra, Roberto Torregrosa y Manuel Vegas.

Profesionales de Hostelería & Restauración:
Ana Acin, Jesús Almagro, Segundo Alonso, Oriol Balaguer, Martín Berasategui, Alicia Castro, Julián Duque, Rafaél Espantaleón, Juan José Fernández, Juan Carlos Galbis, Luis García de la Navarra, Dani García, Hipólito González, Pedro Larumbe, Joan Melchor, Adolfo Muñoz, Juan Andrés R. Movilla, Vicente Patiño, Guillermina Sánchez, Ramon Ramirez Francisco Ron, Koldo Royo, Mauro Torrés y Benjamín Urdiaín.

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

Edita: Imprenta Guión Depósito Legal: AS.-767/96

Suscripción

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

☐ Un año ☐ Dos años

Deseo suscribirme a Hostelería 6 Restauración H.R., cuyo importe abonaré según la forma de pago elegida:

☐ Contra reembolso ☐ Banco ☐ Efectivo

También puede suscribirse por tlfno.:
(+34) 91 510 27 28
609 98 61 87

..... a ..... de.....de 2023

Titular de la cuenta .....
Entidad bancaria .....
Datos de la cuenta:

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

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

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

(Firma y sello de la empresa)

Hostelería & Restauración H.R. respeta las opiniones de sus colaboradoresy corresponsales pero no se identifi ca necesariamente con ellos. Autoriza lareproducción citando la procedencia y previa autorización de la Editorial.

Solicitado control OJD y de Calidad.

Siguenos:

HR contribuye en la continua evolución de la Hostelería

Hostelería & Restauración, HR, ha organizado en el último trimestre un apretado programa de actividades para empresarios y profesionales. Entre ellas han destacado la presentación y organización de un viaje de profesionales de sala, desde Madrid y Sevilla, al Salón del Vino y la Aceituna, IBEROVINAC. Así como una presentación online de Electrolux Professional y otras dos presenciales con Numaatic y García de Pou.

Todas las presentaciones que ha organizado Hostelería & Restauración, HR, se pueden calificar de éxito, prueba de ello son el gran número de asistentes que han asistido en todas y cada una de las actividades organizadas para el Ayuntamiento de Almendrlejo, Electrolux Professional y García de Pou. No sólo en ciudades tan dispares como Almendralejo, Madrid, Málaga y Sevilla, así como en las formas de presentación. También Hostelería & Restauración, HR, ha organizado presentaciones de forma online, como la coorganizada con Electrolux Professional.

Numatic Iberia con la hostelería hospitalaria

Si seguimos un orden cronológico, el primer evento en el que Hostelería & Restauración, HR, ha organizado fue el 26 de enero en el Hospital Gregorio Marañon de Madrid para presentar a gobernantas de hospitales y residencias geriátricas las máquinas y sistemas de alto rendimiento para limpieza.

Los técnicos de Numatic Iberia, David Canut Avila y Sergio Castellnau Palau, han explicado que Numatic Iberia, desde las sedes de Barcelona y Oporto, ofrece un servicio integral de limpieza a toda la península. Al disponer de una gama completa de soluciones profesionales de limpieza para cada contexto. Desde maquinaria de limpieza, aspiración y carros a sistemas de limpieza y útiles.

Las características principales de Numatic Iberia son la innovación, fiabilidad, productividad y sostenibilidad de todos sus productos.

Algunos de sus artículos presentados son el carro SM1705 equipado con Solo System. Consiste en un carro de limpieza modular, configurable con diversos kits de cubos, cajones de almacenaje y sistemas de fregado que requiera el tipo trabajo y el contexto en el que se utiliza. Incluso tiene la posibilidad de estar equipado con Solo System, sistema de impregnación directa a demanda. A estos carros se les puede incluir mopas de microfibra con códigos de colores y un soporte “manos libres” con el que nunca se tendrá contacto con el producto químico ni la suciedad.

El Concejal del Ayuntamiento de Almendralejo, Saúl Del Amo, y la Presidenta del Comité Ejecutivo de IBEROVINAC, Manuela Berjon, presentan el Salón

Otros artículos presentados a las más de treinta gobernantas asistentes en representación de los principales hospitales de Madrid ha sido la fregadora compacta 244NX, el aspirador Henry Quick, que proporciona beneficios para la limpieza sin polvo, ni suciedad, ni desorden. Toda la suciedad se queda en los filtros intercambiables, no se tienen que limpiar y están fabricados con material reciclado.

Henry Quick funciona con un potente motor y una boquilla de pelo que atrapa fácilmente el polvo más escondido, la suciedad en suelos duros, moquetas, escaleras y mobiliario.

La última gran novedad presentada ha sido Multi-Matic consistente en un carro que se puede configurar con diferentes sistemas de fregado, bolsa de residuos y diferentes bandejas de transporte o almacenaje.

IBEROVINAC epicentro del interés madrileño)

El siguiente acto organizado por Hostelería & Restauración, HR, ha sido el 8 de febrero, que conjuntamente con el Ayuntamiento de Almendralejo y la Institución Ferial de “Tierra de Barros”, hemos celebrado la presentación en el Hotel Novotel Madrid Center del Salón del Vino y la Aceituna de Almendralejo, IBEROVINAC.

Al acto de presentación han asistido el Concejal de Turismo del Ayuntamiento de Almendralejo, Saúl Del Amo, y la Presidenta del Comité Ejecutivo del certamen, Manuela Bayón Gaspar; quienes han presentado los atractivos turísticos de la localidad pacense y las principales características de IBEROVINAC proyectando un video de la última edición.

Tras su finalización se procedió a la cata y maridaje de diversos cavas extremeños dirigida por la enóloga extremeña Isabel Mijares. Degustándose los cavas Vía de La Plata, Viña Romale Rosado y Puerta Palma, de Bodegas Marcelino Díaz. A continuación, se pasó a un maridaje de éstos cavas con los jamones de Arizar, explicando su Director General, Juanmi Zambrano Arias, las características de un buen jamón ibérico, desde el momento de su curación hasta el de su consumo.

Se ha de mencionar el interés suscitado por la Hostelería de Madrid, al asistir 180 personas, entre sumilleres, barmans y maitres, la mayoría en representación de los restaurantes más conocidos y reputados de Madrid.

Interesante cata dirigida por Isabel Mijares de ,los vinos y cavas extremeños.

El Director General de Arizar, Juanmi Zambrano, mostró la calidad de los jamones extremeños.

Electrolux Professional potencia los conocimientos sobre lavandería

Hostelería & Restauración, HR, conjuntamente con Electrolux Professional y la Asociación Española de Gobernantas de Hotel y Otras Entidades, ASEGO, retoma con esta presentación las formaciones emitidos de forma online con la sesión informativa denominada “Buenas prácticas de Lavandería – Gama Línea 6000”

Los responsables de impartir la formación, celebrada el 15 de febrero, han sido Juan Prado López. Head of Sales Spain BA Laundry de Electrolux Professional; y Salvador de Prado. Laundry Area Manager de Electrolux Professional.

El objetivo de la sesión ha sido aumentar y mejorar la organización de una lavandería de hospital, una residencia geriátrica y de un hotel, obteniendo su maxima eficiencia. Para ello han repasado el ciclo de la ropa, desde la cama sucia hasta la limpia. Han insistido en la importancia de la clasificación, lavado y desinfección, así como del secado, el consumo energético y el tiempo utilizado en el planchado y el almacenaje.

Todo ello, ante más de setenta y cinco gobernantas procedentes de diversos puntos de la geografía nacional, en su mayoría procedentes de diveros hospitales y residencies. Entre las asistentes se encontraban la presidenta nacional de ASEGO, Lorena Moreno, y su Secretaria General, Ana María Dobaño.

Garcia de Pou conquista a la Hostelería malagueña

Hosteleria & Restauación, HR, para celebrar nuestra cuarta presentación de este trimestre nos desplazamos hasta Málaga para organizar el miércoles 22 de febrero la presentación oficial del cash & carry de García de Pou. Este es el segundo establecimiento de García de Pou que presentamos a la Hostelería local, tras contribuir hace unos ocho años en el lanzamiento y promoción de las instalaciones de García de Pou en Mdrid.

Para la firma catalana, Andalucía, es una de las comunidades autónomas en la que ha estado siempre presente. Dentro de ella Málaga ha sido la provincia donde tiene mayor número de clientes.

“Por este motivo se ha escogido esta bella y activa ciudad para ubicar su Delegación”, como ha indicado su responsable comercial, Alfons Duran, durante su presentación. Esta ha contado con la asistencia de más de cincuenta profesionales de la provincia de Málaga. Entre ellos empresarios de restauración, como Los Mellizo, directores de hotel, como el Hotel Arcos de Montemar, Antequera Hills, MedPlaya y Hotel Leonardo Fuengirola, entre otros.

También han asistido gobernantas, sumilleres, barmans, cocineros y representantes de diversas asociaciones profesionales y empresariales de Hostelería.

Junto al Responsable Comercial de García de Pou, ha asistido a la presentación su Delegado Comercial en Andalucía, Juan Jose Castro, quienes junto al equipo de comerciales mostró a los asistentes, divididos en equipos, sus instalaciones y amplia oferta de productos.

La Delegación se ha ubicado en el céntrico Polígono San Luís, donde dispone de una nave de 3.000 m2 y parking de otros 900 m2. Se ha destinado a tienda una superficie de 2.000 m2 y a almacén otros 1.000 m2.

García de Pou cuenta con personal capacitado y formado en su portfolio de productos. Posee una amplia oferta de productos novedosos y otros conocidos a través de sus catálogos. Su servicio resulta cercano, rápido y beneficioso, desde donde mejoran sus relaciones profesionales y de networking.

IBEROVINAC se presenta en Sevilla

Hostelería & Restauración, HR, conjuntamente con el Ayuntamiento de Almendralejo y y la Institución Ferial de “Tierra de Barros” han presentado el 7 de marzo como novedad de la 22 edición del Salón del Vino y la Aceituna, iBEROVINAC, en uno de los hoteles de moda de Sevilla, el hotel Querencia.

El formato de presentación ha sido prácticamente igual que la realizada previamente en Madrid. Ha consistido en la presentación de la localidad pacense de Almendralejo por su Concejal, Saúl Del Amo. y por la presidenta de su comité ejecutivo, Manuela Bayón Gaspar, ante los más de cincuenta profesionales asistentes de la Hostelería sevillana. Entre ellos se encontraban representantes de los principales hoteles de Sevilla, como el Hotel Alfonso XIII, el Baeza, Manolo Mayo y el Hotel Murillo, entre otros. También han asistido miembros de las Juntas Directivas de las asociaciones de Barmans y de Sumilleres de Andalucía y el Vicepresidente de la IBA. Ramón Ramírez.

IBEROVINAC epicentro del Vino extremeño y andaluz

El último reto de Hostelería & Restauración de este trimestre ha sido la organización de un viaje profesional a Almendralejo para que reputados profesionales, empresarios de Hostelería y distribuidores de vinos visitasen la XXII edición del Salón del Vino y la Aceituna de Almendralejo, IBEROVINAC. De esta forma, el Ayuntamiento de la localidad pacense conjuntamente con nuestra revista HR, han organizado un viaje desde Madrid los días 28 y 29 de marzo para veinte profesionales entre los que se encontraban el presidente de la Federación de Asociaciones de Barmans Españoles, FABE, Juan Carlos Muñoz Zapatero; del Presidente de Honor de la Asociación Nacional de Maitres y Camareros Españoles (AMYCE), Mariano Castellanos; y del Presidente de la Asociación Madrileña de Sumilleres, AMS, Javier Gila. Además, de representantes de conocidas distribuidoras de vinos, entre ellas por ejemplo Grupo Pascual, y de reconocidos restaurantes, como del Corral de La Moreria, Grupo Ramses, el Casino de Alcalá de Henares y el Sr. Ito, entre otros.

En cambio, dada la proximidad de Sevilla a Almendralejo, el viaje desde la capital andaluza se organizó el 29 de marzo para más de cincuenta profesionales de Sevilla y de Huelva. Entre los asistentes se encontraban el Vicepresidente de la International Bartenders Association, IBA, Ramón Ramírez; el único campeón del mundo español vivo de Coctelería, Manolo Martín; así como representantes de diversos hoteles, por ejemplo de Hotel Plácido y Grata, Meliá y Hoteles Mayo, entre otros. También han asistido representantes de conocidas distribuidoras de vinos, sumilleres y barmans,

De esta forma. los profesionales de Madrid salieron al mediodía del 28 de marzo hasta Almendralejo. Una vez en la capital del vino extremeño, los representantes del Ayuntamiento, que actuaron de perfectos anfitriones, mostraron a los profesionales la atractiva plaza de toros y les agasajaron con un cóctel. Siendo los auténticos protagonistas los cavas y vinos de la Ribera del Guadiana.

Tres pabellones del recinto ferial de Almendralejo han acogido del miércoles 29 de abril al viernes 31 de marzo el Salón del Vino y la

Aceituna de Almendralejo. Siendo el primer día protagonizado por los profesionales madrileños y sevillanos, quienes coincidieron en Bodegas Marcelino Díaz, para disfrutar de un sugerente desayuno de cava con migas.

Marcelino Díaz junto a su equipo de enólogos y comerciales, mostraron las instalaciones de su Bodega Marcelino y ofrecer a continuación un desayuno de migas con cava, entre los que se encontraba Puerta Palma, que hicieron la delicia de los profesionales.

Ya en el recinto ferial, se pudieron catar y degustar cavas, aceites, vinos y aceeitunas de los sesenta expositores, procedentes puntos de la geografía nacional.

Otro de los momentos importantes de IBEROVINAC ha sido la cata de aceites de las cuatro Denominaciones de Origen Protegida de Extremadura, al presentarse por primera vez juntas en público. Éstas han sido AOVE Gata-Hurdes, la D.O,P Aceite Monterrubio, la DOP Aceite de Villuercas-Ibores-Jara, y el OVE ecológico “Textura ECO”, en representación de los aceites de la comarca de Tierra de Barros.

El responsable del Grupo de Investigación del Centro de Investigación Agroalimentaria de Extremadura, CTAEX, Alfonso Manuel Montaño García, ha sido el encargado de dirigir la cata, desde un plano sensorial para presentar los atributos y características de los aceites singulares de Extremadura.

Durante la cata se ha mostrado que Extremadura posee un microcosmo de sabores y olores extraordinarios, con capacidad de ofrecer a los consumidores diferentes AOVE, de alta calidad, que pueden aportar a su platos sensaciones únicas y exclusivas.

Tras la cata los profesionales pudieron continuar recorriendo la feria conociendo nuevas bodegas extremeñas hasta la comida ofrecida por el Ayuntamiento de Almendralejo en las instalaciones del recinto ferial.

Ya por la tarde, se celebró una importante mesa redonda, organizada por nuestra revista Hostelería & Restauración, HR denominada “Presente y futuro de la Sala en Hostelería”, en la que participaron prestigiosos y reputados profesionales con el objetivo de dar a conocer la situación actual de la sala como elemento imprescindible de la Hostelería y explicar su situación actual. Despertó tanto interés que se completó totalmente el aforo de profesionales (asistieron(algo más de cien personas). Los componentes de la mesa han sido Juan Carlos Muñoz Zapatero, Presidente de la Federación de Asociaciones de Barmans Españoles, FABE; Javier Gila, Vicepresidente Nacional y Presidente de la Asociación Madrileña de Sumilleres, AMS; Ramón Ramírez; Vicepresidente de la International Bartender Associacttion; y Mariano, Castellanos, Presidente de Honor de la Asociación Nacional de Maitres y Camareros Españoles, AMYCE. Actuando como moderador nuestro Director, Fernando Hidalgo. Y como representante extremeña la sumiller y empresaria, Cati, quien mostró la realidad de la sala en Extremadura.

El siguiente y último acto organizado por Hostelería & Restauración, ha sido el taller práctico “”Limpieza, preparación y emplatado de un pescado y demostración de pelado de frutas”, desarrollada por Mariano Castellanos, quien ganó el interés del público y especialmente de los más jóvenes por su contratada profesionalidad.

La conclusión de los profesionales asistentes a IBEROVINAC es que ha sido una excelente ocasión para conocer con mayor profundidad los vinos, aceites y aceites extremeños, reconociéndoles su calidad y el importante hueco que tienen en la gastronomía.

Matto, Italia en Madrid

El restaurante Matto aporta la genuina cocina italiana al centro de Madrid, convirtiéndose en el punto de encuentro obligado para los amantes de los productos transalpinos. Todo ello bajo un atractivo establecimiento donde destacan el buen gusto del salón y la pérgola.

El restaurante Matto, ubicado en pleno barrio de Salamanca, es un coqueto restaurante que en poco tiempo se ha convertido en un espacio confortable, ideal para apasionados de la buena gastronomía y recetas tradicionales italianas unidas con la excelencia del producto español. Su chef Alberto Franzin, que ha destacado en importantes restaurantes europeos trabajando al lado de chefs pluripremiados como Heinz Beck,Pierre Gagnaire y Rafa Peña, desarrolla toda su creatividad manteniendo la fusión con la esencia y tradición, todo ello maridado con una excelente bodega de grandes vinos italianos y españoles.

Su elegante y acogedor ambiente que presta atención a los más pequeños detalles entre los que destaca un piano como mesa y a disposición de los clientes que quieran utilizarla, tiene una cuidada decoración realizada por el interiorista Lázaro Rosa-Violán.“ Teníamos claro que Matto tenía que brillar por su autenticidad y tradición. Italia y en concreto Venecia tenían que estar presentes, pero sobre todo respirar ese ambiente de las grandes comidas familiares en casa de la Nonna “.

Mención aparte se merece la vajilla de ensueño pintada a mano de cerámica de Vietri de la Costa Almalfitana.

La decoración con materiales nobles como la madera, colores subidos como el borgoña, tan propio del Venetto, una iluminación intimista pero cálida, invitan al cliente a disfrutar de las comidas y aromas de la cocina y de las sobremesas a la luz de las velas con un sinfín de detalles más propios de una casa, como son las lámparas de porcelana, las pantallas de ganchillo o la colección de obras que cuelgan de las paredes, detalles que marcan la diferencia, buscando siempre la excelencia y el deleite de los cinco sentidos.

Sus fundadores, Jacopo Villatico Campbell y Francesco Luca Caronna amigos desde la infancia, siempre han tenido pasión por la gastronomía y tras diferentes experiencias en Sevilla y Panamá, ahora emprenden este nuevo proyecto en Madrid. La diferencia entre las buenas ideas y las ideas exitosas está en la forma de realizarlas.

Sugerencias del restaurante Matto

Mezze maniche alla carbonara

Ingredientes: (4 personas).

320 g mezze maniche.

200 g guanciale (mejilla del cerdo curada).

200 g queso Pecorino

4 yemas de huevos.

1 clara de huevo.

Pimienta negra

Elaboración:

Nota: plato clásico de la cocina romana elaborado con yema de huevo, queso pecorino y guanciale (mejilla del cerdo curada).

Disponer las yemas y la clara de huevo en un bol. Batir y añadir pecorino y pimienta

Agregar el guanciale cortado en trozos de un centímetro en una sartén sin aceite. Dorar hasta que quede crujiente y suelte la grasa.Hervir la pasta, quitar dos minutos antes.

Terminar de cocer la pasta en sartén con la grasa y el guanciale. Retirar del fuego y mezclar los huevos con el pecorino. Remover constantemente y agregar agua de cocción.

Spaghetti alla nerano con albahaca, calabacines y queso provolone del monaco

Ingredientes: (4 personas)

320 g espaghetti.

120 g queso provolone del monaco.

2 calabacines

50 g albahaca

Aceite de oliva virgen extra.

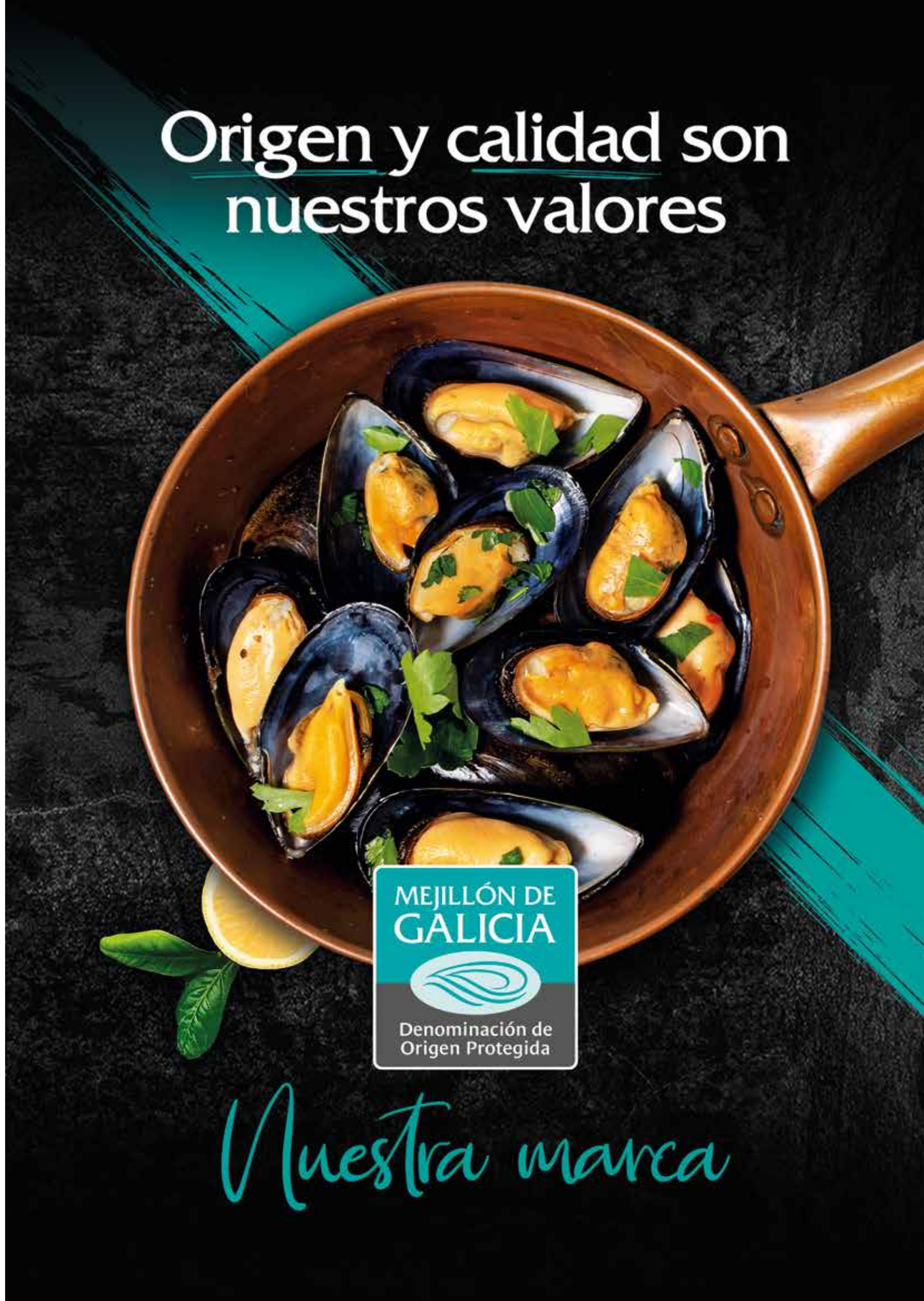
Elaboración:

Nota: plato típico de un pueblo de la costa amalfitana del cual recibe el nombre.

Cocer los espaguetis. Tras cortar los calabacines en rodajas, freirlo en aceite de oliva virgen extra.

Incorporar albahaca. Así como la pasta dos minutos antes de su terminación.

Retirar del fuego y echar queso provolone rallado y agua de cocción hasta alcanzar una crema. Remover constantemente.



Cocinas del mundo, Queretaro

La Gastronomía de Queretaro tiene platos que le aportan personalidad, su tradición culinaria tiene influencia de las culturas chinimeca y hñahñu, siempre aprovechando las bondades naturales de la zona semidesérticas del estado, por lo que sus principales ingredientes son el nopal, el maíz y el chile.

Juana, Jefa de Cocina del restaurante Indiano

Juana Luna con miembros de la Asociación de Cocineros de Querétaro y de la Casa de Méjico en España.

Una de las riquezas gastronómicas de Querétaro se encuentra en el municipio de Tequisquiapan, considerado como uno de los mayores productores de vino y queso de México.

Los platillos y postres tradicionales del estado de Querétaro son:

Las gorditas de migajas: es el plato por excelencia de la región. Es un antojito relleno de carne de cerdo frita. Son conocidas las variedades de gorditas de maíz quebrado y queso de chile.

Tapeado: carne de cabra sazonada con chile y cocida durante 6 horas en un hoyo en la tierra.

Asado de cordero: al igual que el platillo anterior, el cordero es cocido en un hoyo en tierra. Pero en este caso se emplean hojas de maguey.

Nopal de penca: es un cactus de nopal relleno de láminas de tomate, pimiento, cebolla picada y un poco de orégano. Se acompaña el plato de queso, aguacate, y cilantro.

Revoltillo: huevo con salsa verde.

Guajolotes fritos: es un bolillo con una enchilada, papas, chiles rellenos de carne, verduras, queso y crema.

Lengua mechada: Se prepara con lengua de vaca, tocino y vino blanco.

Quiote: es el tallo del maguey cocido con piloncillo.

Dulces de Querétaro

Nieve de mantecado: son tamales de azúcar con masa de maíz, azúcar, pasas, nueces y queso seco

Buñuelos en salsa de guayaba, azúcar moreno y canela.

Dulce de chilacayote frito en manteca de cerdo y cubierto con miel y canela.

Bebidas de Querétaro

Las principales son el menjengue (bebida alcohólica de pulque, maíz, piña, plátano, piña y azúcar moreno), atole de aguamiel (maíz hervido en agua con aguamiel), charape (pulque y cacahuetes) y el pulque

Sugerencias queratenses:

Tostada de arriero del semidesierto con insectos

Ingredientes:

6 tostadas de maíz azu (arrierras).

Ali Oli de chiles secos.

2 agucates,

250 g insectos (escamoles).

Zumo de 1 lima.

30 g cilantro picado.

1/4 cebolla blanca, picada en trozos muy finos.

150 g mezclum de lechugas.

Brotes de cilantropara decorar.

Elaboración:

Guacamole:

Batir los aguacates, agregar el zumo de la lima, el cilantro y la cebolla blanca. Dar punto de sal al gusto.

Untar las tostadas con el guacamole, añadir la lechuga y esparcir al gusto los escamoles. Colocar unos puntos de ali oli al gusto y decorar con brotes de cilantro.

Chile de convento en salsa de pimientos con tomate y mermelada de Xoconostle

Ingredientes:

6 chiles anchos sin semillas y desvenados.

3 tomates pera.

3 pimientos rojos asados.

3 huevos (solo la clara).

1 rama de canela.

300 g queso panela (queso de vaca fresco).

100 g mermelada de Xoconostle

80 g panela molida o en bloque.

60 g harina.

Sal.

Pimienta.

Aceite de oliva.

Agua.

Elaboración:

Poner a hervir los chiles en agua con canela y panela. Dar un hervor para ablandar los chiles, escurrir y reservar.

Tatemar los tomates y moler con los pimientos. Sofreir en aceite de oliva con pimienta y sal, reservar. Rellenar los chiles con 50 g de queso cada uno

Montar las claras de huevo a punto de turrón con una pisca de sal

Pasar los chiles por harina para quitar la humedad y a continuación por las claras montadas. Freir en sartén con aceite de oliva virgen, previamente caliente. Realizar con los chiles la misma operación. Quitar el exeso de grasa de los chiles.

Montaje;

Colocar un espejo de la salsa de tomates y pimientos, montar el chile y decorar con mermelada de xoconostle.

Pato con mole de Queretano, betabel rostizado y puré de camote con puerro

Ingredientes:

1 pato.

3 remolachas cocidas

2 camotes (batata)

1 puerro.

Pasta de mole almendrado queretano

Sal.

Pimienta.

Aceite de Oliva

Brotes para decorar.

Elaboración:

Cortar el pato, sal pimentar y poner al horno en una fuente con un chorro de aceite y confitar al horno 2 horas a 150 º C.

Tras envolver el puerro y las batatas en papel de aluminio meter en el horno una hora para asar a 180ºC.

Trocear la remolacha de forma estetica, dar punto de sal y hornear una hra a180º C.

Diluir la pasta de mole con parte del caldo de pato, hasta obtener su cremosidad.

Una vez listas las verduras, sacar del horno el puerro y el betabel en trozos y el camote. Elaborar un puré y reservar todas las verduras.

Extraer el pato del horno; realiizar porcione para su emplatdado.

Montaje:

Poner el mole en la base de los platos y encima suya el pato. Colocar de forma alterna el betabel, el puerro y el puré de camote para su fácil degustación. Colocar trozos de pato alternándolo con la verdura.

Ensalada de cítricos con fruta de la pasión y especies

La primavera, en pastelería, nos inclina a recurrir a productos más estivales. Entre ellos destacan las frutas para elaborar postres más refrescantes y sencillos, pero siempre bajo el denominador de la calidad.

Jaume Urguelles, Presidente Asociación de Cocineros y Reposteros de Barcelona

Ingredientes

Pomelo roso.
Naranja naval.
Mandarina.
Unes rodajas de lima.
Canela.
Vainilla en rama.
Pulpa de fruta de la pasión.

Elaboración:

Infusionar en frio la pulpa de la pasión con la rama de vainilla rascada anteriormente. Dejar envasada al vacío 24 horas.

Limpiar y pelar bien los gajos de las frutas de pieles. Colocar en el bol o plató escogido con cavidad.

Rellenar parcialmente con la fruta de la pasión infusionada. espolvorear ligeramente canela y azúcar moreno.

Decorar al gusto o según fotografía.

Servir al instante para no perder frescor.

P&G Professional GREEN & CLEAN
P&G Professional™
Green & Clean

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

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

Nuestro **programa P&G Professional Green & Clean** reconoce todos los productos de PGP que minimizan el impacto humano y el impacto ambiental de la limpieza a lo largo de las fases clave del ciclo de vida del producto. Los criterios de selección que califican para el programa son:
✓ **Material de embalaje RECICLABLE** que minimiza el impacto ambiental de los residuos plásticos.
✓ **Uso EFICAZ** de los recursos gracias a un rendimiento superior del producto y/o operaciones de fabricación sostenibles.

Green & Clean
Estrategias ecológicas y limpias de P&G

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

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

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

CERTIFICACIONES EXTERNAS

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

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

cada experiencia cuenta
P&G Professional

Cómo mantener y limpiar tus hornos SkyLine

Electrolux Professional fabrica sus equipos con la máxima garantía de durabilidad, pero para ello es necesario garantizar el máximo rendimiento y durabilidad de los hornos con autolimpieza.

Los equipos que se utilizan a diario representan una importante inversión, al tener gran impacto en la productividad y el éxito del negocio. Tras elegir los mejores equipos, es importante proteger la inversión realizada con mantenimiento y limpieza habituales para que funcionen perfectamente.

Se debe minimizar el tiempo de inactividad y sacar el máximo partido a los equipos, cuidarlos y optimizar el consumo eficiente de agua y energía, con la reducción de costes.

La línea de hornos SkyLine de Electrolux Professional es la inversión sostenible ideal para una gran variedad de necesidades de la restauración profesional. No solo son equipos fáciles de usar, con prioridad absoluta del diseño ergonómico, sino que también proporcionan alta productividad, eficiencia en tiempo y rentabilidad, ahorro de agua, energía y productos químicos para contribuir a un futuro más sostenible.

Por su combinación de tecnología inteligente y diseño centrado en las personas, los hornos SkyLine ofrecen los costes de funcionamiento más bajos del mercado con una excepcional ergonomía y facilidad de uso. También son los que tienen menor consumo de energía, gas y agua del sector, pero con un nivel increíble de rendimiento, seguridad alimentaria e higiene.

Lo que diferencia en exclusiva a los hornos profesionales SkyLine es el sistema de limpieza integrado, que permiten ahorrar costes de energía, agua y detergente. Con los ciclos automáticos de limpieza y desincrustación de los modelos PremiumS y ProS de Electrolux Professional se puede asegurar una mayor vida útil y un rendimiento superior para disfrutar de una inversión sostenible, que beneficia al aspecto económico como al planeta.

Importancia de la limpieza y el mantenimiento

La línea SkyLine de Electrolux Professional ofrece hornos con autolimpieza que reducen los costes de funcionamiento hasta un 15%. El uso y el mantenimiento correctos del horno combi mejoran su fiabilidad, tiempo de actividad, rendimiento y cumplimiento de las condiciones de garantía.

La limpieza habitual también contribuye a mantener el horno en perfecto estado y a evitar problemas de mantenimiento, porque los usuarios sabrán detectar con antelación posibles averías para evitar desperfectos y reparaciones más importantes en el futuro.

Cada horno SkyLine lleva integrado el sistema de limpieza automática SkyClean. El sistema de desincrustación integrado “Zero Lime” del generador de vapor y los ciclos ecológicos Green Spirit reducen el consumo de agua, energía y detergente, lo que a su vez disminuye los costes de explotación y el impacto ambiental. Gracias a estas funciones de autolimpieza, nunca ha sido tan fácil garantizar la eficiencia a largo plazo y el rendimiento impecable de tus equipos durante años.

Sistema de limpieza automática SkyClean

La tecnología de limpieza SkyClean integrada garantiza que cada pieza de la cámara queda perfectamente limpia y reluciente, sin restos de alimentos ni grasa. Su pantalla táctil, ergonómica y fácil de usar,

proporciona una interfaz con instrucciones claras durante todo el proceso. Solo se tiene que elegir entre limpieza sólida o líquida según la intensidad necesaria, pulsar el botón correspondiente, introducir los productos químicos adecuados (indicados en la pantalla) y esperar a que el horno quede impecable y libre de suciedad.

Para evitar riesgo de daños, conviene recordar que nunca se debe dejar accesorios ni bandejas dentro de la unidad cuando se vaya a usar la función de autolimpieza. Encontrará instrucciones e información de la limpieza con productos específicos si escanea el código QR que aparece en el envase de cada producto.

Además, la desincrustación automática del boiler con ZeroLime garantiza un rendimiento óptimo y una mayor vida útil, porque el agua y las sustancias químicas se vacían mediante el vapor para que los hornos SkyLine sigan funcionando con sus máximas prestaciones. Esto se hace automáticamente en cada ciclo de limpieza, sin tiempo de inactividad, lo que redunda enormemente en el rendimiento, el funcionamiento y la longevidad del equipo.

Elección del detergente adecuado

Como los productos limpiadores y desincrustantes de Electrolux Professional no llevan fosfatos ni fósforo, son más respetuosos con el medio ambiente y contribuyen a lograr un planeta más seguro para todos. Los modelos SkyLine también ofrecen dos opciones de limpieza: “sólida” para una limpieza intensiva y “líquida” para tener mayor flexibilidad cuando hay más trabajo. La segunda opción permite detener al instante un ciclo de limpieza, por ejemplo, si llegan clientes de forma imprevista.

Detergentes sólidos

La solución de limpieza en pastillas C22 asegura una limpieza óptima incluso en condiciones difíciles, por lo que es idónea para todo tipo de cocinas: de restaurantes, hoteles y cruceros. Por su parte, las pastillas de abrillantador y desincrustante C25 son una práctica solución dos en uno que hace magia al limpiar, aclarar y eliminar los depósitos de cal para dejar equipos impecables y duraderos.

Las pastillas se introducen en compartimentos separados antes de ejecutar el ciclo de limpieza, con instrucciones claras para el usuario en la sencilla interfaz de la pantalla táctil.

Detergentes líquidos

Para realizar una limpieza más exigente con un grado de suciedad medio-alto, utilizar C20 y C21, detergente líquido y abrillantador extra fuerte para hornos que precisan una limpieza intensiva. Con los detergentes líquidos recomendamos efectuar tratamientos desincrustantes frecuentes y usar un filtro específico para el agua de entrada.

Una limpieza correcta, unida a un mantenimiento periódico de acuerdo con las recomendaciones de Electrolux Professional, es la

mejor manera de asegurar que un equipo cumple los requisitos de garantía y además proporciona un rendimiento siempre alto durante años.

La línea de hornos Combi SkyLine tiene la solución perfecta, sean cuáles sean tus necesidades de restauración: desde ajetreados restaurantes y hoteles boutique hasta cruceros de lujo. Siempre hay un modelo perfecto para tu negocio con la sencilla función de comparar productos de la página web de Electrolux Professional.

Vall D´Hebron Barcelona Hospital Campus destaca por su Servicio de Hostelería

Vall d'Hebron Barcelona Hospital Campus (VHBHC) es un centro sanitario de referencia mundial que comprende todos los campos de la salud: asistencia, investigación, docencia y Igestión.

Carmen Esteban. Jefa de Cocina Vall d'Hebron

El Hospital Vall D´Hebron está en contacto durecto con el paciente, hasta elpunto de que sus profesionales parten de los retos que les plantea el día a día para seguir innovando y ofreciendo atención sanitaria de alta complejidad desde un hospital público, universitario y comunitario.

Un poco de historia

El primer edificio, Hospital General se inauguró en 1955. De forma progresiva se fue convirtiendo en el mayor complejo sanitario de Cataluña y en uno de los mayores de España. En 1966 pasa a ser Ciudad Sanitaria con la construcción de los tres hospitales especializados y el establecimiento de la Escuela Universitaria de Enfermería.

Actualmente, la actividad se desarrolla de la mano de 9000 profesionales en 17 edificios diferentes.

Cinco entidades conforman el Vall d'Hebron Barcelona Hospital Campus: El Hospital Universitario Vall d'Hebron, el Vall d'Hebron Instituto de Investigación (VHIR) (1994), el Vall d'Hebron Instituto de Oncología (VHIO) (2005), el Centro de Esclerosis Múltiple de Cataluña (CEMCAT) (2012) y la Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) (1971).

Por otro lado, VHBHC impulsa acciones de responsabilidad social corporativa (RSC) que reflejan los valores pragmáticos, emocionales, sociales y éticos que son la base de la institución. Estas actividades, además, responden a los objetivos de desarrollo sostenible (ODS) en los que se fundamenta la Agenda 2030 aprobada por las Naciones Unidas: una hoja de ruta que tiene como objetivo abordar los grandes retos globales en los ámbitos social, económico y ambiental, poniendo en el centro la salud, el bienestar, la igualdad y la dignidad de las personas, con eí objetivo de contribuir a conseguir una sociedad innovadora, sostenible y responsable.

Unidad de cocinas

La Unidad de Cocinas es una de las unidades del Servicio de Hostelería que junto con lencería y residuos se ocupa de procurar confort a los usuarios además del propósito específico de cada unidad. Vall d'Hebron llegó a contar con cinco cocinas donde se elaboraba, de manera independiente, todo lo necesario para servir las dietas y suplementos a los usuarios hospitalizados. Con el tiempo dos pequeñas cocinas destinadas a pacientes pediátricos fueron absorbidas quedando durante muchos años una cocina en cada gran edificio de hospitalización: hospital general, hospital materno infantil y hospital de traumatología y quemados.

Desde hace ya diez años, toda la producción se lleva a cabo en la cocina del hospital general; fue un gran reto integrar la producción,

atendiendo a todos los requerimientos dietéticos, tan diferentes en cada especialidad; también la integración de las diferentes plantillas supuso un esfuerzo de organización y de adaptación por parte de todos.

Seguimos desarrollando nuestra actividad en un espacio que fue diseñado hace más de 65 años, por lo que conjugar aspectos tan importantes como calidad y seguridad alimentaria es un empeño diario que se resuelve de manera satisfactoria bajo la supervisión de nuestra responsable de calidad, Marta Lamana.

Humanización

En 1984 el INSALUD publicó el Plan de Humanización de la Asistencia Hospitalaria, supuso durante muchos años un esbozo de lo que hoy en día es clara tendencia, enfoque e implementación. En dicho plan, entre otras muchas consideraciones, ya se mencionaba la posibilidad de que los pacientes pudiesen elegir sus comidas entre varias posibilidades, siempre según las indicaciones médicas; también se hacía referencia al aprovechamiento de víveres.

Todo el equipo de la Unidad de Cocinas, dirigido por Laura Giménez Lacambra, tiene presente quiénes son los destinatarios finales de sus labores diarias; casi un plan propio de humanización que, como en el resto de servicios asistenciales o no, debe ser inherente a los que trabajamos en el sector salud. Es, sin duda, la clave de la satisfacción asistencial y el camino para brindar la mejor experiencia posible a los usuarios.

Modernización

Durante los últimos cinco años, la cocina del VHBHC está transformándose en cuanto a mejoras estructurales y equipamiento. Se han ido retirando las antiguas marmitas a vapor y el bloque de cocción para ser sustituidos por equipos nuevos. Igualmente se ha dotado a la cocina de hornos y sartenes basculantes de última generación, así como de otros elementos de transporte. El lavado ha ganado en eficiencia y seguridad con la incorporación de un nuevo túnel y de un arcón para desincrustar. Todo ello ha llevado a mantener los buenos resultados con un incremento importante de la ergonomía de los puestos de trabajo.

También ha habido en la unidad un gran cambio en el sistema de distribución y retermalización de las bandejas. La valoración de los usuarios ha sido positiva según se ha ido implementando en cada uno de los centros al ser evidente el mantenimiento de las temperaturas frías y calientes lo que confiere calidad al conjunto de la bandeja. Aunque seguimos dando servicio de cadena caliente, no cabe duda que el sistema moderno de retermalización consigue un extraordinario aislamiento, temperaturas homogéneas y mejores resultados organolépticos.

El menú

Como es imperativo en cualquier hospital de la envergadura de VHBHC, se manejan multitud de dietas, variaciones de las mismas y personalización para pacientes que lo requieren. De todo ello se ocupa el Departamento de Dietètica, coordinado por M.Paz Magaña. Se trata de un trabajo ingente dadas las características del centro y de la escasa digitalización implantada hasta ahora. Un grupo formado por personas de los diferentes departamentos ya está trabajando en nutrir un nuevo programa informático de gestión que mejorará el tratamiento de las dietas y en consecuencia los procesos que se derivan y que dan forma a las tres bandejas que recibe cada uno de los 1200 usuarios todos los días.

Como mejoras de los últimos años podemos contar que estamos sirviendo pescado fresco tres veces a la semana y que estamos cocinando para la dieta basal bizcocho casero para un desayuno a la semana y arroz con leche también como postre una vez a la semana.

Es nuestro objetivo ir incorporando preparaciones que los usuarios puedan identificar como caseras o familiares.

El equipo

Somos alrededor de 200 empleados públicos (auxiliares de hostelería, dietistas, cocineros y personal de gestión) los que, de lunes a domingo durante 16 horas diarias trabajamos para ofrecer al paciente una alimentación atractiva y segura. Además de desempeñar nuestra labor en el hospital, alguno de nosotros hacemos difusión entre alumnos de escuelas de hostelería y en otros ámbitos de cómo discurre

Miguel Ángel Herrera Úbeda
Presidente de la A.E.H.H.

nuestro día a día, con el objetivo de dar a difundir este tipo de industria y para transmitir la pasión con la que desarrollamos nuestra actividad y lo gratificante que es. Estas acciones para potenciar la visibilización de la hostelería hospitalaria las desarrollamos de manera local de la mano de la Asociación Española de Hostelería Hospitalaria

La AEHH celebrará su Congreso anual en Córdoba

La Asociación Española de Hostelería Hospitalaria, A.E.H.H., que cumple 25 años de existencia en el 2023, va a celebrar la XXIV edición de su congreso nacional en Córdoba, del 18 al 20 de octubre.

El Congreso acogerá junto a las sesiones técnicas y la tradicional exposición comercial, los premios 'José Luis Iáñez' a las mejores comunicaciones libres. Además se celebrará alguna otra sorpresa todavía sin definir, por su vigésimo quinto aniversario.

Una vez más, el congreso de la A.E.H.H. se convertirá en la cita anual donde los profesionales del sector podrán conocer novedades y debatir temas de actualidad de Hostelería hospitalaria.

Las sesiones tendrán como escenario el Centro de Exposiciones Ferias y Convenciones, Parque Joyero, de Córdoba; en paralelo con el desarrollo de las sesiones técnicas, los congresistas tendrán tiempo para visitar la exposición comercial (realizar networking) y otras actividades previstas por la propia organización y por empresas expositoras. El programa científico se está definiendo por el comité organizador para presentar novedades tecnológicas y de gestión interesantes para los profesionales que asistan al congreso.

Como hemos comentado, "siempre valoramos positivamente la estrecha relación entre los profesionales de los hospitales y las empresas proveedoras del sector, que es francamente magnífica, más allá del hecho de que, naturalmente, las empresas asistentes vengan a hacer negocio, al ser el congreso un foro adecuado para ello".

Precisamente en este clima de camaradería, la A.E.H.H. realizará la presentación de todos los detalles relativos al desarrollo del congreso el 13 de abril en Madrid.

Envapro , la solución al packaging

Antonio Otero, director general de Envapro, garantiza y aboga por la utilización de envases respetuosos con el medio ambiente para delivery y take away a través de recipientes fabricados con materiales sostenibles. Así como por la priorización de la innovación y calidad de productos.

¿Qué es Envapro? ¿ Qué objetivos y servicios desarrolla?

Envapro es una compañía mayorista de packaging desechable para hostelería,

restauración y catering.

Nuestro objetivo es ofrecer, con un espíritu innovador y abierto, las últimas tendencias en envases para delivery y take away favoreciendo el crecimiento de nuestros clientes con el mejor vestido para sus productos.

Envapro se distingue por la personalización de envases, para mejorar la estrategia de ventas y marketing. Hemos sido pioneros en España.

Estamos apostando desde nuestra creación, en 2006, por envases respetuosos con el medio ambiente a través de recipientes fabricados a partir de materiales sostenibles como el cartón kraft, el almidón de maíz o la caña de azúcar. Ofrecemos una atención personalizada gracias a un equipo experto en soluciones para foodservice, unido a unos precios altamente competitivos y un showroom abierto al público complementan nuestro perfil.

¿En qué se diferencia de su competencia?

Priorizamos ante todo la innovación y calidad de nuestros productos junto con una

atención de proximidad con un servicio rápido y eficaz que permite atender la

demanda de los clientes de manera individualizada. Ofrecemos lo mejor de

nosotros para garantizar una atención personalizada y la satisfacción del cliente.

Nuestra experiencia en el comercio nos permite ponernos en el lugar del cliente

para identificar sus retos y ofrecerle las mejores soluciones en envases.

¿Como se encuentra situada Envapro en la Hostelería? ¿Qué haría para mejorar y ayudar a evolucionar la Hostelería?

Los profesionales del sector Horeca son nuestros principales clientes; sin ellos no

podría entenderse el mundo del envase desechable y a ellos debemos la evolución y

mejora de nuestro sector. En los últimos años, la hostelería y la restauración han

tenido que hacer frente a un reto tras otro (crisis económica, retroceso del

consumo, digitalización, entre otros problemas.), demostrando siempre un gran sacrificio y esfuerzo por salir adelante e innovar. Al mismo tiempo, han mejorado considerablemente su imagen cuidando al máximo el interiorismo de restaurantes, cafeterías y hoteles. Así como la estética de los envases de comida para llevar. Este valor añadido para su imagen abarca desde la bolsa de papel que sale del restaurante con el pedido hasta las tarrinas, servilletas y salseros que recibe el cliente del restaurante.

En este sentido, Envapro se ha volcado de lleno con los restaurantes para atender el auge del delivery ofreciendo un servicio personalizado tanto para los clientes familiarizados con este mundo como aquellos que con la pandemia se han estrenado en la comida para llevar.

¿Cómo ve la evolución del delivery? ¿Hacia dónde evolucionará?

Desde hace varios años, pero especialmente con la llegada del Covid-19, ha surgido un nuevo perfil de consumidor que demanda cada vez más comida para llevar para enviar a domicilio. Este auge del delivery es una tendencia al alza. Desde el ámbito del packaging, el reparto de comida está claramente orientado a los productos sostenibles, que es precisamente la apuesta de Envapro desde su nacimiento.

De hecho, día a día confirmamos nuestra orientación hacia los envases fabricados en materiales compostables, biodegradables o reciclables como son el cartón, la caña de azúcar o el maíz.

El consumidor de hoy en día no solamente valoraa la calidad y presentación del menú, sino también otras cualidades del producto como el impacto ambiental de su embalaje. Por ello, los envases ecofriendly o respetuosos con el entorno se configuran como una prioridad para los responsables de restaurantes, bares, cafeterías y empresas de catering.

Vino y salud: el cáncer

Numerosos estudios prospectivos realizados por médicos especialistas muestran un débil aunque no significativo aumento del riesgo de cancer en bebedores suaves y moderados, especialmente en mujeres nunca fumadoras y en tipos de cáncer más asociados al alcohol (colorrectal, esófago, mama, cavidad oral, faringe e hígado).

Antonio Emilio Verdasco, sumiller y médico Neumólogo del Hospital Universitario La Paz.

En cultivos celulares, se ha observado actividad antitumoral de diversos polifenoles contenidos en el vino tinto como resveratrol, piceatanol y miricetina. Sin embargo, aunque algunos estudios parecen indicar que el vino tinto ofrece ventajas respecto a la cerveza o los espirituosos, no existen estudios amplios en humanos que hayan demostrado evidencia de que el vino previene el cáncer, ya que el efecto beneficioso de los polifenoles podría anularse o mitigarse por parte de otras sustancias. Además, existe el problema de su escasa biodisponibilidad, problema para el que se ha sugerido el uso de nanopartículas. Así pues, hoy por hoy no puede argumentarse el consumo de vino como una estrategia que ayude a prevenir el cáncer.

Cáncer de mama

Aunque algunos estudios han mostrado actividad antitumoral de los polifenoles contenidos en el vino tinto sobre células tumorales mamarias, la realidad clínica es que el riesgo de cáncer de mama es mayor que el de abstemias incluso con bajos consumos, como se apreció en el estudio PLCO sobre 100.000 enfermeras, de las que 7500 desarrollaron la enfermedad a lo largo de 28 años de estudio. Entre 3 y 6 bebidas diarias el riesgo relativo se ha calculado en 1.15, con un aumento lineal del riesgo del 10% por cada 10 g de consumo adicional de alcohol. Siendo el riesgo atribuible a éste variable según los países, un 5% en el global de Europa. Existen datos de que el consumo de suplementos de ácido fólico puede reducir y la hormonoterapia aumentar este riesgo.

Otros cánceres

El consumo de alcohol es un predisponente comprobado para los cánceres de cabeza y cuello. Algunos tipos de cáncer gastrointestinal como el de la cavidad oral y la faringe, así como el de laringe, el esofágico (en este caso, la variedad epidermoide, no el adenocarcinoma), el hepático y el colorrectal se asocian al consumo de alcohol, incluso a ingestas bajas, con mayor frecuencia cuanto mayor es el consumo.

En el cáncer de colon la influencia es débil aunque aumenta con elevadas ingestas de alcohol (riesgo relativo 1.15 si >50 g/d) y varía según el consumo de folato como en el de mama. Parece que en la mujer un consumo moderado de alcohol puede recudir el riesgo de cáncer de colon.

El cáncer de páncreas sólo se ha asociado a ingestas muy elevadas de alcohol.

En el hepatocarcinoma el efecto carcinogénico se vincula sobre todo a la cirrosis, aunque también existe un mecanismo indirecto en casos de infección por virus de hepatitis B o C. En la mujer existe un claro mayor riesgo de hepatocarcinoma a partir del consumo de más de 14 bebidas por semana.

Se ha descrito una reducción en la incidencia de cáncer de próstata de forma muy significativa en algunas series, igualmente con consumos moderados.

Existe controversia sobre si el alcohol aumenta el riesgo de cáncer de pulmón. En este sentido es importante el control del consumo de tabaco en los estudios. En el estudio de Framingham y en la mayoría de metaanálisis no se ha demostrado una relación, salvo con consumos muy intensos.

Otros procesos

Enfermedad del hígado, páncreas, vesícula biliar y riñón

La mayoría de estudios epidemiológicos han mostrado que la enfermedad hepática es poco frecuente entre bebedores moderados. Sin embargo en caso de consumos elevados o cuando concurren otros factores hepatotóxicos como hepatitis C la incidencia de hepatopatía y de muerte por cirrosis hepática se incrementa de forma dramática.

El consumo elevado de alcohol es un factor de riesgo claro para pancreatitis aguda y crónica. El consumo moderado se ha asociado a pancreatitis crónica en caso de coexistir aumento de triglicéridos en sangre.

El consumo moderado de alcohol disminuye el riesgo de litiasis biliar mediante una reducción en la saturación biliar de colesterol. Este efecto se anula si la ingesta es alta y se asocia enfermedad hepática.

No se ha apreciado relación entre consumo de alcohol y disfunción renal.

Efectos favorables en diabetes

El riesgo de diabetes mellitus disminuye en bebedores ligeros y moderados, hasta 2-3 unidades de bebida diarias, asociado a un aumento de la sensibilidad a la insulina. Igualmente con estos niveles de ingesta existe una reducción del riesgo de muerte por cardiopatía isquémica en diabéticos mayores. Como contra, el consumo de alcohol puede empeorar la neuropatía diabética.

Traumatismos y fracturas

El alcohol afecta claramente a la morbimortalidad por traumatismos. Se acepta que más allá de los límites legales establecidos se dobla el riesgo de accidente de tráfico cuando la alcoholemia supera el 0,05%. El riesgo es mayor durante los dos primeros años de exposición al alcohol. Existe afectación de la capacidad de conducción a niveles tan bajos como un 0,02%. La ingesta alcohólica también se ha relacionado con la gravedad de las lesiones. El mayor riesgo se extiende también al uso de otros vehículos (bicicletas y lanchas, por ejemplo).

Por otro lado, el consumo moderado de alcohol se ha asociado a un incremento de la densidad ósea y paradójicamente también a un mayor riesgo de fracturas en algunos estudios, probablemente por un mayor riesgo de trauma o caídas.

Homicidios, suicidios, demencia

De igual manera el consumo de alcohol está asociado a un mayor uso de la violencia y una mayor incidencia de homicidios y suicidios. Respecto a la demencia existen datos de que una ingesta moderada de alcohol puede proteger, sobre todo en mujeres y en el caso del vino, no con otras bebidas.

Aumento de la fertilidad

Un estudio danés ha demostrado un aumento significativo de la fecundidad para las bebedoras moderadas de vino, no para otras bebidas ni en bebedores intensos.

“El Grupo Pascual al lado y servicio del profesional”

El Director de Hostelería del Grupo Pascual, Fernando García Ochoa, conoce perfectamente las características del mercado de la distribución en Hostelería y retail, de ahí la importancia que da a la plataforma de e-commerce y de formación 360º pero sin perder contacto directo y personal con los clientes.

El Grupo Pascual siempre ha tenido una gran presencia en Hostelería. Cada vez más con nuevos productos y servicios ¿Nos puede comentar los más sobresalientes para el sector?

Cada día los hosteleros valoran más los servicios integrales, no sólo el producto sino tener un partner; tener a alguien que ayude a desarrollar su negocio. En Pascual Profesional, los productos que presentamos para Hostelería son una serie de artículos que consideramos interesantes desde diferentes perspectivas,

Entre las novedades hemos eliminado el torrefacto de nuestra oferta de café persiguiendo algo más saludable. Hemos desarrollado un producto desde la innovación, se trata de Mazada, que aunque se está comercializando en retail, pensamos que para hostelería tiene unas cualidades interesantes como emulsionador natural en repostería.

Hemos explorado nuestra oferta para hostelería, todo lo que

tiene que ver con la sostenibilidad, como claro ejemplo de desarrollo es lo que denominamos Tsunami, también hemos desarrollado proyectos de agua mineral dentro de la marca Bezoya, por ejemplo un sistema de grifo que reduce más del 70% del residuo plástico que se genera con las botellas tradicionales; es parecido a un grifo de cerveza en el mundo del agua.

También este año hemos desarrollado para hostelería un Bifrutas con avena, un producto parecido a la leche, pero con base de avena para las personas intolerantes a la leche o para aquellos que tienen otro tipo de gustos.

Una de sus novedades recientes ha sido dejar de utilizar el torrefacto en Mocay. ¿Cuál ha sido el motivo de esta decisión? ¿Fomentarán algún producto o variedad especial?

El torrefacto consistía en tostar el café con azúcar para conseguir que se mantuviese más tiempo, Actualmente lo vemos innecesario y hemos llegado a un producto más saludable, con un tostado y un blend específico, utilizando un producto que sustituye en cata a lo que es el torrefacto sin necesidad de tener que tostar ni añadir azúcar al producto. Usamos un tueste natural llamado Tueste Italiano, que consiste en tostar el café un poco más que el normal, proporcionando un sabor y un color oscuro que identificaba al torrefacto sin sufrir el proceso del torrefacto.

¿Qué relación tiene la digitalización con su oferta de servicio 360º al hostelero? ¿En que basan su atención de servicios y diferenciación?

En Grupo Pascual utilizamos una plataforma de formación, e-commerce y de formación 360ª para organizar los pedidos y poder tener una relación y comunicación entre la empresa y nuestros clientes sin la necesidad de la presencia física del comercial y tener una flexibilidad para realizar el pedido. En ella se puede interactuar con el hostelero, donde se tiene acceso a otro tipo de servicios, a través de partners que colaboran con ellos para facilitar la digitalización del punto de venta, Es una plataforma donde el cliente tiene acceso a todas sus facturas y documentos. Al mismo tiempo es una plataforma de escucha hacia el cliente, en la que se puede entender en cada momento sus necesidades.

La digitalización es un factor importante al permitirnos mantener la relación con el hostelero,. Pero, por muy digitalizado que esté el cliente, tecnológicamente hablando, siempre nuestros comerciales mantendrán contacto persoal con él, al menos una

vez al mes para detectar necesidades, problemas, comentarios y recomendaciones.

¿Nos puede decir cuáles son las nuevas tendencias en Hostelería?

La tendencia actual de la hostelería es el delivery, al permitir ofrecer al hostelero un servicio que permite que el consumidor disfrute de los productos desde el hogar. El take away es una tendencia clara, el hecho de recoger tu pedido al ir a trabajar o al volver a casa se está consolidando actualmente. Una gran tendencia es fomentar diferentes momentos de consumo a través de los nuevos hábitos como el teletrabajo, que se han visto afectados, como el momento desayuno, que al teletrabajar se sustituye por una salida de tarde, producto de los horarios durante la pandemia.

Otra gran tendencia es la diversidad y salud de oferta en hostelería, dirigido a todo tipo de público, como veganos o alérgicos donde cada vez hay mayor demanda. Otro desarrollo es el kilómetro 0, donde la hostelería apuesta por productos locales o de proximidad, donde se focaliza la sostenibilidad.

Lo que actualmente marca la diferencia entre un tipo de hostelería y otro es la experiencia que se puede ofrecer al consumidor final. El consumidor va al establecimiento por la oferta culinaria y vuelve por la experiencia que ha tenido en el establecimiento, entendiendo por experiencia desde el producto hasta el servicio en sala, por lo que ya no es raro ver espectáculos o presentaciones en restaurantes que permiten disfrutar de esa comida o cena. El producto ViveSoy Avena Barista es un ejemplo de producto de Kilómetro 0 de cultivo 100% local.

¿Qué supone para ustedes el mercado de la leche y sus derivados o complementos, como las nuevas recetas de Vivesoy Avena Barista, la nueva producción del Pastor de Aranda o incluso el haber comenzado a producir leche en África?

Somos una empresa láctea sin ningún tipo de dudas, pero también sabemos escuchar al mercado y vemos que existen nuevas tendencias, nuevos consumidores, nuevas culturas y nuevas intolerancias. Dentro del afán de satisfacer las necesidades del consumidor o del cliente, hostelero, surge el desarrollo de nuevas categorías, como es la categoría de Avena Barista o soja, o dentro de la propia leche, la leche sin lactosa, de alguna manera para cubrir todo el espectro de necesidades que puede tener un consumidor.

Hemos empezado a producir leche en otros países como Angola recientemente, tenemos colaboraciones desarrolladas en Filipinas, en Centroamérica, en el norte de África. El objetivo de todas estas operaciones con empresas de origen, es producir productos de máxima calidad cuando hablamos de leche, replicando todo el proceso que tenemos en nuestras fábricas de Aranda de Duero. También reproduciremos los yogures de larga vida o duración, porque pretendemos crecer en el sector internacional durante los próximos años.

Otro de sus nuevos productos es la mazada o “butter milk”. ¿En qué se basan para elegir el lanzamiento de nuevos productos?

Para lanzar un nuevo producto, siempre se ha de comprobar la oportunidad de poder satisfacer una necesidad de mercado. Se ha de someter a un proceso de innovación donde se proponen ideas, de éstas quedan las más realizables y aportan mayores solución al mercado y a las demandas que exige el mercado. A partir de ahí empieza todo el proceso de validación, que consiste en preguntar al mercado si realmente se cubre una necesidad con el producto.

Si el resultado es positivo se lleva a cabo el lanzamiento del producto, esto ha ocurrido con un artículo de cualidades increíbles, como la Mazada. Es un derivado lácteo, procedente de lo mejor de la leche al obtenerse después de producir la mantequilla. Es parecida la leche desnatada con una serie de características que le hace ser un potente emulsionador, en hostelería tendrá un resultado impresionante al ser un producto natural, sano y con una competitividad importante.

Mazada está planteada como un ingrediente en hostelería y como un producto en retail donde el consumidor va a perder escogerlo.

¿Qué respuesta está teniendo la oferta de vinos y aguas del Grupo Pascual?

Nuestra oferta de vinos en pequeña al llevar tan solo un par de años en nuestro catálogo y no ser un distribuidor netamente de vinos. Dentro de nuestro portfolio en un complemento a nuestra oferta que tratamos de tener lo más completa posible. Intentamos trabajar con marcas importantes y darles cierta facilidad de entrada en el mercado. Apostamos por diferentes bodegas de los consejos reguladores de Albariño, Ribera del Duero, Rioja, Vinos de Valencia, aunque prácticamente tenemos representación de todas las denominaciones de origen.

Con respecto al agua, es esencial para nosotros al poseer la marca de aguas Bezoya, que sin lugar a dudas

es uno de nuestros buques insignia. Lo trabajamos para retail y hostelería, poseemos muchos formatos, como el vidrio retornable, formato PET 100% de plástico reciclado y reciclable. Incluso lo hemos llevado a un modelo más sostenible con sus grifos de agua, lo que permite prácticamente tener un nivel de residuos de plástico un 70% inferior a lo que puede presentar el resto de propuestas. Es una propuesta disruptiva, de futuro y que está empujando para ser pioneros convirtiéndose en la punta de lanza en el tema de sostenibilidad en todo lo que tiene que ver en el mercado de agua mineral.

¿Nos puede explicar el sistema de distribución del Grupo Pascual?

La distribución para llegar a la hostelería es otro de nuestros buques insignia, poseemos 27 delegaciones comerciales ubicadas en las principales ciudades de España, tanto en la península como en las islas. Desde estas sedes distribuimos con la flota de Qualianza la cliente, en menos de 24 horas los pedidos tanto los que entran a través de la web de Pascual Profesional, como a través de los promotores o tele ventas, Tenemos un servicio que el cliente realmente muestra un grado de satisfacción muy elevado y preocupado por preguntar a los clientes en que pueden mejorar el servicio o como se puede llevar mejor el producto. En las zonas donde no tenemos delegaciones, tlo sustituimos por distribuidores independientes con los que llegamos a acuerdos de distribución de los productos. Actualmente tenemos son algo más de 400 distribuidores en la península. Siempre que sean capaces de llevar cualquier producto a cualquier rincón de España en 24 horas..

Para nosotros los dos valores más importantes en las encuestas que realizamos anualmente a nuestros clientes son la entrega y la atención comercial. Estos los evalúan con un nivel de satisfacción muy alto, por encima del 98%. Es lo fundamental para el cliente, porque tras la calidad del producto deseamos cubrir sus expectativas de experiencia.

Otra de las importantes apuestas del Grupo Pascual es el centro de formación, kitchen Academy. ¿Nos puede comentar su evolución y objetivos?

Mocay Academy se creó en 2016 ya han pasado por ella miles de clientes. El objetivo de Mocay Academy es compartir conocimientos, experiencias y cualidades de los productos con los clientes con el objetivo de producir un fin de experiencias espectaculares en una comida, desayuno o merienda. Mocay Academy tiene a los mejores baristas de España, quienes han obtenido numerosos títulos, diferentes premios, como los de Adrián Fernández. Estas formaciones pueden ser presenciales y online.

Hace dos años creamos Kitchen Academy; se trata también de una formación híbrida, con clases presenciales, más que clases son experimentaciones con los productos. Han pasado ya más de 1200 clientes en estos dos años con contenidos variopintos, como la versatilidad del producto, la rentabilidad y cómo utilizarlo para obtener desperdicio 0. Además tenemos masterclass presenciales o a través de Pascual Profesional y mantenemos encuentros hosteleros con personas relevantes en el sector donde comparten temas interesantes para el sector.

¿Buscan sinergias con otras empresas del sector de Hostelería?

Establecemos sinergias con otras empresas, al ser fabricantes pero también son distribuidores. Tenemo colaboraciones con muchas marcas que desean llegar a través de nuestra distribuidora al mercado, tanto comercializando como distribuyendo. Colaboramos con marcas, tan importantes como Kellogg´s, Red Bull y La Zaragozana por ejemplo. Con todas estas marcas completan nuestro porfolio en diferentes categorías para llegar al mercado.

Desde Pascual Profesional trabajamos para satisfacer las necesidades del cliente con profesionalidad, calidad de productos y compromiso en la entrega de menos de 24 hors.

¿Desea añadir algo más?

Como todas las empresas, la política de precios viene de la subida de la materia prima del ascenso de la energía y de todos los componentes que rodean la producción de un producto, desde la materia prima hasta el último proceso productivo.

En Grupo Pascual, dentro de la propuesta de valor, intentamos sacar toda la rentabilidad posible para que el cliente pueda valorar los productos independientemente del precio que estén ofertando en cada momento. Intentamos que sea una oferta conjunta y que no se limite al precio de un producto sino al precio de un servicio y al de una propuesta 360º o al menos más generalista.

VI Acuerdo Laboral de Ambito Estatal para Hostelería (ALEH VI)

El Boletín Oficial del Estado ha publicado el 10 de marzo el VI Acuerdo Laboral para el sector de la Hostelería –ALEH VI–, suscrito el 28 de noviembre de 2022 por las organizaciones empresariales Confederación Empresarial de Hostelería de España (Hostelería de España) y Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT), en representación de las empresas del sector, y en representación de los trabajadores por las organizaciones sindicales Federación Estatal de Servicios, Movilidad y Consumo de UGT (FeSMC-UGT) y Federación de Servicios de CC. OO. (CC. OO.–Servicios).

Derivado de su naturaleza de Acuerdo Marco, el ALEH procura establecer la estructura de la negociación colectiva del sector, procediendo a reservar materias al ámbito sectorial estatal, que no podrán ser negociadas, ni objeto de regulación, en otros ámbitos o unidades de negociación. Asimismo prevé que los convenios colectivos sectoriales de ámbito de comunidad autónoma o de ámbito provincial, podrán establecer las materias que puedan ser objeto de negociación en otras unidades de contratación colectiva, inferiores o de empresa.

El nuevo texto del ALEH VI se ha acordado con una vigencia limitada de un año, hasta el 31 de diciembre de 2023, sustituyendo al ALEH V que en ningún momento se ha encontrado en situación de ultraactividad, sino de prórroga expresa durante los años 2020, 2021 y 2022, una vez transcurrida su vigencia inicial (2015-2019).

Presentación del estudio “Mejora de la Competitividad de Hostelería y Restauración en la Comunidad de Madrid

La Comisión de Hostelería y Ocio de CEIM, en la que AMER ostenta una Vicepresidencia, se ha reunido el 2 de marzo con diferentes representantes de la Comunidad de Autónoma de Madrid, entre los que figuraban el Viceconsejero de Empleo de la Comunidad de Madrid, Alfredo Timmermans; y el Viceconsejero de Cultura y Turismo, Daniel Martínez.

El encuentro se ha abierto con la presentación del estudio “Mejora de la competitividad del sector de Hostelería y Restauración de la Comunidad de Madrid”, realizado por la Universidad Francisco de Vitoria (UFV Madrid) bajo la dirección de Amparo Ruiz, en el marco del Convenio entre la Comunidad de Madrid y la Confederación Empresarial de Madrid CEIM-CEOE.

Este estudio analiza la situación de la hostelería, centrándose especialmente en la restauración, bares, restaurantes y servicios de comida en la Comunidad de Madrid, con la finalidad de proponer una serie de medidas para la mejora de competitividad del sector y propuestas de mejora del posicionamiento de la comunidad autónoma.

Finalizada esta presentación tomó la palabra Alfredo Timmermans, Viceconsejero de Empleo, para informar de la actuación de la Consejería de Economía, Hacienda y Empleo ante los problemas de falta de personal que afectan al sector. Manifestando “que la Oficina del Servicio Público de Empleo de Legazpi está especializada en gestionar ofertas de trabajo para el sector de hostelería y Turismo”.

La reunión se cerró con la exposición de los empresarios de Madrid a los Viceconsejeros de sus necesidades y preocupaciones.

Excelentes resultados en el consumo de Hostelería y Restauración

La Asociación Madrileña de Empresas de Restauración, AMER, ha realizado una encuesta sobre Gastronomía y Restauración como reclamo turístico durante las jornadas profesionales de la Feria Internacional de Turismo de Madrid (FITUR) para conocer el valor turístico de la experiencia gastronómica que cobra especial interés coincidiendo con la celebración del principal evento gastronómico en la ciudad de Madrid.

Entre sus principales conclusiones destacan la importancia de la gastronomía y restauración como atractivo turístico, el importante papel que tiene para los profesionales del marketing turístico alcanzando una puntuación de 8,65 puntos en una escala de 1 a 10.

Respecto al tipo de experiencia gastronómica preferida por los profesionales del turismo, señala que son los restaurantes clásicos, que ofrecen los platos y recetas más tradicionales de cada gastronomía, son los que ocupan el primer lugar para un 67,82% de los encuestados, seguido del tapeo en barra para el 40,23%, y, en tercer lugar, los restaurantes de cocina internacional para el 28,89%.

En cuanto a los gustos y preferencias sobre el turismo gastronómico, conocer la cultura culinaria local es el factor más destacado para el 70,1% de los encuestados, seguido de conocer los restaurantes de las ciudades que visito para el 31,03% y, en tercer lugar, disfrutar de las reuniones sociales alrededor de una mesa para el 25,29%.

Respecto a las características más importantes que deben reunir los destinos para que los turistas puedan disfrutar de la gastronomía, el primer lugar del ranking destaca la calidad de la oferta gastronómica para el 50,5%, seguido del precio de las cartas y menús para el 40,23% y de la cantidad y variedad de la oferta de restaurantes disponibles en cada destino para el 17,24%.

El último apartado analizado ha sido el del gasto en restauración y gastronomía que han realizado los expositores y visitantes profesionales de FITUR, la media de comidas efectuadas fuera de sus hoteles ha sido de 3,8 por persona, el gasto medio ha sido de 43,7 euros por comida, lo que se ha multiplicado por los 136.000 visitantes. Para un total de 516800 comidas con más de 24 millones de ingresos.

AMER se reúne con su asociación homologa de Buenos Aires

El presidente de la Asociación Madrileña de Empresas de Restauración, AMER, Antonio Galán, junto con miembros de su Junta Directiva y el presidente de la Asociación de Restaurantes y Tabernas Centenarios de Madrid, se han reunido recientemente con directivos de la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Confiterías y Cafés (AHRCC) de Buenos Aires, entre ellos su presidente, Daniel Prieto, aprovechando su estancia en Madrid para FITUR.

El encuentro se ha desarrollado en un clima de cordialidad y ha servido para intercambiar experiencias, comentar objetivos y problemas del sector a ambos lados del Océano Atlántico. Curiosamente llama la atención el hecho de que, a pesar de la lejanía, ambas entidades comparten los mismos problemas en Madrid y Buenos Aires, entre los que destacan la competencia desleal, derechos de autor y falta de sensibilidad de los poderes públicos a la hora de acometer obras en vías públicas sin tener en cuenta el perjuicio que se origina a los establecimientos hosteleros

Ambas asociaciones se han comprometido a seguir manteniendo estos contactos, tanto en el plano institucional como en el personal, emplazándose a facilitarse información, iniciativas, proyectos y cuantas cuestiones resulten de interés para el sector.

En los pequeños detalles, es donde se puede apreciar la excelencia

En ocasiones, me preguntan por qué se realizan grandes ventanales en las diferentes estancias de nuestro hotel. Como buena gallega, respondo: Depende ... “Todo depende de la tipología, ubicación y demás características de nuestro hotel” .
Loli Moroño, Directora creativa en PF1 Interiorismo Contract.

Obra: Hotel Cardenal - Monforte de Lemos
Interiorismo: PF1 Interiorismo Contract
Fotografía: Iván Casal Nieto

Actualmente, es habitual observar, que el mercado hotelero ofrece un sinfín de variedades de alojamientos turísticos que giran en torno a la naturaleza. De ahí, que se realicen estancias con grandes ventanales, donde el exterior invade nuestros interiores, ayudando a completar la experiencia de nuestros clientes. Pero este recurso no sólo se utiliza en hoteles de naturaleza, también en muchos establecimientos ubicados en enclaves únicos. Pongamos otro ejemplo, con otra tipología hotelera antagónica a la mencionada. Podría ser un hotel urbano, ubicado en cualquiera de nuestras ciudades, como A Coruña, Sevilla, Tokio, Londres y Madrid, por ejemplo. Se puede utilizar el mismo recurso, para que nuestro cliente disfrute con todos sus poros, su ubicación.

Para cualquier interiorista, arquitecto o técnico es importante la búsqueda de la excelencia, en cuanto a confort acústico se refiere, tanto en sus habitaciones como en cada una de las estancias. Es vital tener un establecimiento con cero ruidos y cuidando al máximo las reverberaciones molestas. En estos pequeños detalles, es donde se puede apreciar la excelencia de un hotel. De ahí, la importancia de hacer una buena prescripción de la carpintería exterior, asegurándonos que reúnan unas prestaciones térmicas y acústicas (40db) óptimas. Actualmente, el mercado nos ofrece muchas opciones, tanto en materiales, como en cuanto a la estética se refiere. Las carpinterías más deseadas por los profesionales, son las más discretas posibles o minimalistas.

Otro aspecto a tener en cuenta, son las calidades de vidrios, la rotura del puente térmico y sin olvidarnos de la estanqueidad de sus juntas, con el fin de que nos ofrezca un ventanal con un fantástico comportamiento térmico y acústico, sin olvidarnos la mejora sustancial en cuanto a ahorro energético de nuestro edificio.

La luz natural, es un bien apreciado por todos, salvo excepciones, nos proporciona bienestar, confort e incluso influye positivamente en estados de ánimos, además nos ayuda con nuestro reloj interno. De ahí, que sea tan importante realizar estancias con ventanales adecuados a nuestra intencionalidad. No podemos obviar, que con la herramienta de la luz, podemos influir en muchos aspectos, incluso en los biorritmos. Para que os podáis hacer una idea, en nuestros establecimientos, la iluminación supone alrededor del 30% del total de la energía consumida, de ahí que la luz natural, sea una buena opción, en cuanto a ahorro energético se refiere. Puede ser muy agradable la luz solar, pero en ocasiones puntuales puede ser un problema, de ahí la importancia de tener un mayor control sobre los efectos dañinos del sol.

Un buen aliado son las laminas de control solar, que son un fantástico escudo reflexivo, que rechaza hacia el exterior los efectos perjudiciales del sol.

En el mercado se pueden encontrar diferentes tipos, en tonalidades distintas, dependiendo de su funcionalidad. Seguro que os acordareis de esas lámina amarillas, en los escaparates de cualquier tienda, que modificaban los tonos de los productos, pero a día de hoy, ya se pueden

adquirir láminas que permiten conservar la transparencia, luminosidad y claridad óptica del cristal.

Estas láminas solares, están diseñadas para cubrir funciones como de aislantes térmicos, filtrando los rayos ultravioleta, anti-calor (mejorando eficiencia energética del edifico) o incluso para evitar la decoloración del mobiliario o acabados de nuestro hotel (anti-decoloración). Además de mitigar deslumbramientos, permitiéndonos la entrada de luz natural de una forma agradable, en muchos casos es totalmente imperceptible.

No podemos olvidarnos de los productos más comúnmente usados, como los screen, estores, visillos, cortinones o toldos ubicados en su parte exterior.

Si estáis pensando en cambiar el cortinaje de vuestro hotel. Las tendencias en visillo, oscurante y cortinas, están claros... Los tonos naturales, crudos, blancos rotos con motivos orgánicos y botánicos, es una apuesta segura o incluso integradas con el tono de la pared. Aportarán un plus en cuanto a amplitud y orden cromático. Si no dispone de foseado en falso techo en el que se pueda ocultar la parte superior del cortinaje, siempre podemos utilizar un cortinero de polímeros, a modo de cornisa. Un truco muy económico, siempre que la apertura del ventanal te lo permita, es la utilización de una tabica en mdf para pintar, en el mismo tono que la pared y la cortina. Para dar más cuerpo a los tejidos, podemos aplicarle muletones, jugar con bastillas... En cuanto a la confección, podemos hablar que las tablas y la triple pinza es una confección muy bella, pero la más usada en hotelería es la fruncida manual, siempre sobre riel (simple, doble o triple).

En cuanto a estores, en tendencias no hay grandes diferencias, sigue usándose el estor paqueto, es muy similar al estor de varillas. Se recoge mediante cordones o cadeneta, que se direccionan mediantes anillas cosillas a las cintas verticales por la cara interior. Estos estores si se realizan con tejido muy fino, se verá toda la parte posterior, por lo que en muchas ocasiones los realizo con doble tejidos. Quedan muy bien!

El estor plegable o varilla, siempre se deber realizar con tejido con gramaje. Se recoge mediante pliegues en forma de tabla horizontal. Los estores de varilla son los más arquitectónicos, el único inconveniente es que a la hora de limpiar hay que retirar todas las varillas.

Los enrollables son buena opciones para espacios más operativos, son menos cálidos, dado que se realizan con un tejido más rígido (tejido encerado) o inclusive un tejido vinilico muy resistente, confeccionado en poliéster de alta tenacidad y recubierto de PVC. (tipo screen). Fácil de limpiar. Hay que tener en cuenta que no son adsorbentes acústicos como cualquier otro tejido usado, pero a su favor podemos decir que los enrollables tipo screen permiten ahorro energético y proporcionan confort térmico. Para limpiarlo, basta con retirarlo del mecanismo superior, colocarlo sobre una superficie limpia y plana y limpiarlo con un paño, agua templada y jabón neutro.

Los estores de lamas (tanto de madera como metal), son espectaculares, el inconveniente es que no siempre cumple la resistencia al fuego exigida en dicha instalación. Se limpian con un paño húmedo y jabón neutro. Recuerda que se puede aspirar!

Auto consumo con placas solares “es el momento”

Hace tiempo contacté con varias empresas del sector energético independientes para pedir asesoramiento energético para mis clientes sobre placas solares. El resultado fue satisfactorio, conseguimos reducir la factura de la luz en restaurantes y en algunos hoteles con el consiguiente ahorro anual.

Jesús Menéndez, consultor

Los servicios de asesoría suelen ser siempre gratuitos. Periódicamente he recibido noticias y ofertas, que se encargan cada año de revisar si las tarifas contratadas son las más adecuadas.

Es por lo que quisiera resaltar el mensaje de “Es el momento”. Es el momento de poner placas solares en cada establecimiento de hostelería para intentar sortear el alto coste de la energía.

Se trata de realizar instalaciones de placas solares para auto consumo, tanto para particulares como para empresas. Como ustedes saben el precio de la luz se está disparando exponencialmente.

Un hostelero no entiende ni quiere entender de emisiones de CO2, ni del pool eléctrico español (donde se negocian los precios diariamente de la luz y parece ser que el más alto ofertado por el gas, es el que finalmente se aplica a todos los productores).

Tampoco entiende de tarifas indexadas, de términos de energía, de peajes de acceso y de energía reactiva, entre otros aspectos.

Pero de lo que si entienden y ven, son los precios que le cobran por la luz en el restaurante, en el hotel y en el bar. Tarifas que suben y lo achacan a las subidas del precio del CO2. Somos los consumidores quienes al final pagamos el incremento de costes.

De ahí viene “es el momento”, es el momento de reducir nuestra factura de la luz con la instalación de placas solares fotovoltaicas.

Es el momento, porque afortunadamente, el gobierno español ha aprobado en los últimos meses unas subvenciones muy interesantes publicadas en el BOE.

Subvenciones que pueden permitir un ahorro de hasta el 70% de la inversión.

Con el propósito de cumplir los objetivos renovables de la Unión Europea para 2020, 2030 y 2050, encontramos una gran variedad de subvenciones que pueden ser:

Subvenciones sobre el precio de la instalación.

Subvenciones sobre impuestos del estado: se otorgan a nivel municipal aplicando al IBI y al ICIO.

Las subvenciones para el autoconsumo fotovoltaíco permiten realizar instalaciones de paneles solares entorno a un 50% más baratos. Esto supone un retorno de la inversión de 3 a 7 años.

Subvenciones para autoconsumo del Gobierno de España 2021 – 2023 (LADILLO)

El Consejo de ministros ha aprobado 1.320 millones de euros de ayudas para invertir en sistemas de autoconsumo, almacenamiento y climatización. Las ayudas se articulan en los siguientes seis programas:

- Autoconsumo y almacenamiento en el sector servicios.
- Autoconsumo y almacenamiento en otros sectores productivos (como industria y agropecuario).
- Incorporación de almacenamiento en auto consumos existentes de otros sectores económicos.
- Autoconsumo y almacenamiento en el sector residencial, público y tercer sector.
- Incorporación de almacenamiento en autoconsumos del sector residencial, público y tercer sector.
- Climatización y ACS obtenida con renovables del sector residencial.

Las comunidades y ciudades autónomas serán las responsables de gestionar los presupuestos asignados.

Los municipios con una población inferior a 5.000 habitantes se beneficiarán de un 5% adicional.

Una de las empresas que tiene suscrito un acuerdo con la Asociación Española de Directores de Hotel, AEDH, es la empresa www.400Watios.es . Que desde mi punto de vista es la mejor ya que pueden llegar a financiar el 100% de la instalación de placas solares en cualquier tipo de establecimiento en España.

El coste de la energía seguirá subiendo y cuanto antes se apliquen medidas de ahorro en nuestros negocios, antes reduciremos los costes operativos que nos permitirán seguir vivos y dedicarnos a ofrecer hospitalidad a nuestros clientes.

Humedad estructural, ese cliente indeseado

La importante inversión para poner en marcha un establecimiento de Hostelería no debería empañarse por un problema de humedad entre sus muros. Murprotec Pro+ ofrece múltiples soluciones económicas y aplicables a todo tipo de humedades.

Murprotec es una multinacional europea de origen franco-belga, líder en España y Europa en tratamientos definitivos contra las humedades estructurales y la calidad del aire en interiores. La compañía, creada en Bélgica en 1954, está presente en España desde el año 2000, ofrece un servicio que integra en su estructura laboratorios de investigación, centros de formación permanente para todo el personal técnico, así como el uso de materias primas de alta tecnología. La compañía fabrica en Europa utilizando productos patentados y personalizados para cada proyecto. Gracias a ello puede ofrecer una garantía por escrito de hasta 30 años y garantizar que los proyectos están libres de humedad.

Todo empresario es consciente que el éxito de un establecimiento de hostelería va más allá de la calidad del producto que se ofrezca: se trata de una experiencia integral para el cliente. Prima la calidad de los alimentos, pero en igual medida la estética, la salubridad y el confort del local, tanto en sus salones principales como en otros espacios secundarios como pueden ser los aseos, las despensas o las bodegas.

Lamentablemente, cuando aparecen las humedades estructurales éstas pueden echar por tierra todo el trabajo realizado. Un espacio con desconchones, moho negro en las paredes o con ese característico olor a humedad, está abocado al fracaso de forma irremediable.

¿La mejor inversión? La que garantice una solución definitiva

Una vez detectado el problema, lo que todo hostelero debería priorizar es la ejecución definitiva, profesional y garantizada de la patología. Las soluciones de albañilería al uso, sólo conseguirán enmascarar el problema durante un periodo corto de tiempo, haciendo que estas obras repetitivas repercutan de forma negativa tanto en el aspecto económico como en la percepción de la clientela.

Precisamente, con el objetivo de dar un soporte definitivo y personalizado a Hostelería, de profesional a profesional, **Murprotec**, multinacional líder en el tratamiento definitivo de humedades estructurales y calidad del aire, ha desarrollado **Murprotec PRO+**, una división para empresas que cuenta con tecnologías e infraestructuras exclusivas para los profesionales del sector, así como garantías probadas para ofrecer seguridad a los clientes.

Esta nueva división la compone un gran equipo experto, especialmente formado para dar soporte a este tipo de clientes más corporativos, que estará a plena disposición para los asociados a **PRO+**.

Murprotec PRO+ ofrece ventajas exclusivas y un proceso personalizado en la detección, diagnosis y aplicación de tratamientos patentados, para así eliminar de forma definitiva las patologías derivadas de las humedades estructurales o una mala calidad del aire interior. El sistema **PRO+** destaca por el asesoramiento integral de principio a fin, que incluye servicios como desplazamiento prioritario para diagnóstico in situ, comprobaciones con unidades de control, mediciones avanzadas o recogida de muestras para el análisis en laboratorios propios. Nuestros productos están patentados y personalizados para cada proyecto, haciéndose entrega de un informe técnico con su tratamiento recomendado, así como la posterior obtención de un certificado de garantía por escrito de hasta 30 años.

Tipos de humedad que puede padecer un establecimiento

Las humedades por capilaridad aparecen cuando el terreno absorbe mucha humedad y los muros de los edificios filtran el agua como si fuera un terrón de azúcar. Este fenómeno provoca humedades que pueden llegar al metro y medio de altura en plantas bajas.

Por su parte, las humedades por filtraciones laterales suelen aparecer en los garajes, sótanos, bodegas y estancias bajo tierra cuando el agua presente al otro lado de un muro penetra dentro del edificio a través de la pared de forma lateral.

Asimismo, la condensación se genera cuando se produce un excesivo nivel de vapor de agua en el ambiente y se genera la condensación del agua. Los efectos más visibles de estas humedades son hongos y mohos en esquinas y paredes, así como cristales empañados en ventanas y espejos.

Resuinsa utiliza la maquinaria más puntera en su laboratorio de calidad.

Resuinsa controla en su laboratorio todas las fases del proceso de producción: hilatura, tejeduría, tintura y acabado, corte y confección. Al integrar, entre otros, modernos aparatos que precisan la resistencia de hilos y tejidos, equipos electrónicos de regulación de masa, espectrofotómetros o lavadoras y secadoras industriales.

La importancia de la calidad en los textiles se define a lo largo de todo el proceso de producción, desde la recepción de la materia prima, hasta que el producto sale directo a los clientes. **Resuinsa**, compañía internacional líder en el sector hospitality, realiza este proceso en su laboratorio de calidad situado en el centro de producción de Anna (Valencia), un espacio técnicamente equipado como los mejores laboratorios textiles de España.

La calidad de los productos de **Resuinsa** se han convertido en seña de identidad de la empresa. Se trata de un factor de confianza que buscan los clientes, de manera que permite acceder a nuevos mercados, así como desarrollar nuevos proyectos innovadores.

En este sentido, el Director General de **Resuinsa**, Félix Martí, ha explicado que se trabaja "para ofrecer un producto de elevada calidad y diseño exclusivo, a lo que se añade un plus más, la larga duración. Nuestros textiles están certificados como aptos para lavados industriales, un proceso agresivo que acaba produciendo un desgaste extraordinario en cualquier prenda". Por tanto, este tipo de productos debe tener gran resistencia y mantener sus cualidades a lo largo del tiempo para que su calidad no se vea mermada.

Proceso de producción

En su laboratorio de calidad, **Resuinsa** produce, controla y supervisa cada uno de los pasos de la compleja cadena productiva: desde la entrada de la materia prima hasta la entrega del producto totalmente terminado al cliente. Así pues, se controlan todas las fases del proceso de producción: hilatura, tejeduría, tintura y acabado, corte y confección.

Es en el propio laboratorio donde se lleva a cabo el control de calidad tanto del hilo como del tejido a través de instrumental técnico específico. Se trabaja con aparatos para determinar la numeración de los hilos, tales como aspes, cuadrantes y balanzas de precisión.

Además, el laboratorio cuenta con la última tecnología para precisar el grado de polimerización (GDP) de las prendas, distintos friccíometros, entre ellos el Martindale que determina la formación o no de borrilla, pilling, a partir de unos determinados ciclos. Dispone de los torsiómetros adecuados para determinar la torsión, la retorsión y el potencial latente de torsión de los hilos; así como de dinamómetros para precisar la resistencia a la tracción y elasticidad de los hilos y tejidos, para valorar la irregularidad de la masa de un hilo, equipos electrónicos de regulación de masa y aparatos que determinan la fricción de los hilos y los tejidos.

También se aplican instrumentos relacionados con la vellosidad de los hilos, un parámetro clave, pues influye directamente en el aspecto del hilo, del tejido acabado, en la nitidez y en la suavidad o en la aspereza de una prenda.

El laboratorio se completa con tecnología esencial como los espectrofotómetros, un aparato que mide tanto la cantidad de luz reflejada de un objeto de muestra como la cantidad de luz que es absorbida por el mismo. Así, su misión es percibir la diferencia de colores, lo que resulta fundamental a la hora de diseñar textiles personalizados y únicos.

Resuinsa también incluye en su laboratorio de calidad máquinas como la Tin-control, para conocer la solidez de los colores de los tejidos; lavadoras y secadoras industriales, para realizar los ensayos de lavado y secado industrial, respectivamente; aparatos de planchado y calandrado para reproducir lo que sucede en una lavandería industrial. Así como cabinas de luces, para detectar contaminaciones y deferencias de colores, y pantallas de repasado, para localizar posibles impurezas y fallos en el tejido.

Gracias a todos estos aparatos técnicos, los ensayos más habituales determinan desde la composición de fibras de algodón o lino mediante un microscopio, hasta la resistencia del hilo, el número de hilos por unidad de longitud, la afinidad del color, el grado de polimerización o la resistencia al rasgado, entre otras muchas acciones.

En definitiva, **Resuinsa** cuida cada etapa de la fabricación textil a través de su propio laboratorio de calidad que integra los últimos avances técnicos. Un espacio totalmente comparable con cualquier laboratorio dedicado a la innovación textil en el ámbito nacional.

ASEGO celebra su Asamblea anual en Málaga

La Asociación Española de Gobernantas de Hotel y Otras Entidades, ASEGO, ha celebrado del 24 al 26 de marzo su XXXV Asamblea Anual en Málaga. Los puntos más destacados de la asamblea han sido la excelente recepción del Ayuntamiento de Málaga y la presentación del buen momento que vive la entidad.

La Asamblea es, sin duda, un momento importante para ASEGO, no sólo porque se ofrece información, se toman decisiones y se fijan objetivos, sino porque es un momento donde se comparte tiempo en común para intercambiar inquietudes profesionales y se socializa con personas con las que se tiene un denominador común, el cariño a las personas que forman ASEGO

Como es habitual en las asambleas de ASEGO, ésta edición ha alternado actos lúdicos y de turismo para visitar la atractiva ciudad de Málaga con la jornada de trabajo. De esta forma, la primera jornada, el viernes 24 de marzo, se destinó para visitar el Palacio Aduana y celebrar el cocktail de bienvenida en el Hotel anfitrión AC Málaga Palacio. La segunda jornada se estructuró en una visita por la mañana al centro histórico de la ciudad andaluza y

al museo Picasso, ya por la tarde se celebró la asamblea en el AC Málaga Palace.

El cóctel de bienvenida ofrecido por este carismático establecimiento ha sido el punto de encuentro para asociadas y casas comerciales colaboradoras, donde la presidenta de ASEGO Lorena Moreno, dedicó unas palabras a los invitados y pasó la pàlabra a Jacobo Florido, Concejal de Turismo de Málaga, para dar la bienvenida a las numerosas gobernantas asistentes.

El alcalde de Málaga, Francisco de la Torre, aunque no pudo estar presente por incompatibilidad de agenda, deseó éxitos en la XXXV Asamblea a través de una llamada telefónica. Al acto han asistido entre otros Carmen Arjona, Directora de Convention Boureau Málaga, y de Salvador García, del Hotel Málaga Monumental. También han asistido los representantes de Las Llaves de Oro Españolas, Antonio Ramos y Pepe Sánchez, Delegado y subdelegado de las Llaves de Oro d e la Costa del Sol, respectivamente. Asimismo han asistido representantes de diversas firmas comerciales colaboradoras con ASEGO, como José Antonio Jiménez y Antonio Rodríguez, de Bunzl España. Virginia Valenty, de Gancedo; María del Carmen Monterrubio, de My Uniform. Javier García e Ignacio Medina, de Dermei; Gabriel Oltra, de Disarp; y Pilar Gómez, de Aromas de Ibiza.

El sábado 25 se celebró la jornada de trabajo de la XXXV Asamblea que comenzó con la bienvenida de la presidenta de ASEGO, Lorena Moreno, donde agradeció a su Secretaria General Ana María Dobaño, la organización de la Asamblea; y a Mari Trini Jiménez, socia de ASEGO en Málaga, su colaboración para la organización de la Asamblea. Asimismo, se resaltó el entrañable video realizado por Montse Ramos en recuerdo de la anterior Asamblea, celebrada en Madrid

Tras realizar la lectura del acta anterior Macarena Callejón, vicepresidenta de ASEGO, y presentar el estado de cuentas de la entidad su tesorera Alicia Castro. Tomó la palabra la presidenta Lorena Moreno para tratar diferentes aspectos de relevancia para la asociación.

Como el denominado “Estado de las Vocalías” en el que cada una de las vocales de ASEGO han informado puntualmente de sus actividades de sus respectivos territorios. Se continuó con las intervenciones de las vocalías: Ciona Ramírez, vocal de Islas Canarias, Liliana Domingo, vocal de Cataluña, Elena Castillo, vocal Andalucía Oriental; Cristina Fonseca, Vocal Comunidad Valenciana, Domingo Delgado, vocal de Otras Entidades de ámbito público; Beatriz González, vocal Andalucía Occidental y Sandra Martínez, Vocal de Baleares.

La vicepresidenta nacional Macarena Callejón, en sustitución de la vocal de Madrid, Gema Romero, repasó las actividades desarrolladas en Madrid. De las que la revista Hostelería & Restauración, HR, ha venido informando puntualmente durante todo el año.

La Junta Directiva ha agradecido el trabajo realizado en las vocalías y en ASEGO. Pero seha lamentado las despedidas de Elena Castillo y Gema Romero quienes ponen fin a su trayectoria como vocales.

Durante la Asamblea se han entregado los Diplomas de Honor de ASEGO a Ana María Barreiro, a Sandra Martínez y acordado concedérselo en una próxima ocasión a Isabel López y Rosario Cazalla.

Asimismo se aprobó entregar el diploma de honor a Bernat Cañejas, CEO y co-fundador de Schôolers, por impulsar la formación con dos programas de Housekeeping contando para su organización con ASEGO y su impartición por algunas asociadas.

Tras la Asamblea, se cerró la jornada con la tradicional rifa con los detalles que entregan a ASEGO sus firmas colaboradoras. La Asociación agradece, en esta ocasión, los detalles a Nilfisk, Grupo GM y Aromas de Ibiza los regalos. También se proyecto un video con las imágenes de la campaña de visualización liderada e impulsada por Sandra Martinez, con el hashtag somosasego.

Ya el resto de la Asamblea se detino a completar la visita turística

Agradecimiemtos

Lorena Moreno
Presidenta de ASEGO

La Asamblea es sin duda un momento importante para ASEGO, no sólo porque se ofrece información, se toman decisiones y se fijan objetivos, sino porque es un momento donde se comparte tiempo en común para intercambiar inquietudes profesionales y se socializa con personas con las que se tiene un denominador común, el cariño a las personas que integramos ASEGO.

No puedo describir en palabras la atmósfera de cariño y amistad que se respira en cada Asamblea con personas que vemos de año en año y lo orgullosa que me siento como Presidenta de las personas que rigurosamente asamblea tras asamblea, se organizan para desplazarse para pasar un fin de semana de trabajo y ocio.

Nuestra XXXV Asamblea en Málaga ha sido un éxito de asistencia, a pesar de ser un destino difícil en términos de desplazamiento y en fechas, donde las compañeras que trabajan en hoteles de temporada están preparando su apertura. He de resaltar la acogida que hemos tenido por parte de las instituciones malagueñas incluida, la del alcalde de Málaga, Francisco de la Torre, ante la celebración de nuestra asamblea de una asociación profesional como la nuestra en la preciosa ciudad de Málaga.

La próxima Asamblea será en Madrid, con elección de junta directiva y donde reforzaremos nuestra unión y compromiso por y para ASEGO.

Sigamos sumando experiencias ASEGO; recordar somos ASEGO.

Grandes cambios en la Hostelería

La hotelería ha cambiado mucho en estas últimas décadas, las grandes cadenas que antes tenían la fama de excelencia y prestigio están en decadencia, han olvidado la calidad de servicio. En cambio han recogido el testigo de la profesionalidad otras nuevas cadenas más pequeñas,

Trinidad Jiménez, Kellys Málaga

Estos grandes hoteles aunque aún mantienen una clientela fiel, poco a poco ven como sus clientes están optando por otro tipo de turismo y estancias. Donde se puede disfrutar de eso que esperas encontrar en un hotel, un buen servicio personalizado y unas estancias con carácter. La verdad que he tenido la suerte de trabajar en unos años muy buenos y directamente contratada por el hotel, mi marido ha conocido lo anterior y los cambios. Gracias a que eran buenos sueldos hemos podido viajar bastante y conocer lo que hay en otros países o ciudades, si observas, siempre se aprende. Una cosa que he aprendido es que la gente que viaja espera sorprenderse con el hotel, con las comodidades, la modernidad y las maravillas de lugares especiales, como palacios o temáticas de la zona, y eso se ha perdido. Ahora los hoteles cada vez se parecen mas unos a otros y son mas vulgares. Cambian frecuentemente su mobiliario, pero en vez de parecer mejor y mas novedoso dan un paso hacia lo cutre y realmente lo son, mucho producto de baja calidad y bastante melanina.

Bueno, bonito y barato no existe, en algún lugar se falla y en este caso es en lo bueno, que no lo es. Sin embargo, tengo que decir que miles de pequeños hoteles con encanto están cubriendo esas expectativas de los clientes mas exigentes y no a precios desorbitados, hay para todos, con una atención mucho mas personalizada con el recepcionista que habla contigo todo lo que necesites, para ayudarte a que tu experiencia en la ciudad sea perfecta, o la camarera de pisos que írradía profesionalidad.

Todos los edificios suelen ser de postal y tratados con mucho cariño, al igual que el personal que se nota trabaja como un equipo. Tienen un trato exquisito en todos los sentidos, aquí se nota la profesionalidad y se agradece el esmero que ponen en el cliente.

Al menos me queda la esperanza de que no se va a perder la escuela de hostelería porque servirá de algo aún. Solo veo un problema, que a veces son demasiados, en ciudades andaluzas como Málaga, Sevilla, Córdoba, Granada y Jaén por ejemplo. éste turismo ha crecido desproporcionadamente y está trasladando a los propios habitantes de la ciudad hacia las afuera, con el consiguiente peligro, perder su esencia y por ende perder el encanto que hace que venga el turista.

Pienso que deberían replantearse las grandes cadenas y grandes hoteles para poder ofrecer lo que realmente el cliente quiere y como lo quiere, tiene que haber de todo no puede ser que todo sea de baja calidad, también tiene que haber marcas de calidad, que se diferencien claramente. Tener opciones es lo que vende ya que todos no tenemos los mismos gustos, ni necesidades, ahora hoy por hoy solo veo hoteles en serie.

Soy una amante de la hotelería, de mi profesión y del turismo en todas sus formas.

La Delegación Norte se creará oficialmente en diciembre

Leire Falcón, Golden keys Head concierge del Hotel de Londres y de Inglaterra de San Sebastián, es una de las conserjes que mayor proyección tiene al convertirse en la primera mujer Delegada de las Llaves de Oro Españolas y tener ante si unos retos significativos para la Asociación.

¿Nos puede comentar su trayectoria profesional?

Soy Licenciada en Ciencias Políticas de La Universidad de Binghamton en New York. A continuación realice un Postgraduate Degree en Relaciones Internacionales en la Universidad de Nothingham, Inglaterra.

Mi trayectoria profesional ha sido variada, he trabajado tanto en entidades públicas como en empresas privadas. Entre ellas destaco mis funciones en una compañía de Suiza (de nuevas tecnologías) que se encontraba en el World Trade Center de Barcelona, en otra empresa del Metal en el País Vasco. Incluso he vendiendo coches de lujo en Windsor (Inglaterra).

Tras trabajar en varios países del mundo, empece a interesarme por la Hostelería y decidí abrir un Hotel Boutique en mi ciudad natal San Sebastián, donde comencé a tener una experiencia completa sin saber aún cual sería mi vocación.

Nos concedieron varios premios en TripAdvisor como número 1 en Europa durante varios años consecutivos, así como otros premios nacionales e Internacionales durante 10 años.

También he trabajado dos años en el sector público, concretamente en el Ayuntamiento de San Sebastián donde fui asesora del Alcalde.

Internacionalmente he trabajado en el Hotel Hay Adams en Washington DC (en frente de la Casa Blanca) cinco años y ahora he vuelto a San Sebastián para quedarme, después de trabajar en distintos países una buena parte de mi vida.

Llevo dos años trabajando en España donde en un principio comencé en el Hotel Villa Favorita, que es de los mismos propietarios del hotel de Londres y de Inglaterra. Actualmente soy Head Concierge.

Estoy sumamente agradecida tanto a los propietarios como a la Dirección de mi Hotel por haber confiado en mí, estando encantada de la decisión que tomé hace unos años de dedicarme en cuerpo y alma a la Conserjería. De la que comprobé rçapidamente que era mi auténtica vocación.

¿Cómo conoció Las Llaves de Oro, que le atrajo de ellos y que le aporta la Asociación?

Ahora, después de todos estos años, me he dado cuenta de que Las Llaves de Oro Españolas no solamente representa la máxima categoría profesional que un conserje puede dar a un cliente, sino que somos las personas que generamos la confianza de los clientes.

La Asociación me aporta conocimiento, networking abriéndonos muchas puertas y aportándonos unos contactos increíbles, tanto a nivel nacional como Internacional especialmente en los aspectos vinculados en la excelencia del servicio hacia los clientes.

¿Cómo se ha gestado la creación de la Delegación Norte? ¿Cuándo comenzará con autonomía propia?

La Zona Norte ha comenzado hace ya un tiempo queriéndose desarrollar, al ser la única zona de España que no estaba representada por Las Llaves de Oro Españolas. Existía un Gap (un vacio) tremendo en la zona norte de España, con lo que desde Madrid se pusieron a trabajar en ello y ahora nos encontramos en la fase y en el momento en el que en diciembre se creara por fin la deseada Delegación del Norte.

¿San Sebastián acogerá este año la Asamblea nacional?

Si efectivamente este año se celebrará en San Sebastián, será en la primera semana de diciembre. Todos los conserjes que vengan desde distintos puntos de España y extranjeros se alojarán en el hotel de Londres y de Inglaterra. Ahí será donde celebraremos durante varios días la primera Asamblea Nacional de la Zona Norte de España.

El primer día se celebrará el Educational Day con personalidades del sector turístico y representantes de las Universidades y también invitaremos al sector privado. Asimismo aprovecharemos los miembros de la Junta Nacional para celebrar nuestra reunión anual. Será la constitución oficial de la Delegación del Norte. Hasta ese momento seguiremos las directrices de nuestro Delegado de Madrid, Ramon Lefort.

¿Qué provincias pasan a formar parte de la Delegación Norte?

Las provincias que formaran parte de la Zona Norte serán Asturias, Cantabria, Galicia, La Rioja, Navarra y el País Vasco.

Cómo desea que sea esta Delegación? ¿Qué objetivos y proyectos tiene para su desarrollo?

Será una Delegación Responsable, con muchas ganas de que sea un éxito tanto para Las Llaves de Oro Españolas como para mi equipo. En el resto de España se nos conoce como personas emprendedoras, con ilusión por aprender y de trabajar en equipo.

Los compañeros que pertenecemos a las Llaves de Oro en el Norte de España, tenemos un equipo sólido, con muchas ganas de trabajar y de hacer más socios activos. Tenemos afiliados y Socios Honorarios porque La Calidad del Turismo cree en La Delegación del Norte.

Nuestros objetivos son:

Contribuir para que nuestra sociedad sea mejor a través de nuestra Asociación. Continuar trabajando para conseguir más socios, tanto socios activos como afiliados y Honorarios, para poder representar lo mejor posible y dar mayor visibilidad al resto del país.

Transmitir los beneficios de pertenecer a esta Asociación.

Darnos a conocer en los centros de Formación y en los de Hostelería, con el objetivo de convertir la Conserjería en un futuro próximo en carrera universitaria.

¿Asistirá al próximo Congreso Internacional de Les Clefs d´Or en Estambul? ¿Qué programación tiene, se tratará algún punto importante?

Si, asistiremos 15 personas de la sección española el 10 de Marzo a Estambul (Turquía), donde Justina Kaminska, Concierge del Hotel Mandarín Oriental Ritz de Madrid, nos representará como la Mejor Conserje de España y confiamos que se alce con el Premio a la Mejor Conserje del Mundo, menor de 35 años.

También se celebrarán nuestras reuniones internas, tanto del EXCO Internacional, del Board of Directors como de la Asamblea General donde nos reuniremos alrededor de unos 600 Concierges de todo el mundo. En conjunto se celebrarán importantes ponencias organizadas por Forbes, como del Anual CSR Proyect que significa Corporate Social Responsability.

Otro reto que ha de afrontar Las Llaves de Oro Españolas será el Congreso Internacional de Les Clefs d´Or en 2025 ¿Han comenzado a prepararlo? ¿Qué nos puede anticipar de él?

Definitivamente será un reto, que no tengo duda saldrá muy bien al contar con el apoyo de nuestro presidente Borja Martín y nuestro Delegado de Madrid Ramón Lefort, así como por todos los compañeros que formamos Las Llaves de Oro Españolas.

No tengo la más mínima duda que será una de las mejores asambleas Internacionales que se organicen. Madrid, además de ser la capital de España, lo tiene todo tanto cultural como gastronómicamente .

En La Junta Nacional, hemos comenzado a mantener reuniones con las instituciones locales y el Ayuntamiento. Estamos empezando a pensar como podemos organizar una Asamblea Internacional de tal magnitud. Somos conscientes que supondrá un impacto positivo para la Comunidad de Madrid un Congreso Internacional Les Clefs D`Or.

Como Asociación significa una apuesta perfecta para dar a conocer aún más Las Llaves de Oro Españolas en el mundo.

¿Desea añadir algo más?

Si deseo destacar la suerte de tener un gran equipo y agradezco a la Junta Nacional su continuo apoyo para la creación de la Delegación del Norte.

Me reitero una vez más en dar las gracias a toda La Junta Nacional por haberme elegido como la futura Delegada de la Zona Norte de España y por confiar en darme una responsabilidad tan importante como es crear una Delegación de estas características y además ser la primera Mujer Delegada en la Historia de Las Llaves de Oro Españolas. Será definitivamente un gran Honor para mí poder representar a todos mis compañeros.

!Viva las Llaves de Oro!

¡Hemos aprendido!

Estamos viviendo unos momentos delicados, lo importante es saber afrontarlos y salir para delante con nuestro esfuerzo, ilusión y determinación.
Domenec Biosca, Presidente de Educatur

Después de transitar por encima del COVID, los Ertes, los cierres, los créditos, la desbandada de muchos profesionales, las novedades tecnológicas, el trabajo en casa, el incremento del paro y el frenético deseo de disfrutar del verano, disparándose la llegada de turistas como si se hubiesen abierto las puertas, empezando a respirar, llegó la inflación, que volvió a cerrarnos el corazón y nublada la visión, tan a corto como a largo plazo. ¡Volvieron los miedos y las desconfianzas! En definitiva, volver a replantearnos el futuro.

Después de vivir unas cuantas crisis, estudiarlas y ayudar a superarlas, les invito a reflexionar con mucha humildad sobre las actitudes que han ayudado a los que ya llevaban tiempo aplicándolas:

Reflexionar observar, medir, recordar y planificar.

Evitar que nos dominen los medios reaccionando emocionalmente a la contra de todo y de todos.

No convertirnos en un cazador de culpas y culpables.

Formarse, observar las razones de otros éxitos, preguntar y estudiar.

Mirarse al espejo para descubrir ¿Cómo he tratado a mis profesionales? Aprendiendo: El éxito de la empresa crece con profesionales que tengan claro que no van a trabajar, vienen a ser miembros del negocio de la felicidad. ¿Los hemos tratado para que se sintieran acompañados?

Potencial el trabajo en equipo. Solo podrá caminar, pero sólo en un equipo positivo, activo, coordinado, animado y entrenado tendrá éxito.

Formar a su equipo: a sabiendas de que la formación actúa como las dioptrías, permitiendo ver hasta los pequeños detalles. Pregúntese si subiría un ascensor que no le hicieran mantenimiento.

Tiempo real en los análisis económicos, en la información externa e interna, en revisar las opiniones de los clientes y de su equipo porque tarde siempre es tarde.

Manuel Vegas recibe el "Premio Carreira" de la AEDHP

El Presidente de la Asociación Española de Directores de Hotel, AEDH, Manuel Vegas, ha sido reconocido por su trayectoria de la mano de sus compañeros de Portugal en el XIX Congreso celebrado en el Palacio de Congresos de la NAU Palacio de Salgados en el Algarve portugués.

La Asociación de Directores de Hoteles de Portugal ha celebrado su décimo noveno Congreso el 30 y 31 de marzo, en el que se entregaron los premios anuales a mejor director de hotel, mejor director de f&b, mejor director de marketing, entre otros galardones. Entre todos ellos, Manuel Vegas Lara ha sido premiado por su trayectoria como Presidente de AEDH y su dilatada carrera en el sector turístico con el Premio Carreira. Un reconocimiento que pone de relieve su buen hacer al frente de la Asociación y los años dedicados a la formación, la asesoría y la promoción de la hotelería, hostelería y el turismo.

Accesorios para vinos
Starvinos, Popy Wine
C/ Guzmán el Bueno 68
Tel.: 91 544 22 53
Fax: 91 544 74 01
starvinos@starvinos.com
www.popywine.com
28015 Madrid

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

Agua Mineral
C. Navalpotro, S. L.
Ctra. de Soria, s/n
Tel.: 975 300 455
Fax: 975 300 761
montepinos@montepinos.com
www.montepinos.com
42200 Almazán, Soria

Bases preparadas
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 Específi ca Cordero de Extremadura
Avda. Juan Carlos I, 47
Tel.: 924 310 306
Fax: 924 387 278
06800 Mérida, Badajoz

Cash&Carry y Deliver
Grupo Miquel (GM Cash)
Polígono Empordà Internacional.
C/ Germans Miquel, s/n
Telf. 900 300 097
sac@miquel.es
www.gmcash.es
www.miquel.es
17469 - Vilamalla - Gerona

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

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

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

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

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

Equipamiento
Electrolux Professional S.A.U.
Av. De Europa 16, 2 plt.
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 Cabrils, 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

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.hostelería@calvo.es
28020 Madrid

Productos de Higiene
SCA Hygiene Products
Avda. de Europa, 22
Tel.: 91 657 84 00
www.tork.es
28108 Alcobendas, Madrid

Productos de un solo uso
García de Pou
C/ Antonio López 236
Tel.: 91 737 74 30
comercial@garciadepou.com
www.garciadepou.com
28026 Madrid

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

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

Soluciones Limpieza Profesional
PROCTER & GAMBLE PROFESSIONAL
Avda. de Bruselas 24
- 28108 Alcobendas - Madrid
Tl: 900 801 504

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

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

Tratamientos contra la humedad
MURPROTEC PRO+
Calle Mar Mediterraneo 2, Nave 1
Telf.: 900 19 54 00
proplus@murprotec.es
San Fernando de Henares
28830 Madrid

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

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

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

pikolin grupo CONTRACT

GRUPO PIKOLIN CONTRACT

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

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

Nuestra filosofía es que la estrecha colaboración con nuestros clientes es esencial para el adecuado cumplimiento de sus necesidades.
Para ello tenemos directores de ventas especializados que dan asistencia directa y hacen que cada proyecto se gestione de manera excelente, comenzando por la adaptación a las necesidades de nuestros clientes:
productos únicos, innovadores diseños y medidas especiales.

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

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

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

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

Electrolux
PROFESSIONAL

¿Por qué elegir el renting de Electrolux Professional?

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

¿Quieres descubrir más sobre nuestra oferta?

¡Encuentra toda la información aquí!

https://www.electroluxprofessional.com/es/solucion-de-renting/