Hostelería y Restauración Nº 108

Junio - Julio 2023

Revista técnico profesional de restauración, hostelería e industrias afines.

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®

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 19 54 00
proplus@murprotec.es
www.murprotec.es/proplus

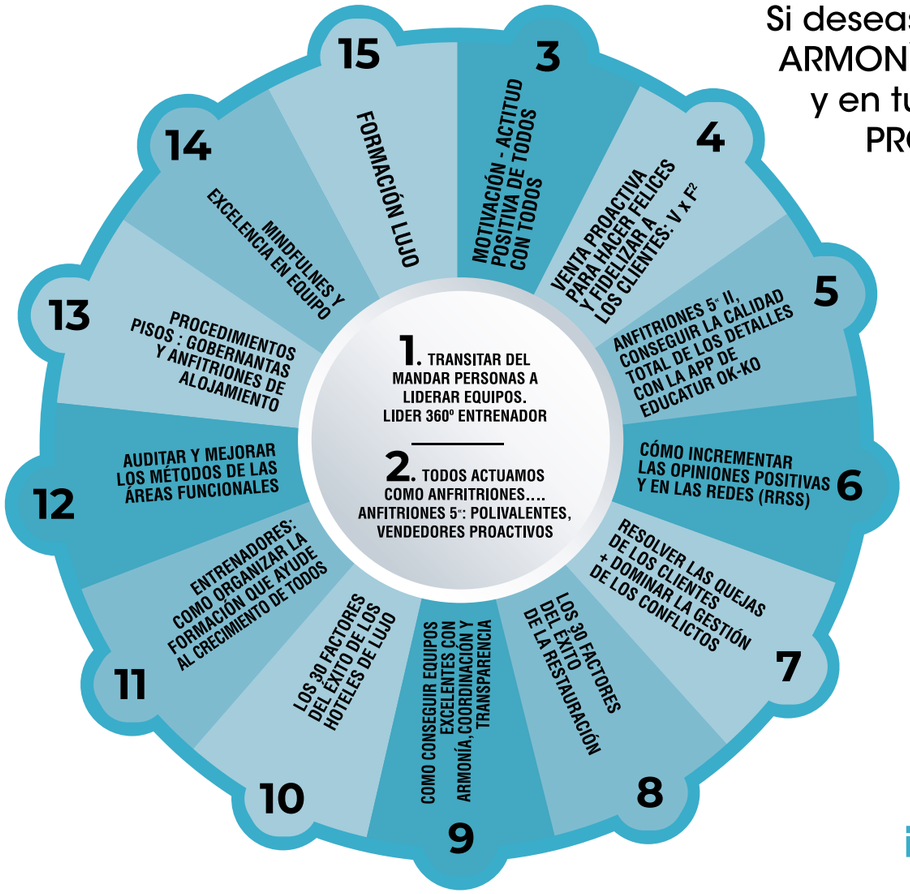
DEADO FABRICADO EN EUROPA
CSIC

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

educatur
formación · consultoría · turismo

FORMACIÓN EDUCATUR

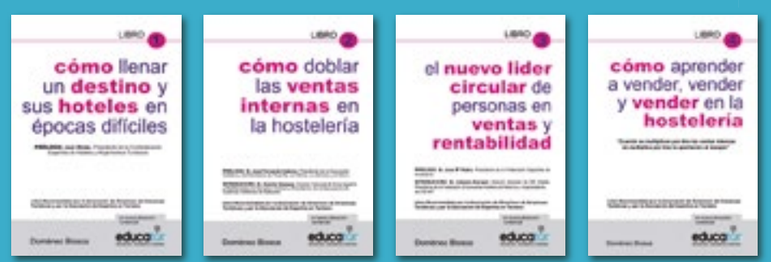
Si deseas CRECER en tu ARMONÍA RELACIONAL y en tus HABILIDADES PROFESIONALES…



"Juega con nosotros"
¡ESCOGE TÚ!

EDUCATUR **EDICIONES**

Encuentra todos los libros de turismo en nuestra editorial



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

T. 93 265 20 20 / consultas@educatur.com
www.educatur.com

Sumario

Presentaciones HR

La sostenibilidad y tecnología claves de las presentaciones 8

Reportajes

La Quinta del Cachirulo calidad del servicio 12
Descubre la Escuela de Hostelería y Turismo de Master D 22
Vino y salud. El vino y el pulmón 24
Inspiración de los interioristas hoteleros 34
Lavanderías industriales, un servicio con compromiso 36

Actualidad

Repostería: “Bavaroise de coco con fruta helada al cointreau” 16
AEHH 17
¿Qué demanda la Hostelería al sector IT? 20
¿Qué ofrece la digitalización a la Hostelería? 21
ACYR Barcelona, Entrevista presidente Jani Paasikski 26
AMER 30
“Gastronomía es cultura” Director de Turismo del Ayuntamiento de Madrid 32
Las Llaves de Oro 40
AEDH 42
ASEGO 43

Empresas

Optimice su cocina, reduzca residuos y su ecoeficiente con Electrolux Professional 28
Murprotec, el gran aliado de la hostelería para combatir humedades y proteger la calidad del aire 38
Muestrario empresarial 48
Guía Comercial 49

Staff

Hostelería & Restauración H.R.

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

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

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

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

Calidad:
biomicral@revistahr.es

Redacción:
Jian Zhang - redacción@revistahr.es

Asesores de Comunicación:
María Jesús Gil de Antuñano.

Diseño y Maquetación:
Víctor Delgado Menchaca

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:

La sostenibilidad y tecnología claves de las presentaciones

Hostelería & Restauración, HR, ha continuado organizando en este trimestre presentaciones para Hostelería de diferentes firmas comerciales donde la sostenibilidad, tecnología e innovación han estado presentes. En esta ocasión hemos colaborado con Resuinsa, Carmela Martí, Numatic y Electrolux Professional.

La primera jornada organizada por **Hostelería & Restauración, HR**, ha sido el 25 de abril conjuntamente con Electrolux Professional impartida en el show center de la multinacional en Madrid. Ésta ha girado alrededor al mayor aprovechamiento de la Cocina y la sostenibilidad. A ella han asistido más de una veintena de jefes de hostelería y directores de restauración.

El equipo de Electrolux Professional capitaneado por su Director General John L. Trachsel, la Directora de Marketing, Verónica Molina, el Director Comercial, Oscar Gil, y el chef demostrador Arturo Garre, han explicado las formas de aumentar la productividad y mejorar la organización de una cocina. Así como la calidad de la comida ofrecida con sus técnicas de cocción, mantenimiento y emplatado. Además de mejorar el uso de las nuevas tecnologías en la cocina cumpliendo las normativas de seguridad alimentaria y reducir costes de producción con una mejor organización y disminución de mermas. También han presentado su horno mixto de alta producción Skyline Premium S, la cocina al Vapor, con el uso del ciclo mixto, los fritos con poca grasa, la regeneración, la implementación de la Cadena fría, el uso de abatidores de temperatura y las formas de incrementar la producción con sartén basculante a presión.

De forma paralela a las explicaciones, los asistentes han disfrutado con la degustación de las elaboraciones que el chef Arturo Garre elaboraba para explicar la capacidad de abatidores y hornos.

Resuinsa muestra de sostenibilidad, tecnología e innovación

El segundo evento organizado por **Hostelería & Restauración, HR**, ha sido, el 10 de mayo, conjuntamente con Carmela Marti Decoración y Resuinsa en el Hotel Oceanic Afiliated by Melia de Valencia. La jornada denominada "Tres claves para afrontar los nuevos retos, como el textil puede ayudarte" ha estado impartida por el Director Comercial de Resuinsa, Javier Blasco, la Directora de Marketing de Resuinsa, Susana García, y Carmela Mart, Directora de Proyectos de Carmela Marti.

Quienes han mostrado los cambios que está atravesando el sector textil en cuanto a sostenibilidad, tecnología e innovación. Los ponentes comenzaron comentando la importancia de profesionalizar el sector hotelero para pasar a dar a conocer las novedades a las que se enfrenta en tres aspectos fundamentales: sostenibilidad, tecnología e innovación. Abogaron por estar al día en estas materias. La treintena de gobernantas y personal de lavandería que han asistido al acto han podido conocer también las consecuencias de la entrada en vigor de la nueva normativa sobre residuos textiles y la solución que ofrece Resuinsa, junto con Penadés Textil, para llevar a cabo una auténtica economía circular de los textiles hoteleros.

Además han mostrado a las gobernantas de los principales de Valencia la colección VITA, productos 100% sostenibles, confeccionados con materiales reciclados que son también reciclables en sí mismos. Asimismo, se abordó cómo el textil puede ser un elemento diferenciador en el hotel gracias a la innovación y la tecnología. A continuación se incidió en la importancia de los llamados textiles inteligentes, que cuentan con multitud de ventajas para la labor que desempeñan tanto gobernantas como el personal de lavandería. A través del sistema RFID, se optimiza el control y la gestión de las dotaciones textiles mediante la identificación, localización, trazabilidad y gestión de las prendas.

De esta manera, hay un notable ahorro de tiempo en las tareas de conteo y control. Una jornada de formación que despertó el interés de sus asistentes,

ya que Resuinsa y Carmela Martí trasladaron su amplia experiencia y los proyectos más novedosos para que los profesionales que están en primera línea de los hoteles puedan mejorar su trabajo. De esta manera, la compañía internacional quiere poner su granito de arena y transmitir todo el conocimiento cosechado durante sus más de 45 años para seguir ayudando en la profesionalización del sector.

Numatic Iberia con la hostelería hospitalaria

La tercera presentación organizada cronológicamente ha sido el 18 de mayo con la firma comercial Numatic Ibereia celebrada en el centro formativo que Master D tiene en Málaga.

El acto ha acogido la presentación a gobernantas de hospitales y residencias geriátricas malagueñas las máquinas y sistemas de alto rendimiento para limpieza. A pesar del mal tiempo que ha hecho el dia de la presentación la respuesta ha sido muy interesante al asistir gobernantas y jefes de Hostelería de numerosos hospitales de Málaga, como del Hospital Regional Universitario, Residencia Geriátrica de Málaga, del Hospital Virgen de la Victoria y del Hospital Carlos Haya. Los técnicos de Numatic Iberia, David Canut Avila y Sergi 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 han sido 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. Otros artículos presentados a las más de veinte gobernantas asistentes en representación de los principales hospitales de la provincia de Málaga 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.

Electrolux Professional con los arquitectos y decoradores

La cuarta y última presentación antes del verano seguramente ha sido la más novedosa, al estar dirigida esta formación a un colectivo tan especializado como arquitectos y decoradores de interior especializados en restaurantes, hoteles y apartamentos turísticos. La verdad es que la expectación despertada entre arquitectos y decoradores ha sido un éxito, como muestra el número de asistentes, más de una veintena, que han asistido a la presentación celebrada en show center de Electrolux Professional.

El acto, celebrado el 31 de mayo, ha estado dirigido por la FS Pre Sales Manager, Directora de Proyectos, de Electrolux Professional, Aranzazu Valeros, y la Directora de Marketing, Verónica Molina. Quienes bajo el título de la jornada "Cómo realizar un proyecto de distribución de una cocina" han mostrado desde cero la creación de planos de varias tipologías de diversas instalaciones y el dimensionado de sus espacios. Para ello han puesto como ejemplo a algunos de sus clientes, como restaurantes, hospitales e incluso colegios. Aranzazu Valeros no sólo ha explicado la forma de trabajar de Electrolux Professional cumpliendo todas las normativas vigentes, si no que ha aclarado las dudas de los asistentes en materia de seguridad alimentaria y prevención laboral.

La presentación se cerró con la degustación de un cóctel elaborado por su chef demostrador Arturo Garre.

De esta forma cerramos la organización de presentaciones antes del verano. En septiembre volvemos a retomarlas con mayor energía y renovadas en sus formatos, así ya tenemos confirmadas acciones con Electrolux Professional en A Coruña, Resuinsa posiblemente en Alicante; Numatic Iberia en Barcelona, la Asociación de Fabricantes de Equipos de Climatización, AFEC, en Madrid, entre otras.

La Quinta del Cachuelo, un guiño a la Cocina Vasca

Hace apenas dos meses tuvimos la Inauguración de un nuevo restaurante en Madrid, La Quinta del Cachuelo, un coqueto establecimiento que apuesta por compaginar la cocina nacional e internacional, con un guiño a la Cocina Vasca.

Este carismático restaurante liderado por el chef Octav Craiu e Ignacio Guido en Sala. está ubicado en el castizo barrio de las Vistillas, concretamente en la Calle Redondilla esquina a la mítica Plaza de la Paja.

El establecimiento está formado por dos plantas con varios salones y espacios, así en el piso superior que da a la calle apreciamos una sugerente barra donde Ignacio Guido, presidente de la Asociación Nacional de Maitres y Camareros Españoles, AMYCE, elabora sus cocteles y da a degustar una completa carta de vinos españoles e internacionales.

Si seguimos avanzando en el restaurante encontraremos el salón comedor principal donde nos encontramos diez o doce amplias mesas vestidas con un buen mantel de hilo Toda su decoración está vinculada con recuerdos al mar, como sus elementos decorativos colgantes y sus escamas de peces, que predominan en la escalera que comunica el piso principal con el inferior.

Otro espacio ubicado en la planta de calle es su cocina, perfectamente dotado de las últimas novedades tecnológicas, además de las cámaras frigoríficas, hornos y abatidores.

Tras bajar las escaleras, nos encontramos hacia el lado izquierdo con los dos baños. Ambos decorados de forma atractiva y amplia, de ellos destacan la originalidad de sus lavabos. Toda su decoración son colores oscuros, donde predomina el negro.

Si optamos dirigirnos hacia el lado derecho nos encontraremos con otro comedor, donde los protagonistas son los ladrillos a la vista y un gran espejo que cubre toda una pared y una serie de vitrinas acristaladas, donde conservan algunos de sus mejores vinos.

En él se alzan doce amplias mesas, perfectamente vestidas e iluminadas. También consta de una pequeña barra que sirve de apoyo a los camareros.

Interesante oferta gastronómica

Una carta diversa tanto en platos como en Vinos, con barra y mesas altas, con una buena selección de Vinos por copas.

Es un novedad en el barrio de la Latina y es una excusa perfecta para ir a dar una vuelta por el Rastro de Madrid o el Barrio de la Latina y comer o cenar en La Quinta del Cachuelo.

Bacalao al pil pil

Ingredientes (4 personas):

1 kg bacalao desalado.
4 dientes de ajo.
3 guindillas.
5 dl aceite de Oliva Virgen Extra.

Elaboración:

Confitar el bacalao sumergiéndolo en aceite de Oliva Virgen Extra, 20 minutos a temperatura media. Servir a continuación en una olla 500 ml de Aceite de Oliva Virgen Extra, cuando el aceite esté caliente añadir ajo y guindilla cortado en láminas; agregar el lomo de bacalao ya confitado bien escurrido. Remover hasta que se ligue. Realizar una salsa cremosa, al emplatar decorar con unas láminas de ajo.

Carrillera de ternera

Ingredientes (4 personas):

1500 g carrillada de ternera.
2 zanahorias.
2 cebollas.
1 puerro.
250 g piña.
500 ml vino tinto.
Sal y Pimienta.

Elaboración:

Limpiar y sellar las carrilladas. Cortar las verduras en dados, sofreir la verdura (por este orden zanahorias, cebollas y puerro). Añadir en una sartén la cebolla y el puerro, a continuación la zanahoria y la piña, caramelizar la verdura y agregar la carrillada. Rehogar en medio litro de vino tinto. Tras reducir el vino cubrir la carrillada con agua, hervir a fuego lento 3 horas. Una vez reducida el agua, utilizar el jugo sobrante para salsear el plato. Acompañar, con guarnición de parmentier de patatas y puerros.

Bavaroise de coco con trufa helada al cointreau

El verano es la época del año en la que se incrementa la oferta de semifríos y helados en restauración y pastelería. Por este motivo, presentamos un semifrío que hará las delicias del mercado de la Hostelería.
Jaume Urguelles, pastelero y ex presidente FACYRE Barcelona.

Bavaroise de coco

Ingredientes

900 g nata montada.
500 g pulpa de coco.
200 g yemas de huevo.
100 g azúcar.
60 g coco rallado.
14 hojas de gelatina.
5 dl leche de coco.

Elaboración

Infusionar en caliente leche de coco con coco rallado. Conservar tapado hasta que enfríe a 30 grados. Colar en el chino, elaborar una crema inglesa con yemas de huevo, azúcar e infusión de coco. Mezclar las hojas de gelatina previamente hidratadas. Añadir la pulpa de coco y dejar enfriar, sin que llegue a cuajar. Mezclar la nata montada ligeramente. Rellenar los moldes y congelar.

Trufas heladas al cointreau

Ingredientes:

800 g nata montada.
500 g cobertura 70 %.
100 g almíbar 30ºBé.
100 g mantequilla.
10 dl Cointreau
Cacao en polvo.

Elaboración:

Mezclar la cobertura fundida con la mitad de la nata, añadir cointreau y almíbar. Mezclar con esta preparación la mantequilla pomada. Añadir el resto de nata y dejar enfriar en la nevera. Escudillar sobre granillo de chocolate, en bolas al gusto. Dejar enfriar y bolear con granillo. En el momento de servir espolvorear con cacao en polvo.

Montaje

Pintar con cobertura y pincel una franja de chocolate. Extraer del molde el bavaroise y rebozar con coco rallado. Colocar en el centro. poner en el hueco una nube de algodón de azúcar y una trufa helada. Decorar con pequeñas frutas al gusto.

Xandra Luque se impone en el Concurso de Cocina de Hostelería Hospitalaria

El Área de Dietas de la Clínica Universidad de Navarra en Madrid se ha alzado con el primer premio en el III concurso nacional de cocina hospitalaria, organizado por la Asociación Española de Hostelería Hospitalaria.

El equipo, liderado por la chef Xandra Luque y en colaboración con Ana Martín, han presentado una propuesta culinaria innovadora y sabrosa compuesta por un primer plato de “Verduras en texturas, revolcona de estragón y alioli de col con quinoa crujiente”; una versión propia de “Pepitoria, alitas deshuesadas a baja temperatura, tamari, salsa azafranada y frisé aliñado”; y de postre, “Cremoso de natillas con panela, crujiente de chufa, naranja y vainilla en vaina”.

La vencedora Xandra Luque ha destacado la importancia de brindar una experiencia culinaria placentera a los pacientes, evitando la monotonía dietética. Con el apoyo de nutricionistas como Teresa Pérez, Maru Dulcich y el resto del Área de Dietas dirigida por Concepción Manrique, se ha desarrollado un amplio catálogo de más de 90 dietas específicas y 980 recetas originales.

La chef vencedora ha enfatizado que su objetivo principal es demostrar que la gastronomía saludable no está reñida con el disfrute de los platos. Prueba de ello es el huerto ecológico del Área de Dietas de la Clínica Universidad de Navarra en Madrid ha sido renovado con productos madrileños donados por Madrid Rural, el mercado de proximidad promovido por la Comunidad de Madrid. Decenas de frutas y verduras autóctonas, como berenjenas, lechugas, calabazas, pimientos, zanahorias, acelgas, cebollas, romero, albahaca púrpura y tomillo, son cultivadas en este entorno y forman parte del menú ofrecido a los pacientes ingresados en el hospital.

Xandra Luque ha resaltado la importancia de ofrecer a los pacientes sabores auténticos que conviertan sus comidas en verdaderas experiencias gastronómicas, contribuyendo así a mejorar su bienestar físico y emocional durante su estancia en el hospital.

“Es fundamental ser un profesiomnal en continua formación”

Luis Eduardo Carvajal, Jefe de Hostelería del Hospital Virgen de la Victoria de Málaga es un perfecto conocedor de las necesidades alimentarias de los pacientes con diferentes enfermedades. La clave es para él ofrecer platos apetecibles, de calidad, que los pacientes lo tomen y se nutran.

¿Nos puede comentar tu trayectoria profesional?

Tras terminar mis estudios básicos, hice grado medio de cocina. A continuación grado superior en Restauración y antes de terminar, empecé a interesarme por el ámbito de la cocina hospitalaria, compaginando los estudios con las oposiciones del SAS y trabajo en la empresa privada. Cuando estudie el temario de la oposición de cocinero, me enamore de su complejidad, dedicación y disciplina, que conlleva realizar menús de un hospital. Para mí es un reto personal. A raíz del manejo de la preparación de las oposiciones de cocinero del SAS, encontré el apartado de ofertas de empleo en la página web, trabajando primero como cocinero en diferentes hospitales por Andalucía. Desde el año 2009 soy jefe de cocina, estado realizando estas funciones 15 años en el Hospital Virgen de la Victoria de Málaga.

¿En qué se caracteriza tu trabajo en el Hospital Virgen de la Victoria?

Mi trabajo en el hospital Virgen de la Victoria es dirigir la cocina y ser el responsable de su buen funcionamiento. Además soy un profesional en continua formación, para reciclar conocimientos, poseer dotes de mando y tener capacidad de trabajar en equipo. Consiguientemente mi función está dirigida hacia tareas de administración, gestión, organización y supervisión.

¿En que basa su Cocina, cómo configura sus menús? ¿A cuántos enfermos da de comer diariamente?

Los menús basales y menú de dietas constan de 1 y 2 semana y son rotativos cada semana, dando de comer a casi 600 pacientes, incluidos hospital de Torremolinos y hospital Valle del Guadalhorce .

¿Cuáles son las claves para dar un servicio de calidad?

La clave principal es que el plato sea apetecible y especialmente que los pacientes lo tomen y se nutran, esto es lo realmente importante. Para dar un servicio de calidad, nos preocupamos por la seguridad del paciente. Hemos realizado los menús con sal y sin sal, según lo que el médico prescriba a cada paciente. Si utilizaramos técnicas de dorado de alimentos y añadimos especias, no hace falta nada de sal.

¿Cuáles son los principales problemas en una Cocina de Hospital? ¿Y sus soluciones?

Los problemas que hay en una cocina hospitalaria es que al ser una comida de cadena caliente no hay capacidad de reacción, la solución será poner una cadena fría.

¿En qué se diferencia la Cocina del Hospital Virgen de la Victoria de Málaga?

La cocina del clínico se diferencia, en dar de comer con mucha profesionalidad y poner amor en lo que hacemos. Por poner un ejemplo: apostamos por algunos pescados más beneficiosos para el paciente, como la caballa, ideal para el corazón y rico en omega 3

¿Que opinión tienes de la tendencia de muchos hospitales de la falta de aceite y de la sal en muchos menús de forma generalizada?

Si un paciente se acostumbra a tomar sal, está tomando una comida casera y nutricionalmente apta para la comida hospitalaria.

Programa del XXIV Congreso de Hosteleria Hospitalaria

Actividad previa Hospitalaria

Miércoles, 18 de octubre de 2023

10:00 – 13:00 h.
Curso de especialización: Novedades en legislación alimentaria.
Lugar: Palacio de la Merced (Diputación provincial de Córdoba), Pl. de Colón, 15, 14001 Córdoba.
Intervienen: María Cristina Ocerín Cañón, Jefa de Servicio del Área de Gestión de Riesgos Biológicos de la Subdirección General de Gestión de la Seguridad Alimentaria (AESAN). Luis Rubiales, Agente de Salud Pública del Cuerpo Superior Facultativo IISS, Especialidad Farmacia, Distrito Huelva Costa.
Aviso: Aforo limitado a la capacidad de la sala. Inscripciones por riguroso orden de petición. Tendrán preferencia los socios de la AEHH.

Jueves, 19 de octubre de 2023

09:30 h. 4ª sesión:
Comunicaciones libres
11:00 h. 5ª sesión:
Trazabilidad alimentaria. Elementos claves para implementar un sistema de trazabilidad eficiente en restauración hospitalaria. Sandra Gómez Pimpollo, Aliment Consulting.
11:30 h. 6ª sesión:
Colaboración Enfermería-Alimentación, ¿hemos mejorado lo suficiente?: una cuestión a debate.
María Lourdes de Torrés Aured Colegio de Enfermería de Zaragoza. Néstor Benítez Brito, dietista-nutricionista del Servicio Canario de Salud.
12:45 h. 7ª sesión
Sostenibilidad y RSC: tejidos realizados con residuos PET.
Silvia Torrecillas Luján, Ingeniera Técnica Industrial, Especialidad Hilatura y Textil. Barna import médica.
13:15 h. 8ª sesión
Control del fraude en Restauración hospitalaria.
Fernando Torres Imaz, Bromatólogo del Hospital Universitario Virgen de las Nieves de Granada.
14:00 h. Almuerzo de trabajo en Centro de Exposiciones Ferias y Convenciones de Córdoba.
16:00 h. Visita a la Exposición Comercial
16:30 h. Asamblea de socios A.E.H.H.
17:30 h. 9ª sesión
Taller 1: “Novedades en productos para disfagia”
Vegenat HC-Nutrisens.
18:30 h. 10ª sesión
Taller 2: “Avances en principios nutricionales”
Dra. María Teresa García Jiménez, Universidad Complutense de Madrid.
19:30 h. Fin de las Sesiones Técnicas
21:30 h. Salida de autocares para la cena
22:00 h. Cena en Finca Torre de la Barca; **entrega de los “Premios José Luís Iáñez”** a las mejores comunicaciones libres y celebración de los 25 años de la A.E.H.H.

Programa de Actividades (durante el Congreso)

Miércoles, 18 de octubre de 2023

16:00 h. Entrega de la documentación
17:00 h. 1ª sesión:
“Gestión de limpieza a través del programa informático Glao.” Josefa Simón Machiy José Ignacio Garcí Lloret. Generalitat Valenciana.
17:45 h. Inauguración oficial
18:15 h. 2ª sesión:
“Liderazgo humano. Liderazgo afectivo. Liderazgo con h-alma. Joan Carles March, Profesor de la Escuela Andaluza de Salud Pública. Médico especialista en Medicina Preventiva y Salud Pública.
19:00 h. 3ª sesión:
Comunicaciones libres.
20:30 h. Fin de las Sesiones Técnicas.
21:30 h. Visita nocturna a La Mezquita-Catedral (sólo para personas previamente inscritas). **Cena** libre.

Viernes, 20 de octubre de 2023

10:00 h. 11ª sesión:
¿Y si un alimento pudiera matarme? Salvar vidas está en tu mano. Ana Pacheco, Avanzax, Presidenta de la Asociación Andaluza de Alergia a Alimentos Avanzak.
10:30 h. 12ª sesión
Reinventarse ante la adversidad. Cisco García.
11:00 h. 13ª sesión
“Doctor… no puedo comer cuando estoy mal”. Cómo prevenir la desnutrición hospitalaria en nuestros pacientes.
Dr. Alfonso Calañas. Médico especialista en Endocrinología y Nutrición del Hospital Universitario Reina Sofía de Córdoba.
12:00 h. 14ª sesión
De ingeniero de Restauración a ingeniero de Logística: evolución en Francia. Jean Remy Dumont. Director de la Cocina central de los Hospices de Lyon y Presidente de la asociación UDIHR.
13:00 h. Presentación sede año 2024 y clausura.

¿Qué demanda la Hostelería al sector IT?

La Hostelería es uno de los grandes motores de la economía española, al representar uno de los sectores más dinámicos del mercado laboral del país. Como reflejan sus últimos datos del Observatorio de Hostelería de España, en 2021, trabajaron en él un total de 1,5 millones de personas, aumentando la actividad un 245 con respecto al año 2020.

A pesar de la recuperación, la pandemia ha dejado plasmado que la hostelería en España exige una importante transformación en la gestión inteligente de bares y restaurantes para agilizar procesos y dinamismos. ¿Quién no ha oído hablar de la cuarta revolución industrial o industria 4.0, la digitalización, la conectividad, los embedded systems, la impresión 3D o el internet de las cosas? La hostelería no es ajena a ello, precisa avanzar de la mano de esta nueva ingeniería si quiere hacerlo sin quedarse atrás respecto al progreso. Los clientes, cada vez están más familiarizados con la tecnología, demandan una experiencia rápida y gratificante en los restaurantes y hoteles. Van más allá de una buena comida, en la que la digitalización juega un papel fundamental. A medida que se van abriendo paso en el sector, las nuevas tecnologías evolucionan en la experiencia del comensal: desde la reserva de la mesa o habitaciones, a la hora de su abono pasando por la comanda digital o el propio disfrute gastronómico y hotelero, donde ya podemos abrir las puertas de nuestras habitaciones con el teléfono móvil. La implementación del **delivery** posiblemente ha sido el mayor éxito tecnológico de la hostelería derivado de la pandemia. Actualmente, los pedidos a domicilio están totalmente posicionados considerándoles una de las opciones más demandadas por los consumidores.

El Covid trajo consigo una transformación radical en la experiencia de pago de los usuarios mediante su digitalización. A día de hoy, los pagos digitales son un elemento clave para el buen funcionamiento del negocio impactando directamente en su rentabilidad e imagen, demostrando su constante actualización.

Tal y como se puede constatar, la celeridad en hostelería es un factor esencial para asegurar la supervivencia y el éxito de quienes lo componen. de los cambios que la pandemia ha traído a nuestra vida cotidiana y que permite alcanzar el objetivo de la rapidez es el incremento del uso de los códigos QR en bares y restaurantes. Gracias a este código de barras bidimensional, los establecimientos pueden dar acceso directo a los clientes a información general del restaurante, al tipo de comida que ofrecen e incluso dar la opción a los usuarios a hacer su comanda a través del mismo, agilizando así los tiempos. Otro de los usos más extendidos del QR para bares es medir el grado de satisfacción de los clientes a través de cuestionarios que permitan conocer cómo ha sido percibida la visita al restaurante por los usuarios.

Más fidelización

Otra de las estrategias tecnológicas más extendidas es para ganar clientes y búsqueda de su fidelización. En la actualidad existen diferentes programas de **fidelización** que permiten retener a los usuarios.

Estos funcionan de manera sencilla: el cliente gana puntos cada vez que consume, pudiéndose convertir en descuentos para su próxima cena, entregas gratuitas de comida a domicilio o incluso un menú degustación de regalo. Nos aproximamos hacia un futuro repleto de cambios y grandes desafíos, especialmente a nivel tecnológico, ante los que estamos seguros de que nuestro sector nunca se rendirá.

Vincular la hostelería a las nuevas tecnologías es fundamental para asegurar la supervivencia. Debemos estar orgullosos de cómo durante este tiempo hemos sabido reinventarnos y buscar opciónes para salir a flote con la ilusión y las ganas que han caracterizado a la hostelería.

¿Qué ofrece la digitalización a la hostelería?

Si hay una tendencia empresarial que esté en la cresta de la ola, ahora mismo, esa es la digitalización. La llegada del Covid aceleró un proceso que los negocios tenían que llevar a cabo, sí o sí. Uno de los sectores más importantes del mercado español y que más sufrió con las restricciones de 2020 fue la hostelería.
Elisabeth Rojas, directora de la revista MuyPymes.

Durante estos difíciles meses, algunos empresarios supieron aprovecharlo y ver una oportunidad, utilizando toda la tecnología desarrollada hasta entonces para poder sobrevivir. Aunque no haya pasado mucho tiempo desde entonces, todos sabemos que en el mundo digital los tiempos van muy acelerados. Lo que antes de ayer era novedoso, hoy es antiguo. Entonces, ¿qué soluciones ponen hoy los fabricantes al alcance de la hostelería? Estas herramientas son las más interesantes:

Validación digital y al instante de billetes o tarjetas de fidelización. Con los denominados "ordenadores de mano", la clásica TVP se transforma para poder registrar y analizar diferentes documentos o dinero físico de forma instantánea y usando un único dispositivo.

Hardware resistente y pensado para entornos complicados, como los de un restaurante. Los fabricantes saben que la tecnología que se usa en restaurantes, por ejemplo, pueden sufrir accidentes, golpes o soportar altas temperaturas, si se dejan en la cocina. Debido a esto son elaborados con materiales resistentes para seguir funcionando en condiciones extremas.

Conectividad total con el cliente. El delivery fue uno de los recursos más importantes de los negocios de la restauración durante la pandemia. A través de los sitios web, llegan a muchos más clientes y proporcionan una salida interesante a su producto. A raíz de esto, han proliferado multitud de plataformas donde se ponen en contacto cliente y restaurante. Para agilizar la entrada de los diferentes negocios a todas estas plataformas existen soluciones para que los restaurantes accedan a todas las empresas de entrega a domicilio de su ciudad.

Soluciones intuitivas y buenas experiencias de usuario. Muchas empresas de hostelería y restaurantes no están familiarizadas con la implementación de soluciones tecnológicas avanzadas. Si eres de los que cuentan con una solución propia en tu negocio deberá de ser intuitiva y pensada para que la curva de aprendizaje sea lo más corta posible. La experiencia de usuario tiene que ser una prioridad. Ofrece asesoramiento para ayudar a tus clientes a adoptar y aprovechar al máximo tus productos o servicios. Brinda asistencia continua para resolver cualquier problema o duda que puedan tener.

Empieza por el software de gestión. Los negocios que tienen poca o ninguna experiencia en digitalización, se sentirán un poco perdidos al comienzo. Nuestra recomendación es que empiecen a poner orden "de dentro a fuera". Un software de gestión hará por ti un importante trabajo administrativo, sobre todo en lo relativo a la automatización de las tareas más repetitivas, lo que te liberará de tiempo para hacer cosas más importantes.

Como verás, el mercado tecnológico está muy preparado para brindar soluciones a pequeños y grandes negocios de hostelería. Todas ellas están cada vez más adaptadas a las necesidades y los presupuestos de cada uno, y permiten cubrir necesidades muy concretas. No obstante, el primer paso para digitalizarse no tiene nada que ver con la tecnología, sino con la mentalidad y la voluntad de salir de la zona de confort.

Descubre la Escuela de Hostelería y Turismo de Master D

Para tener éxito en Hostelería y Turismo es esencial contar con una formación de calidad que proporcione las habilidades y conocimientos necesarios. De ahí la existencia de la Escuela de Hostelería y Turismo de MasterD, institución líder en el campo de la educación.

Con sede en Zaragoza, MasterD es una de las escuelas de formación más reconocidas de España; ofrece una amplia gama de cursos y planes de carrera en diferentes campos, incluyendo la hostelería y el turismo. Cuenta con más de una veintena de años de experiencia en el campo de la educación en línea y ha sido reconocida por su excelencia académica y su compromiso con el éxito de sus estudiantes. Entre la oferta formativa que ofrece la Escuela de Hostelería y Turismo de MasterD se encuentran Cursos de Cocina y repostería, de Sumiller, de Coctelería, Dirección hotelera, Protocolo y eventos, entre otros. Recientemente, se ha incorporado un nuevo máster de Alimentación y food & beverage que permite que los alumnos se formen en la excelencia.

Cada curso ha sido diseñado por expertos en el campo para proporcionar una educación integral y práctica que prepare a los estudiantes para una carrera exitosa en hostelería y turismo. Todos están enfocados a la inserción laboral. Una de las características de la escuela es su flexibilidad, no sólo en el estudio, sino también con la actualización de contenido, al ir en línea con las necesidades del mercado en cuanto a la demanda de perfiles profesionales.

Este año, la escuela está incorporando nuevos contenidos a los cursos y preparando un nuevo curso de Barista que comenzará tras el verano.

Ventajas de la Escuela de Hostelería y Turismo MasterD

Los estudiantes tienen acceso a materiales de estudio en el campus, incluyendo videos, ejercicios y cuestionarios. Además, la Escuela cuenta con un equipo de tutores expertos que están disponibles para responder preguntas y ofrecer orientación en todo momento.

Una de los factores diferenciales es su enfoque en la formación abierta, lo que permite a los estudiantes estudiar a su propio ritmo y desde cualquier lugar. La escuela utiliza tecnología avanzada para mejorar la experiencia de aprendizaje de sus estudiantes, pero siempre con un trato cercano y personalizado. Colabora con importantes empresas del sector tanto para masterclass como para prácticas e inserción laboral (bolsa de empleo propia); gracias a ello, los estudiantes reciben clases con expertos en activo y pueden realizar prácticas presenciales, adquiriendo destrezas y conocimientos en un entorno real. Formación integral que va más allá de las habilidades técnicas.

Los estudiantes también aprenden habilidades esenciales como la gestión del tiempo, la atención al cliente y la comunicación efectiva, que son fundamentales para tener éxito en el mundo laboral. En resumen, la Escuela de Hostelería y Turismo de MasterD es una de las mejores opciones para aquellos que buscan formación práctica y personalizada. Con su enfoque 360 º, equipo de profesionales experimentados, tecnología avanzada, flexibilidad y ayuda en la búsqueda de empleo, la escuela ofrece una experiencia de formación que convierte a los alumnos en profesionales.

LHOST BY PARCELVALUE

¿Tus clientes han olvidado algo?

Prueba LHost, el servicio gratuito que ya utilizan miles de hoteles.
No hay costes para los establecimientos turísticos. Ahorras tiempo y enseguida haces feliz a tu huésped.

¿CÓMO FUNCIONA?

Regístrate gratuitamente en WWW.MYLHOST.COM

¿El servicio es realmente gratuito?
Sí, no se requiere ninguna cuota para registrarse y no hay costes para los hoteles, los envíos son a cargo del propietario del objeto.

¿Cuánto cuestan los envíos?
Nos encargamos de miles de paquetes al mes y por eso ofrecemos tarifas insuperables. Enviar un paquete pequeño en España le costará a tus huéspedes unos 19€ y en Europa unos 20/25€.

lhost@parcelvalue.eu - +41 919666307

El vino y el pulmón

El pulmón ha sido un órgano olvidado durante muchos años, recientemente han aparecido un buen número de trabajos que han estudiado la posible acción de bebidas alcohólicas, especialmente el vino, sobre determinados aspectos en relación a enfermedades pulmonares. *Antonio Emilio Verdasco, sumiller y médico Neumólogo del Hospital Universitario La Paz.*

Existen diferentes patologías o enfermedades donde el vino aporta soluciones o retrasa sus efectos, en esta ocasión analizaremos las vinculadas a los pulmones.

Asma. El asma inducido por vino es una entidad infrecuente y compleja. En algunos pacientes es atribuible a los sulfitos, antes sobreestimados, pero en la mayoría de casos la entidad no es secundaria a estos aditivos. Algunos trabajos han descrito un efecto broncoconstrictor por histamina del vino en algunos pacientes predispuestos. También y por el contrario, otros autores han valorado los efectos antiinflamatorios de diversos componentes del vino como el resveratrol en el asma, así como protectores contra consecuencias negativas como el remodelado y sobre la hiperreactividad bronquial en animales con enfermedad alérgica traqueobronquial.

Influencia sobre el daño pulmonar producido por el humo del tabaco. Los estudios experimentales han demostrado que el resveratrol favorece la función ventricular izquierda pero no previene la disfunción endotelial o la inflamación tras exposición al humo de tabaco, incluso podría exacerbar la apoptosis (consecuencia inesperada de su acción antioxidante).

Actividades antitumorales y quiomopreventivas: pendiente de investigaciones sistemáticas futuras. Frente a una relación inversa establecida entre enfermedad cardiovascular y consumo moderado de alcohol, existen evidencias experimentales de que el vino, especialmente el tinto, puede inhibir potencialmente la proliferación y la supervivencia clonogénica de las células pulmonares tumorales mediante un mecanismo independiente del resveratrol y del etanol.

Este beneficio se ha observado también en estudios poblacionales en caso de bajos consumos, tanto en estudios europeos y americanos, como en la cohorte de California, donde se apreció una reducción lineal del riesgo de cáncer de pulmón en consumidores de vino tinto, en caso de consumirse una unidad de bebida al día, en un 60%, mejora que no se observa con otras bebidas alcohólicas. El beneficio afectaría más a la variedad adenocarcinoma.

El efecto protector contra el cáncer también ha sido demostrado para el vino tinto en estudios españoles como el de Ruano y cols, que en caso del vino blanco encontraron un incremento paradójico del riesgo de cáncer de pulmón que no se ha visto en otros estudios. Al igual que ocurre en enfermedad cardiovascular, ingestas mayores parece perder este beneficio.

En el estudio poblacional de cohortes VITAL sobre 66186 residentes en el estado de Washington, donde se objetivó la aparición de 580 cánceres de pulmón, no se encontró asociación entre esta enfermedad y el consumo de más de una unidad de bebida de cerveza, vino blanco o tinto o licores, si bien el consumo combinado de más de tres unidades se asoció a un aumento del riesgo general de cáncer. Concretamente, se dobló el carcinoma epidermoide en caso de fuerte consumo de alcohol a los 45 años.

El mecanismo antitumoral del vino sería por inhibición de la fosforilación/activación de la proteína quinasa B (AKT) basal y la quinasa regulada mediante señal extracelular (ERK), inducción del supresor tumoral P53 y abolición de la fosforilación de de la AKT y ERK por el factor de crecimiento epidérmico (EGF). Aunque tanto el vino tinto como el blanco inhiben la proliferación tumoral a altas dosis, el tinto es más potente. Otros mecanismos han mostrado el efecto antitumoral de otras sustancias como la diosmina, un flavonoide presente en el vino tinto, sobre las metástasis pulmonares del melanoma.

Además, se ha visto que el resveratrol incrementa la radiosensibilidad de las células tumorales de pulmonares en el carcinoma de células no pequeñas, la mayor parte de los casos de cáncer de pulmón.

Hiper tensión pulmonar.

Se ha observado un efecto preventivo del resveratrol sobre la hipertrofia ventricular derecha mediante su actuación sobre la expresión inducida por la hipoxia de arginasa II y la proliferación muscular lisa humana de la AP vía la señal independiente vía AKT. Podría ser un agente terapéutico en hipertensión pulmonar.

Efectos de las bebidas alcohólicas sobre la función ventilatoria y de posible retraso del envejecimiento. En los estudios publicados hasta el momento no se ha apreciado una relación entre ingesta total de alcohol y función respiratoria.
Sin embargo, sí se ha observado que los bebedores suaves y moderados de vino, especialmente blanco pero también en el caso del tinto, tienen mejores parámetros ventilatorios demostrables en la espirometría, a la vez que los consumidores de espirituosos y los grandes bebedores podrían tener el efecto contrario.

En este último grupo se ha apreciado mayor tasa de atrapamiento aéreo (RV/TLC) y descenso de la capacidad de difusión (DLCO), parámetros no atribuibles al tabaquismo o neumonías pasadas. En estudios longitudinales el análisis de regresión múltiple ha puesto de manifiesto que la ingesta fuerte de alcohol acelera la caída fisiológica del volumen espiratorio máximo en el primer segundo (FEV1) de manera comparable a fumar unos 15 g de tabaco diariamente, aproximadamente un paquete de cigarrillos. De nuevo el resveratrol o sus análogos, por sus acciones metabólicas, se han propuesto como medida contra el envejecimiento que podrían utilizarse farmacológicamente en un futuro no tan lejano.

Enfermedad pulmonar obstructiva crónica (EPOC). Como en el caso de la fruta y los cereales integrales, el consumo de 1 a 30 g de alcohol, por su efecto beneficioso sobre la función respiratoria, se ha asociado a valores más altos de FEV1 y a una menor cantidad de síntomas de EPOC respecto a los abstemios. Este efecto se ha confirmado en algunos estudios prospectivos, aunque no en otros y en uno de ellos solo en el sexo masculino.

El efecto protector se ha atribuido, una vez más, a los potentes efectos antiinflamatorios de los polifenoles del vino como el resveratrol y la quercetina, sustancias que se han comprobado capaces de inhibir la liberación de mediadores por parte de los macrófagos alveolares y el epitelio bronquial. Se ha visto un descenso de mediadores en el lavado broncoalveolar de pacientes con EPOC.

Infecciones y distrés respiratorio (SDRA). Además, estudios en animales han comprobado efectos protectores del resveratrol sobre el daño pulmonar agudo mediado por lipopolisacáridos, que inhibe la inflamación actuando sobre receptores Toll 4, con reducción de la liberación de mediadores y sus consecuencias lesivas. El abuso de alcohol es un factor de riesgo para el SDRA. Una vez más, el resveratrol ha demostrado influir sobre modelos de SDRA en animales mediante efectos sobre la agregación leucocitaria y la liberación de mediadores, reduciendo consiguientemente la lesión pulmonar final.

Edema pulmonar en grandes alturas. Muchos escaladores acostumbran beber un vaso de vino tinto previamente a la ascensión desde altitudes medias. Este beneficio se debe a la inhibición de la síntesis de endotelina-1 por los polifenoles, especialmente el resveratrol, y es importante saber que sólo se logra con cantidades bajas, ya que se ha demostrado que dosis elevadas (más de 50 g) de etanol interfieren con la respuesta ventilatoria a la hipoxia.

ACYRE Barcelona significa compañerismo y profesionalidad

La Asociación de Cocineros de Barcelona ha nombrado presidente a Jani Paasikoski, sustituyendo a Jaume Urguelles en la presidencia. Paasikoski tiene un plan muy ambicioso para potenciar la figura profesional del cocinero en Barcelona.

Jani ¿nos puedes comentar tu trayectoria profesional y con ACYRE Barcelona?

Nací en Helsinki, Finlandia, allí estudié E.S.O y viví en Sodankylä, Laponia finlandesa. Un poco después empecé a estudiar empresariales pero lo dejé. A continuación, me ofrecieron hacer unas prácticas remuneradas en un supermercado de nueva apertura. Donde el responsable era un experimentado chef, que me enseñó a interesarme por la Cocina.

Entonces decidí entrar en la escuela de hostelería de Jyväskylä, graduándome como Cocinero de restaurante. Al finalizar los estudios realice el servicio militar, que es obligatorio en Finlandia, en el puesto de cocinero, aprendiendo a preparar comida a cientos de soldados en condiciones extremas de guerra. En 2021 volví a Málaga y concretamente a Fuengirola, localidad en la que viví previamente con mis padres seis años. Durante la década de los años 90 pasaba todos los veranos en Fuengirola con mi padre y con la idea de volver definitivamente. Así lo hice, en mi vuelta a Fuengirola junto a mi esposa comencó realmente mi carrera profesional cómo cocinero y con la facilidad de dominar el idioma al ser bilingüe. Hablar español me ha facilitado encontrar trabajo en mejores restaurantes, aprender y entender la cocina española con sus tradiciones e historia.

Mis primeros trabajos en Fuengirola fueron en restaurantes turísticos, al tener que cubrir las urgencias para poder subsistir. De esa época destacaría el restaurante La Abadía donde trabajé junto al jede

de cocina Javier Sansegundo, chef muy exigente y experimentado, de él aprendí las bases de la cocina española. Donde aprendí Posteriormente trabajé en otros restaurantes de la Costra del Sol, de cocina creativa, francesa y belga, entre otras.

Al cabo de cuatro años en la Costa del Sol me dí cuenta que para seguir creciendo tendría que trasladarme a otras zonas de España. Entonces decidí apostar por enrolarme a la apertura del restaurante Attico en el puerto de Javea, Alicante. La experiencia fue buena pero corta. Entonces decidí apostar trasladarme a Barcelona, cuidad que no depende de temporadas turísticas y habría mucho trabajo de alto nivel.

Tras estar en contacto con numerosos restaurantes, la respuesta más interesante fue la del mítico restaurante Via Veneto de la familia Monje. Me invitaron a realizar una entrevista y así lo hice. Fue un éxito, pues salí con un precontrato de trabajo para facilitarme buscar piso y dos semanas de tiempo para hacer la mudanza antes de empezar a trabajar el 15 de diciembre del 2005. En Via Veneto trabajé más de dos años llegando a ser jefe de partida.

A continuación quería formarme en otro tipo de cocinas, comencé en el Racó d`en Freixa con Ramón Freixa todavía al mando, con ellos tan solo pude estar dos meses, la experiencia fue muy buena pero más corta de lo que me habría gustado al poder estar tan solo dos meses por culpa de la crisis económica del 2008, con el restaurante vacío y más de 10 empleados fui el primer sacrificado al haber sido el último en llegar. Pero eso me abrió las puertas del Restaurante Dos cielos de Javier y Sergio Torres donde entré cómo jefe de la partida de carnes para hacer la apertura. La experiencia fue positiva y al cabo de casi dos años finalice mi contrato con una carta de recomendaciones excelente para embarcarme en otra apertura. Esta vez la del restaurante Bravo 24 de Carles Abellan en el hotel W de Barcelona.

Cuando cumplí 30 años me nombraron jefe de cocina en el restaurante Etapes, de Barcelona. De ahí pase al mítico bar Velódromo, donde la cocina estaba abierta sin parar desde las seis de la mañana hasta las dos de la madrugada con una oferta distinta para cada franja horaria y todo ello, me llevó a mí proyecto más importante que fue ser el chef y director del restaurante Cercle d`amics, allí hacía cocina creativa de temporada con un servicio de sala excelente. Pero las diferencias con la propiedad hizo que a los dos años y medio nuestros caminos se separasen. Decidí convertirme en autónomo volviendo al Bar velódromo. Desde 2014 soy autónomo y trabajo en muchos sectores de la gastronomía. Mi principal dedicación ha sido a la fotografía gastronómica y publicitaria. También escribo mensualmente un artículo sobre la gastronomía española para la revista finlandesa Olé lehti. He organizado y llevado muchos cursos, talleres, showcookings y jornadas gastronómicas sobre la cocina española tanto aquí cómo en Finlandia. Mi último proyecto es un proyecto consiste en la apertura de una tienda online de alimentos y bebidas premium mediterráneas llamado Jani. store. También deseo mencionar el tercer premio conseguido el año pasado en la World Paella day Cup.

¿Cómo conoció ACYRE Barcelona?

ACYRE Barcelona la conocí hace un par de años y a su directivos en un evento que me invitaron a asistir y conocer mejor las actividades de la asociación. Desde entonces alquilo su sede a unos precio económico que me permite desarrollar mis negocios, además de suponer un ingreso más para la propia Asociación. Ésto me permitió conocerla mejor, junto a los servicios que ofrecía. Transcurrido un tiempo y ver que había elecciones para cambiar de junta directiva ví la necesidad de presentarme.

¿Qué significa ACYRE para ti? ¿Cómo has visto la evolución de la entidad y de sus integrantes?

ACYRE significa para mí compañerismo y pasar un tiempo de confraternización junto a mis colegas de profesión, ya sea formándonos en cursos y talleres o haciendo una visita o cenando para relacionarnos e intercambiar sensaciones y experiencias de nuestro sector. Todo ello para conseguir el objetivo de tener un sector mejor formado, más profesional y mejor conectado. Sobre la evolución de la asociación puedo comentar que es una asociación con muchos años de historia, con socios antiguos con mucho nombre y peso en la historia de la cocina catalana.

Los últimos años, debido gran parte a la pandemia, se podría decir que la asociación ha estado un poco dormida y sus actividades han estado funcionando de forma mínima. El cometido de la nueva junta es recuperar el interés de los cocineros y reposteros en formar parte de la asociación y de que se sientan orgullosos de pertenecer a ella.

¿Qué objetivos y proyectos tienes para la Asociación? ¿Y en materia de formación?

Todavía estamos definiendo los objetivos, pero deseamos que sea una asociación atractiva y viva, útil e interesante para todos sus socios. Deseamos apostar por los jóvenes y colaborar con las escuelas de hostelería, organizar y traer campeonatos de cocina a Barcelona, velar por el buen cumplimiento de las normas del sector y la conciliación de nuestros asociados.

¿Quiénes forman tu Junta Directiva?

Los miembros de la nueva Junta Directiva son junto a mí, Dragos Badea, que ocupará la vicepresidencia; Ander Atxaga, la Secretaria; y Carles Gracia la tesorería.

¿Le dirías algo a la Junta Directiva saliente?

Sólo deseo darles las gracias de haber mantenido con vida la asociación en tiempos muy difíciles, porque sin ellos y gracias a su dedicación esta nueva junta no tendría asociación de la que coger sus riendas. Especialmente, deseo dar las gracias al expresidente Jaume Urgelles que le ha dedicado infinitos esfuerzos mucho más allá de los exigidos por su cargo, eso es tener amor a la profesión.

Respecto a vuestra sede, ¿continuareis manteniendo la actual o vais a cambiar de instalaciones?

Tenemos un pequeño local con una cocina de demostración y pequeña sala de la que nos quedan unos dos años de contrato de alquiler. Después nuestra intención es buscar algo más grande y céntrico, mejor equipado para prestar mejores servicios y más amplios para nuestros socios. Es una de las apuesta más importantes de la nueva junta porque requiere a parte de una gran inversión continuidad económica para poder mantenerlo. Para ello tenemos que buscar colaboradores y patrocinadores entre las empresas del sector y apoyo institucional.

¿Cómo calificarías el momento actual de la Cocina barcelonesa y de sus profesionales?

La cocina barcelonesa está en uno de sus mejores momentos, se ha recuperado de la pandemia y la ciudad se ha llenado de nuevas propuestas gastronómicas de mucho nivel. Prueba de ello es la elección del restaurante Disfrutar cómo el segundo mejor del mundo y mejor de Europa en la lista The World's 50 Best Resturants 2023. Además de la presencia de Barcelona en el listado podemos encontrar al Enigma de Albert Adría en el puesto número 82. Pero el valor gastronómico de Barcelona va a mucho más allá de sus restaurantes conocidos y premiados, pues hay muchos negocios donde puede comer un desayuno o menú del día al máximo nivel con unos precios contenidos. La excelencia cómo destino gastronómico se basa en el conjunto de todo esto y es por lo que tenemos que apostar y allí está la asociación para apoyar a todos sus socios.

Tienes algún referente profesional que haya marcado tu trayectoria?

En la escuela de hostelería tuve la suerte de ser alumno del chef Martti Lehtinen, unos de los chefs más valorados y conocidos internacionalmente de Finlandia. Otro referente es Javier Sansegundo, chef del restaurante La abadía de Fuengirola de quien aprendí las bases de la cocina española. También tengo un cariño especial por Via Veneto, así como el Dos Cielos con los hermanos Torres.

Optimice su cocina, reduzca residuos y sea ecoeficiente

¿Cómo de sostenible es su cocina? Todas las empresas deberían plantearse esta cuestión. Hay muchas maneras de tener una cocina profesional respetuosa con el medio ambiente, ya sea controlando los residuos o asegurándose de que los equipos son energéticamente eficientes.

Entre los consumidores existe una tendencia creciente, mntener las cocinas con cero residuos. Sin duda se trata de un objetivo muy loable, porque según el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente se desperdicia el 17% de los alimentos disponibles para los consumidores. Todas las empresas podemos tratar de reducir los residuos no limitándonos al medio ambiente. También podemos contribuir a ahorrar dinero y mejorar la reputación del negocio.

Para lograr una cocina con cero residuos hay que empezar conociendo y aplicando la regla de las cinco erres: Rechazar, Reducir, Reutilizar, Reciclar y Renovar. Si se aplican estas reglas, puede adoptar medidas prácticas para aproximarlo al objetivo de cero residuos al tiempo que beneficia a su negocio.

Rechazar: no acepte cualquier producto en su cocina. Por ejemplo, hay que rechazar los plásticos de un solo uso o el envasado excesivo de los proveedores y elegir alternativas reutilizables.

Reducir: minimizar los recursos utilizados en la cocina. Es necesario plantearse instalar equipos energéticamente eficientes o una carta más ajustada, con la que reducir los desperdicios diarios.

Reutilizar: buscar maneras creativas de re aprovechar las cosas, como usar jarras de cristal para almacenar o idear nuevos platos con la comida que sobre. Reciclar: instalar un sistema de reciclaje completo para papel, vidrio y metal, asegurando la separación y eliminación correctas de los residuos. Renovar: instalar un sistema de compostaje para residuos orgánicos y convertir los restos de comida en excelente y abono para un posible huerto propio o de los agricultores de la zona, visibilizando así el compromiso de su empresa con la sostenibilidad.

De la mano de los expertos de Electrolux Professional Chef Academy, la iniciativa Cero desperdicios y pleno sabor también aspira a demostrar cómo podemos reducir el desperdicio de alimentos aprovechando los que están a punto de caducar para preparar nuevos platos cada día y desarrollar una nueva fuente de ingresos. En la cocina profesional, se empieza identificando los productos o ingredientes que suelen desperdiciarse y ajustar el menú en consecuencia. Crear menús de temporada permite aprovechar los ingredientes frescos de origen local, más duraderos que los importados. Los armarios refrigerados de Electrolux Professional están diseñados para conservar más frescos los alimentos durante mayor tiempo respetando la eficiencia energética. Estos equipos ofrecen un control óptimo de la temperatura y humedad, que garantiza la mejor conservación posible de los productos perecederos. El meticuloso diseño de los modelos ecostore está concebido para respetar las normas internacionales de sostenibilidad más exigentes, con una reducción del 80% del gasto energético.

La tecnología Frost Watch Control aumenta la eficiencia y la seguridad en las cocinas donde se abren las puertas con frecuencia, mientras que el sistema de circulación inteligente Optiflow se adapta automáticamente a los cambios de carga para optimizar la uniformidad de la temperatura. También es conveniente congelar los ingredientes sobrantes para prolongar su duración y minimizar los residuos. Estas estrategias contribuyen a reducir eficazmente el desperdicio de alimentos en la cocina profesional, ahorrar dinero y contribuir a un futuro sostenible para tu negocio y el planeta.

Invertir en equipos energéticamente eficientes constituye un importante avance hacia la creación de una cocina con cero residuos. Si elige equipos inteligentes, como los lavavajillas profesionales y los armarios refrigerados de **Electrolux Professional,** ahorrará energía agua reduciendo residuos. Por ejemplo, los lavavajillas profesionales de **Electrolux Prooefssional** están diseñados para incrementar drásticamente el ahorro energético. El horno **Combi SkyLine** garantiza resultados uniformes con un 20% menos de gasto energético, mientras que su solución de cocina a alta velocidad reduce el consumo energético un 60% en el modo de ahorro de energía, con tiempos récord de cocción y sin sacrificar la calidad ni la eficiencia. Si renueva su cocina profesional con equipos de alta eficiencia, reducirá el impacto medioambiental y aumentará el rendimiento y rentabilidad total de su cocina. Los artículos de un sólo uso, como el film transparente, el papel de aluminio, las pajitas y los cubiertos desechables generan un considerable volumen de residuos en las cocinas profesionales. Si se sustituyen por alternativas reutilizables, como envoltorios de cera de abeja, cubiertos y pajitas de bambú o tapas de silicona reutilizables, reducirá residuos y ahorrará recursos. Aunque quizá no sea posible lograr cero residuos absolutos en una cocina profesional, hasta el más mínimo paso en pro de la sostenibilidad puede suponer un importante avance, y conseguirás reducir tu huella medioambiental. Implique a sus empleados en el proceso y busque formas innovadoras para reducir residuos. Ayudará a crear un entorno de trabajo agradable y rentable que contribuya a un planeta más sano. Su empresa puede marcar una diferencia implantando hábitos ecológicos. En el grupo **Electrolux Professional** estamos comprometidos con la sostenibilidad y más de la mitad de nuestras fábricas disponen de la certificación **Residuos** Cero a vertedero. Contacte con nosotros para ayudarte a reducir tus residuos y el gasto energético en tu cocina profesional.

AMER miembro del nuevo Consejo local de Turismo de la ciudad de Madrid

El 9 de mayo se ha constituido el nuevo Consejo Local de Turismo de la Ciudad de Madrid. Es un órgano asesor, transversal y participativo que, por vez primera, reúne a todas las áreas de Gobierno municipal y a los representantes, profesionales y expertos del sector turístico madrileño. Se trata de un órgano colegiado que nace con vocación de servicio a la industria turística y donde también se va a velar por los intereses de la ciudad en su conjunto. La sesión constitutiva ha estado presidida por la concejala delegada de Turismo, Almudena Maíllo, en calidad de vicepresidenta del órgano. A este acto también han asistido representantes del resto de áreas, junto a miembros del tejido asociativo madrileño especializado, así como responsables de diversas empresas y entidades, museos, universidades y clubes de fútbol. La composición del Pleno del nuevo Consejo Local de Turismo consta de una presidencia, que ejerce el alcalde de Madrid; una vicepresidencia, cuyo titular es el concejal de Turismo; una secretaría, y diferentes vocalías, una de ellas AMER en representación de la restauración madrileña.

AMER colabora en la XVI edición Foro UCIC de Hostelería

El Foro UCIC ha estado organizado el 6 de junio por la Universidad Camilo José Cela y el Ayuntamiento de Villanueva de la Cañada ha contado con la colaboración de la Asociación Madrileña de Empresas de Restauración, AMER, y la Asociación Española de Profesionales de Turismo , AEPT. El acto Inaugurado por la Concejala Delegada de Turismo del Ayuntamiento de Madrid, Almudena Maíllo y el Director General de Turismo de la Comunidad de Madrid, Luis F. Martín, ha contado con gran participación de representantes del sector turístico, administraciones públicas locales y regionales, asociaciones empresariales, universidades, profesionales y expertos científicos del turismo, donde se han debatido temas cruciales para el futuro del turismo respecto a la formación, el empleo, la innovación, aspectos legales y el enoturismo. Entre las principales conclusiones a las que se llegó, destacan, perfilar una estrategia de comunicación que dignifique a los profesionales del Turismo y de Hostelería a través de #talentoturismo, así como la creación del colegio profesional de turismo de la Comunidad de Madrid.

Jornada sobre la ley de pérdidas y desperdicio alimentario

La sede de CEIM ha acogido el 31 de mayo la jornada sobre la Ley de Pérdidas y Desperdicio Alimentario, organizada por la Asociación Madrileña de Empresas de Restauración, AMER, junto a la Oficina Española de Control Residual Alimentario (OECRA). El acto ha estado inaugurado por el presidente de AMER, Antonio Galán, al que han seguido las intervenciones de Silvia Catoira, Vicepresidenta de OECRA, y Ángel de Oteo, Director General de Agricultura, Ganadería y Alimentación de la Comunidad de Madrid. Esta ley afecta a todos los agentes de la cadena alimentaria, que tienen la obligación de disponer de un plan de prevención de las pérdidas y el desperdicio. Durante la jornada se ha puesto de manifiesto el carácter intervencionista de esta ley y su desproporcionado carácter sancionador. Al final de las intervenciones los asistentes tuvieron oportunidad de formular sus dudas.

El Consejo Regulador de la D.O. Madrid nuevo colaborador de AMER

Con el objeto de regular una colaboración mutua entre ambas partes a través de los medios y recursos de cada una, el presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de Madrid, Antonio Reguilón, y el Presidente de la Asociación Madrileña de Empresas de Restauración (AMER), Antonio Galán, han firmado ante la presencia del Director General de Agricultura, Alimentación y Ganadería, Angel de Oteo, un convenio de colaboración de cara a los dos próximos años en la sede de AMER. Este convenio de colaboración será el marco de actuación de distintas actividades con las empresas de restauración madrileña, entre las que estará la formación a través de catas, maridajes, eventos de presentación, cursos o jornadas que la Denominación de Origen ofrecerá a los asociados de AMER. De la misma forma, la Denominación de Origen Vinos de Madrid podrá así colaborar en el fomento de actividades culturales y promocionales de sus vinos en la restauración y la hostelería de Madrid. Tras la firma del convenio y con la colaboración de ACYRE, se ofreció un maridaje de cuatro tapas elaboradas por sus cocineros y cuatro vinos de Madrid de las variedades principales de la Denominación de Origen como primera actividad de esta andadura.

“Gastronomía es cultura”

Madrid es una potencia turstica de primer orden a nivel mundial y está viviendo una revolución gastronómica de calidad en cuanto a innovación y desarrollo de productos. Pero como indica Héctor Coronel, Director de Turismo del Ayuntamiento de Madrid está evolución se extiende a los restaurantes y categoría profesional de sus integrantes

Jesus Menéndez, Consultor

.

¿Cuál es la situación de Madrid a nivel gastronómico, cuantos bares y restaurantes tenemos en la capital?

Madrid está viviendo una revolución gastronómica, diría que sin precedentes. Las nuevas aperturas de restaurantes son de elevada calidad, sumada a la gran oferta está convirtiendo a Madrid en la capital mundial de la gastronomía. Ya no sólo dispone de grandes jefes de cocina nacionales, sino también chefs y grupos de restauración internacionales abren y tienen puesto su foco en Madrid. También tenemos restaurantes centenarios, bares y tabernas de tapeo, restaurantes con espectáculos, con “soles” Repsol,y estrellas Michelín, entre otros galardones. ¿En qué ciudad puedes ir al restaurante más antiguo del mundo o ir al del Chef nº 1 del mundo? Sólo en Madrid.

¿Hacia dónde debería evolucionar el sector?

Considero que el turismo madrileño es altamente competitivo, con una pasión única y un afán por innovar y dar lo mejor siempre. El compromiso con el entorno, el producto de calidad, de proximidad, el respeto con el medioambiente, con la salud y siempre con la humildad y buen hacer que le caracteriza es parte de su ADN y motivo del liderazgo del sector.

Vivimos un momento dulce de la alta cocina, con grandes chefs españoles reconocidos a nivel mundial, ¿Estamos aprovechando bien ese activo?

Cada vez más. El talento español y madrileño cada vez es más internacional y reconocido. Tenemos algunos profesionales que son iconos gastronómicos y que atraen a profesionales de todo el mundo que quieren trabajar y aprender con ellos. También los grandes eventos internacionales de reconocimiento al sector evidencian este buen momento de nuestra gastronomía.

¿Cuáles son los productos de Madrid que más aceptación tienen fuera (vino, cerveza...)?

Madrid dispone de gran oferta cárnica, una excelente huerta y una evolución de sus vinos que estoy seguro seguirá incrementándose en el futuro. Lo que caracteriza a Madrid es su variedad gastronómica y ser punto de encuentro de cocina de todo el mundo.

¿Cuáles son los platos o productos gastronómicos más representativos de Madrid y qué los hace especiales?

En Madrid se come de todo y muy bien. Desde el tradicional cocido, hasta los asados y carnes de la región. El mejor pescado se dice que está en Madrid. Los turistas no se van sin probar un bocadillo de calamares o un chocolate con churros.

¿Existen rutas gastronómicas o eventos culinarios destacados que los visitantes no deberían perderse al visitar Madrid?

Como eventos Madrid Fusión, Salón Internacional del Gourmet o Fruit Attraction son citas profesionales indiscutibles a nivel internacional. Gastrofestival, Hotel tapa tour son otros ejemplos para ciudadanos y visitantes. Madrid es para descubrirla en una ruta infinita de tapas por los bares de cada barrio.

¿Cuáles son los principales desafíos a los que se enfrenta la industria gastronómica en la ciudad y qué medidas se están tomando para superarlos?

La retención de talento y atracción de profesionales es sin duda un gran reto de este sector y del turístico en general. La formación y capacitación pueden ser motores que ayuden a paliar este problema, al tiempo de visibilizar y reconocer a los profesionales y su labor diaria.

¿Se están promoviendo iniciativas de turismo gastronómico sostenible en Madrid?

La sostenibilidad es un factor clave en nuestra forma de entender la gestión del destino y del turismo. Descentralizar y poner en valor cada barrio, minimizar e incluso compensar la huella de carbono son objetivos permanentes. Potenciar el producto de proximidad, de temporada, la reducción de deshechos y la óptima gestión de residuos son actuaciones que se trabajan desde distintas áreas del Ayuntamiento y en las que el sector está implicado y comprometido..

Héctor Coronel confirma la importancia de una Hostelería sostenible.

¿Cuáles son algunas de estas iniciativas y cómo benefician a la comunidad local y al medio ambiente?

Mercados y tiendas locales: Madrid dispone de una amplia red de mercados y tiendas de alimentos locales donde se fomenta la compra de productos frescos y de temporada. Estos lugares promueven la agricultura local y reducen la dependencia de los alimentos importados, lo que disminuye la huella de carbono y apoya a los agricultores locales.

Restaurantes sostenibles: existen restaurantes en Madrid que se enfocan en ofrecer platos elaborados con ingredientes locales y sostenibles. Estos establecimientos se abastecen de productos de proximidad, lo que reduce la emisión de gases de efecto invernadero asociados al transporte de alimentos a larga distancia.

Gastronomía tradicional: se fomenta la preservación de la gastronomía tradicional madrileña, promoviendo la utilización de productos autóctonos y recetas locales. Esto ayuda a mantener la cultura culinaria de la región y a valorar los productos locales en lugar de recurrir a opciones más industrializadas y menos sostenibles.

Promoción del comercio justo: se llevan a cabo iniciativas que promueven el comercio justo y la agricultura sostenible. Esto implica garantizar que los agricultores y productores reciben un pago justo por sus productos, así como fomentar prácticas agrícolas responsables con el medio ambiente, como la agricultura ecológica.

Reducción del desperdicio de alimentos: en Madrid se han implementado programas para reducir el desperdicio de alimentos en el sector gastronómico. Esto implica el fomento de prácticas de gestión eficiente de alimentos en restaurantes y la sensibilización sobre el valor de los alimentos y la importancia de evitar el desperdicio.

Estas iniciativas benefician a la comunidad local al promover la economía local, generar empleo y preservar la cultura culinaria tradicional. Además, contribuyen a la protección del medio ambiente al reducir la huella de carbono asociada al transporte de alimentos, promover prácticas agrícolas sostenibles y concienciar sobre la importancia de evitar el desperdicio de alimentos. En conjunto, estas acciones contribuyen a construir un turismo gastronómico más sostenible y responsable en Madrid.

¿Qué relación tienen la gastronomía madrileña y la cultura local? ¿Cómo se preservan las tradiciones culinarias y se transmiten a las nuevas generaciones?

Gastronomía es cultura y la cultura es gastronomía. Poner en valor restaurantes centenarios y negocios que han ido pasando de generación en generación, el reconocimiento de tantos clientes durante tanto tiempo ha servido de inspiración para muchos profesionales.

¿Cómo se fomenta la colaboración entre los restaurantes y productores locales en la Comunidad de Madrid para promover la oferta gastronómica regional?

Realizando encuentros profesionales como los mencionados anteriormente son fundamentales para visibilizar una oferta cada vez mayor y de máxima calidad.

¿ Qué visión tiene a largo plazo del turismo gastronómico en Madrid y qué proyectos o iniciativas están planificando para el futuro?

Hay que llevar la gastronomía a los mercados emisores. Organizar acciones de promoción en los que el producto sea la carta de presentación y ganarse a los turistas por el estómago.

Por último ¿Qué plato típico madrileño es su preferido?

¡Desde luego el cocido!

“En qué nos inspiramos los interioristas hoteleros”

La industria del diseño en general, bebe de diferentes fuentes, como la cultura, el arte, el ocio y las diferentes tribus y costumbres sociales. Resumiéndolo mucho, nos inspiramos en la propia sociedad. Desde PF1 Interiorismo Contract, nos gusta decir que para crear diseños orientados hacia la rentabilidad, nos fijamos en las diferentes necesidades de la sociedad e incluso en ocasiones, anticipándonos.

Loli Moroño, Directora creativa de PF1 Interiorismo Contract

Fotografías : Iván Casal Nieto

Como bien es sabido por todos, en la actualidad se está demandando mucho interiorismo hotelero, tanto por la incorporación de nuevos establecimientos, como para otros hoteles que se están re-posicionado. En ocasiones, por intercambios de activos e incluso para reajustarse al nuevo concepto de viajero. ¿Qué es lo que busca ese nuevo viajero en cuanto a interiorismo?

Tanto sea en pequeñas intervenciones, como en proyectos más amplios, hay unas constantes claras, que tenemos en cuenta, por ejemplo la creación de espacios experienciales, la conexión con la naturaleza, la integración de la biofilia. Además de la recuperación de “lo manual” a través de la artesanía. Resaltando la utilización de materiales que reúnan dichos valores, de esa nueva conciencia social.

Siempre que respeten todas las normativas necesarias para su uso. Actualmente, percibimos una gran sensibilidad ante la creación de espacios saludables, sostenibles y con una gran presencia de digitalización. Las compañías hoteleras, completan sus ofertas alojativas proporcionándole a sus clientes un sinfín de fórmulas. Hoteles con estética franquiciable, hoteles experienciales y con personalidad propia, apartamentos turísticos, todos ellos entre una amplia horquilla económica, para cubrir la mayor parte de tipología de viajeros actuales.

Los hábitos del viajero han cambiado, cada vez es más habitual, la necesidad de trabajar de forma deslocalizada. En fin, como nómadas digitales! ... y de ahí, nos surgen nuevas necesidades, entre otras, hacer reuniones virtuales o incluso que tengamos que cubrir horas laborables durante la estancia en nuestros hoteles.

Por ello, surge la necesidad de acondicionar algún espacio en zonas comunes o incluso en su propia habitación. Realizando ajustes, tanto en mobiliario, como en distribuciones. Gracias al buen momento en el que se encuentra la hostelería, cada vez se profesionaliza más y eso repercute en un mejor servicio. De ahí, que nuestros clientes sean aún más exigentes, en cuanto a estética se refiere.

En estos tiempos, cualquier recurso estético es accesible a un simple click, borrándose las fronteras geográficas de cualquiera de las tipologías de alojamientos, por ello, resaltar la importancia de crear su propia identidad, para conseguir la ansiada diferenciación, dado que lo bello, por el simple hecho de ser bello, ya no es suficiente. Se crea la necesidad de aportar algo más ... .

Hace tiempo, los hoteles eran puntos referentes en la comunidad, aspecto que se fue diluyendo en el transcurso de los años, para finalmente, convertirse en hoteles burbujas, siendo disfrutados solamente por sus propios clientes.

Hoy en día, la tendencia es otra. Cobra gran presencia la intencionalidad, de la mayor incorporación de puntos de venta, dentro y fuera de nuestros hoteles, con el fin de obtener el máximo partido, a través de la comercialización de productos, como los gourmet, amenities, artesanía, arte o incluso productos de merchandising de la propia marca, además de ofrecer otros servicios complementarios.

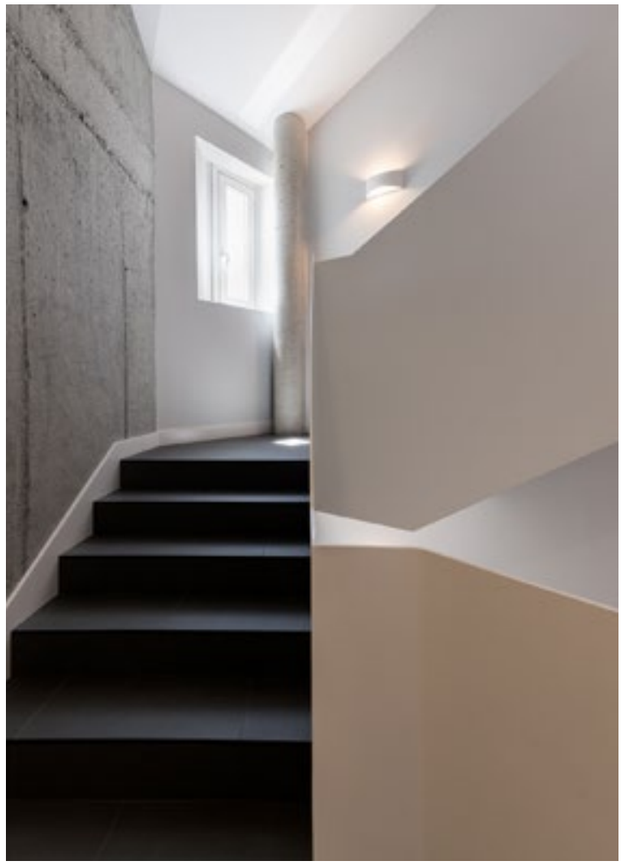
Venus - a-emotional light

En cuanto a interiorismo se refiere, la venta de productos o de servicios distintos, necesitan soluciones diferentes. Evidentemente, nos influye a la hora de reactualizar o crear nuevos espacios en nuestras instalaciones. Una tendencia que observamos, consiste en recobrar el empoderamiento del pasado, de la gastronomía de los hoteles, de ahí que se estén centralizando inversiones, para tratar dichos espacios. Dotándolo de personalidad e incluso realizando su propia propuesta de ocio, para el disfrute de la comunidad local, independiente al hotel.

Estamos ante el regreso de los hoteles, como agentes participes de la vida de la propia ciudad, incluso como polo de atracción para la propia ciudad. Relatando la esencia del entorno. Toda esta demanda es un nuevo reto, tanto para las instituciones, empresarios, como para la comunicad técnica, dado que es necesario realizar modificaciones radicales en los espacios, inclusive en el mobiliario, sin olvidarnos de crear espacios totalmente seguros. Dicho todo esto, después del debido estudio técnico, tanto de la tipología de servicios, historia que nos interesa comunicar o productos a ofertar, es el momento para poder desarrollar nuestro trabajo.

El trabajo de un Interiorista Hospitaly es importante cómo intervenir en los espacios actuales o nuevos, de forma que obtengamos las atmósferas que necesitemos, según los intereses comerciales o incluso como presentar el producto de una manera amable e integrada, para sacarle una buena rentabilidad. A la hora de buscar nuevas fórmulas de ingresos, en las unidades alojativas siguen siendo lo más complicado, casi siempre se limitan a servicios de limpieza, minibar, catering, mayordomía, entre otros.

Los espacios comunes se prestan mucho más para ese uso, de todas formas, hay equipos muy profesionales y creativos, que están realizando grandes trabajos. Todas estas fórmulas comentadas han sido utilizadas con anterioridad, pero ahora se están planteando de una forma más fresca y sobre todo intentando que sean lo más autónomas posible.



Hostal Pórtico – Betanzos. Equipo arquitectura: Arqnova Arquitectos. Equipo interiorismo: PF1 Interiorismo Contract.

Hostal Pórtico – Betanzos - Equipo arquitectura: Arqnova Arquitectos. Equipo interiorismo: PF1 Interiorismo Contract

Lavanderías industriales, un servicio con compromiso

El sector industrial o terciario, en el que se incluyen centros hospitalarios, hoteles y restauración colectiva, externalizan sus servicios de lavandería industrial. Para ello precisan poder confiar en una gran empresa capaz de solucionar sus necesidades de limpieza, de forma eficaz y eficiente.

Las empresas especializadas en tratar prendas industriales tienen la responsabilidad de ofrecer un servicio de calidad, de ello dependerá la valoración del cliente o usuario final. Además de la calidad, deben demostrar la capacidad de mantener una alta productividad para conseguir la satisfacción de los clientes. Pero también entran en juego otros valores como la personalización, que jugará un papel importante en la diferenciación de la empresa que ofrece un servicio de lavandería industrial.

El valor de la especialización

Numerosas empresas están especializadas en el tratamiento de prendas industriales, como uniformes corporativos, batas, uniformes, ropa de hostelería y hospitales, alfombras o cortinas, entre otros. Son prendas que requieren tratamientos de limpieza específicos, según los requisitos del lugar donde se utilicen, el tipo de ropa y otros factores.

Las lavanderías, como otras empresas, ofrecen servicios de limpieza, pero su crecimiento está ligado a la incorporación de grandes cuentas a su cartera de clientes, como centros hospitalarios de gran envergadura. Generalmente está ligada a la diversificación de servicios y a la inversión en I+D, para ofrecer soluciones rentables e innovadoras.

El objetivo de este tipo de empresas es liberar a sus clientes de la gestión ajena, de modo que puedan poner toda la atención en su actividad principal. Así como, ofrecer un servicio más rápido y cercano al cliente, con la máxima garantía.

El servicio de lavandería

La forma de trabajar de muchas lavanderías es parecida, comprende desde la recogida y entrega de prendas en el centro cliente -con lo que este se ahorra el transporte-, el lavado, el secado, el planchado, el doblado y la clasificación de cada prenda. También está generalizado trabajar con un sistema personalizado, controlando y registrando el número de lavados al que se somete cada una de las prendas, lo que permite valorar el estado, la amortización y la vida útil de cada una de ellas.

También se tienen en cuenta las características de cada prenda (color y tejido) así como el grado de suciedad, para ajustar el tipo de programa, de modo que sea respetuoso con las fibras. Al mismo tiempo algunas lavanderías ofrecen una amplia gama de servicios añadidos que consisten en: Lavado y planchado de batas y uniformes de trabajo. Renting de uniformes detrabajo. Lavado y planchado sábanas, ropa de hoteles, residencias, clínicas y hospitales. Así como lavado y renting de alfombras y mopas. Lavado y planchado de cortinas. Lavado y planchado de mantelería para restauración.

¿Por qué el renting de vestuario laboral o alfombras?

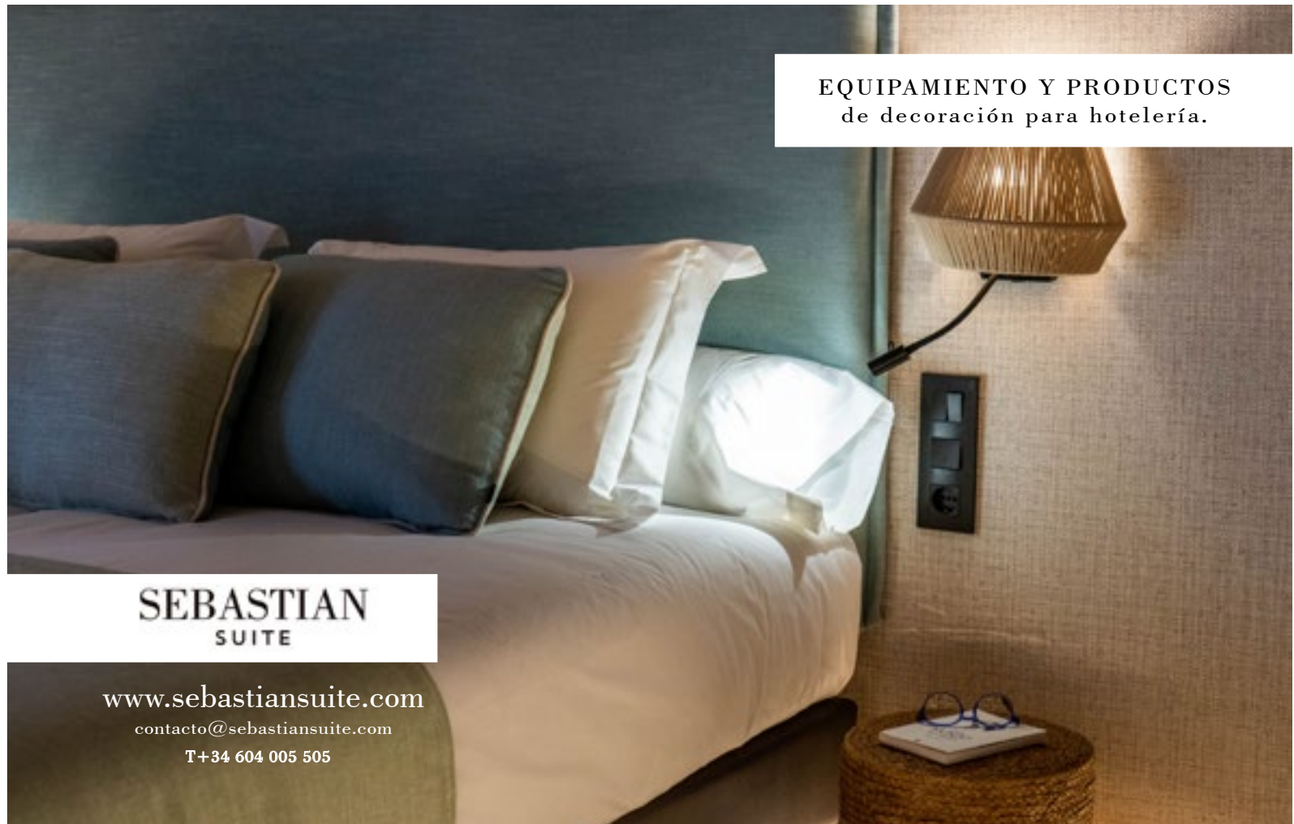
Existen casos de empresas que no pueden correr con el gasto de hacer una inversión inicial en vestuario. Es aquí donde podemos hablar de matices y valor añadido en el servicio que ofrecen determinadas empresas.El objetivo es facilitar el día a día de las empresas clientes, que no se tengan que preocupar, por ejemplo, de si las prendas están listas para emprender una nueva jornada o, bien, si hace falta reparar o substituir una prenda. Las lvanderías supervisa el estado de todos los artículos, asegurando que todos salen en perfecto estado de las instalaciones. Este tipo de detalles son los que conducen el servicio a la excelencia.

La diferencia está en la personalización

Cuando un cliente confía en el servicio ofrecido por una gran empresa, sin lugar a dudas basa sus expectativas en la calidad. Pero la capacidad de la empresa para ofrecer un servicio personalizado va a reforzar el vínculo de confianza que el cliente deposita en el proveedor. En el caso de la lavandería más todavía, pues estamos hablando de un tipo de prendas que son la imagen corporativa del cliente o usuarios de ese servicio de hostelería u hospital, por ejemplo. Se trata de primera impresión, pero también de higiene y seguridad.

Esto implica tratar las prendas con el máximo cuidado, protegerlas. Con esto también se consigue reducir la velocidad de rotación de las prendas y alargar su vida útil. Además, se promueve la sostenibilidad y se contribuye a reducir gastos por reemplazo. También se suele ofrecer un servicio de costura para mantener en perfecto estado las prendas, ya sea cosiendo botones, arreglando cremalleras, remendando roturas o lo que se considere necesario. Contar con instalaciones propias facilita el servicio personalizado,.

Además, las lavanderías aplica un sistema de identificación de prendas desde el inicio del contrato del servicio a petición del cliente, con lo que los empleados saben que siempre van a disponer de la misma prenda, importante en el caso de los uniformes. Este sistema también permite hacer un seguimiento de la trazabilidad. Durante todo el proceso se registra el volumen de ropa tratada por cliente, a quien se le presenta el correspondiente registro en el momento de la entrega. Hay que tener en cuenta las frecuencias y requisitos del cliente final facilitando la planificación, con lo que se optimizan los servicios y ambas partes obtienen ventajas.



Murprotec, el gran aliado de la hostelería para combatir humedades y proteger la calidad del aire

Murprotec posee la división **Murprotec Pro+** destinada para profesionales, empresas, instituciones y patrimonio que alberga tecnologías e infraestructuras exclusivas para el sector. Ofreciendo garantías probadas para la máxima seguridad de sus clientes.

El éxito de un establecimiento de hostelería y restauración va más allá de la calidad del producto que se ofrezca, ya que la experiencia del cliente debe ser completa.

Por ello, la estética, salubridad y el confort de los espacios son esenciales para que el negocio funcione.

Pero, lamentablemente, cuando aparecen las humedades estructurales, éstas pueden echar por tierra todo el trabajo realizado. Un espacio con desconchones y moho negro en las paredes y con ese característico olor a humedad está abocado al fracaso de forma irremediable. Los tipos de humedades estructurales que puede padecer un establecimiento son tres: Las humedades por capilaridad aparecen en plantas bajas cuando el terreno absorbe mucha humedad y los muros de los edificios filtran el agua como si fuese un terrón de azúcar. Este fenómeno provoca humedades que pueden llegar al metro y medio de altura.

Las humedades por filtraciones laterales suelen aparecer en 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. Las humedades por condensación se generan 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. Asimismo, la preocupación por la calidad del aire en interiores está cobrando importancia en los últimos años. Por ello, y para que los hosteleros puedan contar con un aval verificado que ofrecer a sus clientes, **Murprotec** ha continuado desarrollando y testando su tecnología para garantizar la calidad del aire en interiores, que ha conseguido que su Central de Tratamiento del Aire (**CTA-Murprotec**) regule, minimice y gestione la calidad del CO2, humedad y temperatura sin necesidad de abrir las ventanas y también reduce los niveles del cancerígeno gas radón.

Murprotec PRO+, instituciones, patrimonio y profesionales

Tanto el área de tratamientos definitivos contra las humedades estructurales como el área de calidad del aire de **Murprotec**, cuentan con una división específica para los profesionales:

Murprotec PRO+. Esta división nace fruto de la necesidad de responder a las demandas de los empresarios y profesionales, que evidentemente no son las mismas que las de un particular. Su objetivo es ofrecer un servicio premium a profesionales, instituciones públicas y privadas, a grandes cuentas y empresas, para que estos sectores puedan solucionar la problemática de humedades y calidad del aire desde un prisma profesional y recibiendo una atención adecuada a su envergadura.

Desde esta área la compañía ofrece un tratamiento especial y diferencial desde el primer momento y durante todo el proceso a los asociados a ella, así como un seguimiento pormenorizado y control tras la ejecución del tratamiento. Esta nueva división la compone un gran equipo experto especialmente formado para dar soporte a este tipo de clientes más corporativos e institucionales y que estará a plena disposición para los asociados a **PRO+.**

Murprotec PRO+ ofrece a las entidades asociadas numerosas ventajas exclusivas y procesos ad hoc en la detección, diagnosis y aplicación de tratamientos definitivos 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 desplazamientos prioritarios para diagnósticos in situ, comprobaciones con unidades de control, mediciones avanzadas y recogida de muestras para el análisis en laboratorios propios, así como la obtención de un certificado de salubridad tras cotejar los informes obtenidos.

Murprotec, una compañía sólida e innovadora

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 nace en Bélgica en 1954 y está presente en España desde el año 2000 realizando tratamientos exclusivos y patentados por la calidad del aire y contra las humedades.

Murprotec 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 reservadas para el uso exclusivo de la empresa. La compañía fabrica en Europa, ofrece una garantía por escrito de hasta 30 años y realiza más de 14.000 obras al año.

“Con el Congreso traeremos a más de 500 conserjes extranjeros”

Posiblemente sea la Asociación Española de Conserjes de Hotel Españolas, Las Llaves de Oro la entidad española de hostelería que más esté creciendo y adquiriendo una importancia relevante, como nos comenta su tesorera Zoubida, “tenemos un importante reto internacional el Congreso de 2025”.

Zoubida ¿nos puedes comentar tu trayectoria profesional?

Tras finalizar mis estudios en la escuela Les Roches, en Hospitality Management, comencé mi carrera en el Hotel Mandarin Oriental Ritz, Madrid, concretamente en el Departamento de Alimentación y Bebidas, transcurrido un tiempo continué en Recepción. Actualmente soy Concierge Supervisor. También formo parte de la Junta de las Llaves de Oro Españolas desde 2015 y desde hace dos años soy la Tesorera Nacional.

¿Cómo se encuentra la Conserjería en estos momentos? ¿Qué evolución ha experimentado desde la finalización de la pandemia?

Tras el fin de la pandemia y tras tanta restricción, la demanda de servicios ha ido aumentando exponencialmente y nosotros como Concierge somos clave para que se prioricen las necesidades de nuestros huéspedes en un entorno con una oferta cada vez más compleja y en continua evolución. Nuestra profesión requiere esfuerzo de adaptación y actualización

¿Cómo calificaría el nivel de exigencia del turista? ¿Existen diferentes tipos de turistas?

Tienen un nivel alto de exigencia y cada vez más. El turista que visita Madrid es exigente y viene muy informado. Se ha diversificado el tipo de viajero y sus motivaciones. El tópico de Leisure o Business ha quedado un tanto obsoleto. Hoy en día Madrid recibe visitantes con altas expectativas, que buscan explorar a fondo la ciudad y su oferta independientemente del motivo de su viaje.

¿Cuáles son los retos principales de Las Llaves de Oro a nivel nacional?

Consolidar y dar a conocer la excelencia y el prestigio de una Asociación Internacional, símbolo del verdadero servicio de lujo. Creemos que ha dado fruto al observar que cada vez más direcciones de hotel nos piden asesoramiento para instaurar la figura del Concierge en Hoteles, que antes carecían de ella y los propios huéspedes agradecen ver a nuestros representantes en sus hoteles.

En 2025, Las Llaves de Oro va a organizar en Madrid un Congreso Internacional de Les Clefs d´Or. ¿Coméntenos su planificación y organización?

Llevamos planificando el Congreso desde el 2022 cuando presentamos nuestra candidatura. Contamos con fuerte apoyo institucional y empresarial. El último congreso Internacional de las Llaves de Oro que tuvo lugar en Madrid data de 1965. Desde la Junta Nacional y la Junta de Madrid estamos ilusionados con este reto, que estamos preparando al detalle.

¿Qué puede significar para Madrid y España?

Durante el Congreso Internacional se reunirán en Madrid más de 500 Concierges de todo el mundo. 500 embajadores de sus ciudades que durante 6 días asistiran a reuniones, cursos, ponencias y talleres formativos, sin olvidar explorar Madrid para conocer su historia, su oferta cultural, artística y gastronómica. Será una gran promoción de Madrid y alrededores a nivel turístico y dará proyección a largo plazo a Madrid cómo destino top a nivel mundial.

Otro acto importante para la Asociación es la Asamblea Nacional que se celebrará en noviembre en San Sebastián ¿coméntenos cómo será su programa?

Es un proyecto que capitanean Ramón Lefort (Delegado de Madrid) y Leire Falcón (en representación de la Llaves de Oro en el Pais Vasco),organizando la Asamblea Nacional en San Sebastián, Se celebrará del 29 de noviembre al 03 de diciembre.

Contaremos con varias actividades formativas interesantes y se otorgará el premio al mejor Conserje Joven Nacional que representará la sección española en el próximo Congreso Internacional 2024 en Bali. Se está haciendo un magnifico programa cuidándolo al más mínimo detalle.

¿Qué actividades han celebrado las Delegaciones o que actos tienen programados próximamente?

Estamos presentes en diversos actos, inauguraciones y actividades. Para nosotros es fundamental promover el networking y estar al día de todo lo que acontece a nivel nacional relacionado con Turismo y la Industria Hotelera. El próximo acto propio que organizamos esta temporada es la Cena de Gala del XLVI Aniversario de la Delegación de Madrid que tendrá lugar a primeros de Julio.

El 12 de junio asistimos, en primicia y a puerta cerrada, a la Galería de Colecciones Reales. En mayo celebramos un networking de profesionales del Turismo en Ibiza, prueba deque la delegación de Baleares está en pleno crecimiento y en abril nos invitaron a la Cena de Gala de 60 aniversario de la Delegación de Cataluña.

¿En materia de formación, como están trabajando para que el interés profesional de la figura del conserje aumente?

Hemos creado un comité de formación dentro de Las Llaves de Oro integrado por compañeros de diferentes delegaciones. Organizamos e impartimos formaciones de todos los aspectos que afecte e involucre a la figura profesional del Concierge en un hotel de lujo. El objetivo es fomentar nuestra profesión y promocionar futuros talentos.

Desde la creación de este comité, hemos visto un gran interés de los jóvenes en incrementar sus conocimientos sobre nuestra profesión y en dirigir sus carreras profesionales hacia la figura del Conserje. Es gratificante a nivel de nuestra Asociación ver que nuestra profesión gana en prestigio y se valoraliza a nivel global en la industria hotelera.

¿ Desea añadir algo más?

Simplemente es muy gratificante para nosotros ver como nuestro esfuerzo esta dando su frutos, vemos cada vez más interés hacia la figura del Concierge. A nivel Asociacion, esta creciendo gracias también al esfuerzo y el esmero de los socios y de los miembros de diferentes Juntas. Prevemos futuras nuevas delegación, y vemos cómo otras están en pleno crecimiento ganando importancia.

Las habitaciones también existen

Domenec Biosca
Presidente DB Asesores – EDUCATUR

Hoy en día todos los clientes tienen móvil y opinan valorando o castigando lo quevienen disfrutando durante su estancia en el hotel. La piscina, la playa, el buffet, la animación y la gastronomía. Los clientes deseosos de premiarse también quieren convertir su santa-santorium es decir, su habitación, en un lugar de intimidad donde disfrutar de las maravillosas y personales sensaciones que le ofrece la calidad-excelencia de todo lo que le rodea, empezando por el colchón , la almohada y las sábanas que están en contacto en su piel y con los cinco sentidos, aportándole sensaciones de paz, suavidad, tranquilidad y descanso.

Cuando en un hotel no se cuida, esta excelencia no estáimpactando en el corazón y la memoria del cliente, una oportunidad fundamental para convertir a este cliente en un embajador que explicará en las redes sociales, en sus relaciones personales el placer único y personal.

A esta oportunidad hay que añadirle las toallas "Que gusto" de cuando sales de la ducha y te envuelves, de nuevo en contacto directo con la piel, con una toalla grande, pero sobre todo suave y que seque. No es lo mismo una toalla pequeña y que además rasquey no seque(os diré que hay muchas así por los hoteles). Actualmente los hoteles que no presten atención a esta oportunidadde lujo por escgersábanas, toallas y almohadas, sólo por el mejor costeestarán perdiéndosela oportunidad de que el clienteles recomiende.

Como soy un fan de los albornoces, quiero destacar " El albornoz suave", que lo sientes en la piel que seca y que cuando sales de la ducha te protege del frío.

Cuidar la lencería convertirá su hotel o apartamento en único, deseado y cpmentado tanto a nivel de las relaciones personales como los canales de booking, Tripadvisor y las nuevas tecnologías.

Jornada Hotel y salud de la AEDH

La Asociación Española de Directores de Hotel ha organizado 21 de junio en el Hotel Novotel Madrid Center la Jornada #HotelySalud, en colaboración con el Instituto Tecnológico Hotelero, el Centro de Alto Rendimiento Turístico y Bequest para conocer la importancia de la salud, el deporte, gastronomía y el bienestar en el ámbito hotelero.

La jornada constó de una serie ponencias, mesas redondas y debates con expertos en salud, deporte, bienestar, circularidad, tecnología, gastronomía, SPA y optimización de costes en los que se han analizado productos y servicios tanto para hoteles como para clientes, con la intención de mejorar la experiencia del huesped. El acto inaugurado por el Presidente Nacional AEDH, Manuel Vegas, ha acogido presentaciones de Lande, Good Concierge, King Buffets, Castilla Termal, Hoteles Pro-Health by AEDH, Chocolatería 1902 y de Chocolates La Abadía.

A continuación se celebró de la mesa redonda «Hotel y Salud, costes vs. Experiencia cliente», con Hoteles Pro-Health by AEDH, Cooking Europe, Entegra, GreenKeepers, Good Concierge.

La jornada se ha cerrado con la mesa debate: «España como destino Saludable» con AIDABE Asociación Española de Directores de Alimentos y Bebidas, Castilla Termal". El colofón se ha puesto con una degustación de vino y productos españoles, así como el sorteo de una experiencia en un hotel asociado a la AEDH.

"El Departamento de Pisos ha de apostar por la digitalización"

El papel de las gobernantas en Hostelería es importante, resulta n clave para el mantenimiento de hoteles y hospitales. Cinco reconocidas gobernantas nos ofrecen su visión sobre la situación actual de su profesión. Todas coinciden en la importancia de la digitalización.

Estas gobernantas son Maria del Mar Botija Casarello, Gobernanta del Área de Servicios Generales y Hostelería del Hospital Universitario de Fuenlabrada; Antonia Pérez López: gobernanta del Valentín Park Club, de Mallorca; Pilar Piñero Patón, Gobernanta Hotel Globales de Los Reyes, San Sebastián de los Reyes Madrid; Conchi Valera, del hotel Claridge, Madrid y. Julia Raposo Iglesias del Hotel Steigenberger Hotel & Resort, campo de golf en Camp de Mar, Mallorca.

¿Nos puede describir las características de su hotel u hospital? ¿En qué se diferencia del resto de establecimientos?

Maria del Mar Botija Casarello, Gobernanta del Área de Servicios Generales y Hostelería del Hospital Universitario de Fuenlabrada

María del Mar Botija: En líneas generales, un hospital es una organización muy especial porque en ellos confluyen distintos perfiles profesionales, entre las que nos encontramos los gobernantes integrados en el área de Servicios Generales y Hostelería.

Todo ello hace que el Hospital Universitario de Fuenlabrada requiera la colaboración estrecha de todos los estamentos para permitir llevar a cabo nuestra actividad diaria.

El Hospital Universitario de Fuenlabrada (HUF) empezó su actividad en el 2003. Dispone de una plantilla joven con mucha ilusión y ganas de trabajar forjando bases, protocolos y sistemas de trabajo que actualmente se mantienen y se van renovando.

Otra característica fundamental de un hospital es que recibimos usuarios 24 horas los 365 días del año, implicando un esfuerzo organizativo y una estrecha comunicación entre los profesionales que trabajan en distintos turnos. En esta misma línea, el trabajo en un hospital, incluido el que realizamos los propios gobernantes, está comprometido con factores externos que pueden alterar nuestra actividad.

Esta circunstancia nos obliga a los gobernantes a estar dotados de gran capacidad de respuesta ante imprevistos siendo ágiles, eficaces y con habilidades de adaptación ante los cambios y dinámicas de trabajo. Por todo ello, el trabajo que realizamos los gobernantes en los hospitales difiere a otros establecimientos porque, además de las necesidades propias del tipo de organización, nuestros usuarios son pacientes que requieren precisión y excelencia en nuestro trabajo.

Antonia Pérez López: El trato de nuestro hotel es personalizado y muy próximo a las familias y resto de huéspedes. Poseemos una amplia oferta infantil que nos diferencia de los demás.

Pilar Piñero Patón: Mi hotel es un establecimiento urbano con 72 habitaciones. Todas ellas poseen las mismas características homogéneas ya sean habitaciones individuales de doble usos, de matrimonio y para minusválidos. Posee una decoración minimalista y enfocada a un usuario de corta estancia.

Al ser un hotel relativamente pequeño el trato hacia el cliente es personalizado, al alojarse muchos de ellos semanas completas lo que nos permite conocer la mayoría de los clientes. Lo que nos hace conocer las necesidades de muchos clientes.

La diferencia con otros establecimientos es la ubicación, No es un hotel céntrico pero posee las mismas prestaciones y servicios que en un hotel de ciudad, contando con la ventaja de su ubicación próxima a una zona comercial .

Julia Raposo Iglesias: Nuestro hotel se diferencia del resto por estar dentro de un campo de golf. Nuestro principal objetivo es la fidelización de clientes y la calidad de servicio.

Conchi Valera: El hotel Claridge es un hotel familiar renovado integralmente en 2010. Dispone de 114 habitaciones, 5 salas de reuniones, restaurante, cafetería, gimnasio y un parking. Nos diferenciamos por la ubicación y comunicación con los principales puntos neurálgicos de la ciudad. Estamos comprometidos con la calidad personalizada y excelen-

cia en el servicio. Así como en el desarrollo de una actividad sostenible y respetuosa con nuestro entorno y medio ambiente.

¿Cuáles son las principales carencias y virtudes de la Hostelería y del Departamento de Pisos (u hospital)?

M.M Botija: Las virtudes del SS. GG-HOT es el orgullo de permanencia que tiene todo el personal. Además tenemos claro que trabajamos para los pacientes. Un punto fuerte de nuestro servicio es el buen ambiente de trabajo. Somos un departamento que no cae en la monotonía al gestionar diferentes servicios. Las carencias en nuestro servicio, me imagino, son las mismas que en hoteles y hospitales, que es disponer de mayores recursos económicos.

A. P. López: Encontrar personal cualificado y comprometido, que le guste su profesión, que disfruten con su trabajo y no tengan la sensación de que vienen exclusivamente a limpiar y hacer camas. Este es el punto débil del departamento de pisos, así como la falta de "camareros" de pisos, hay pocos hombres que quieran dedicarse a ello.

Antonia Pérez López: gobernanta del Valentín Park Club, de Mallorca

P. Piñero: Nos encontramos carencias a nivel humano, siempre hay falta de personal y el personal de pisos esta sobrecargado de trabajo. Asimismo se deberían mejorar las herramientas con la que se realiza el trabajo en este departamento, las lesiones son frecuentes y reincidentes. Hemos avanzado poco en los utensilios que se utilizan para la realización de la limpieza como de hacer las camas. Lo mejor del departamento de pisos es que cuando el personal está motivado y contento con sus funciones, las realizan con mucha entrega.

J. Raposo: Nuestra mayor virtud es hacer que nuestros clientes puedan cumplir sus sueños, que tengan unas vacaciones inolvidables, lo hacemos generando confianza y espacios saludables. Además de anticiparnos a sus necesidades. El departamento de pisos tiene la capacidad de adaptarse rápidamente a los cambios y situaciones de crisis. Somos como un corcho, aunque parezca que nos hundimos, siempre salimos a la superficie. Respecto a las desventajas, resalta la escasez de personal cualificado. El departamento de pisos necesita profesionalizarse urgentemente. Para ello debería de haber más formación en relación con los puestos de camarera/o de pisos.

Conchi Valero: La principal carencia es la falta de personal cualificado y su principal virtud es la capacidad de adaptación a los nuevos tiempos.

¿Qué características y cualificación profesional ha de reunir una gobernanta, subgobernanta y Camarera de Pisos?

M.M. Botija: Las características de un gobernante de hospital, entre otros aspectos, es que tenga capacidad de trabajo, empatía, don de gentes y sea resolutivo. Un hospital es una organización dinámica constituida por distintos perfiles profesionales que requiere habilidades y capacidades específicas como el trabajo en equipo, la colaboración, el consenso y la adaptabilidad. La cualificación que tenemos los gobernantes del HUF abarca distintas titulaciones relacionados con hostelería. Todos los años realizamos cursos, asistimos a ferias, congresos y pertenecemos a varias asociaciones para intentar estar al día siempre en todas las materias vinculadas a nuestra profesión.

P. Piñero: La característica principal de una gobernanta es saber hacer equipo, motivar a su personal con exigencia pero con respeto siendo una buena líder, sin que influya lo personal con lo profesional (no todo el mundo nos cae bien, pero puede ser una buena trabajadora). Por supuesto con la cualificación para el puesto y saber trabajar con el resto de departamentos. La subgobernanta tiene que colaborar con la gobernanta, han de ser cómplices en el momento de ejecutar el trabajo e informar de cualquier incidencia a la gobernanta, pero siempre en equipo.

A. P. López: Las tres figuras tienen que ir de la mano. Tienen que estar bien formadas, amar la profesión y ser honestas. El tándem entre gobernanta y subgobernanta se basa en confiar, delegar y predicar con el ejemplo.

J. R. Iglesias: Las características que debe reunir una gobernanta/subgobernanta son: Tener dotes organizativas y de planificación de la gestión operativa. Gran capacidad y "soft skills" en cuanto a gestión emocional, comunicación y resolución de conflictos.

Pilar Piñero Patón, Gobernanta Hotel Globales de Los Reyes, San Sebastián de los Reyes Madrid

Poseer herramientas para gestionar la parte económica del departamento, al trabajar con grandes partidas siendo crucial tener un control total sobre ellas. Además de estar en posesión del título de Técnico Superior de Alojamientos o el Certificado de Gestión de alojamientos y limpieza de pisos, ambos con carácter oficial. Aunque podemos encontrar, a nivel privado, muy buenos programas formativos para Gobernantas/subgobernantas. En cuanto a las camareras/os de pisos, deben ser personas amables y educadas, con buena presencia y que se alineen con los valores del departamento. Deberían tener el Certificado de Operaciones básicas del departamento de pisos.

C. Valera: Formación y titulación específica para el Departamento de Pisos de Escuelas Oficiales y experiencia en diferentes hoteles y sistemas de trabajo. Respecto a sus características debe ser organizada, planificada, creativa, con poder de resolución y saber crear equipo.

Respecto a las nuevas tecnologías y sistemas de limpieza. ¿Cuáles han sido sus últimas incorporaciones?

M.M. Botija: Lo último que hemos instaurado en SS.GG-HOT es una APP para enviar las solicitudes de sus necesidades y tener una trazabilidad de los productos. Esta aplicación también permite disminuir el tráfico innecesario de correos electrónicos. Otra de las últimas incorporaciones ha sido un carrusel para la gestión de uniformes. Consiste en un sistema de almacenaje y dispensación automática de prendas. Además, al conocer automáticamente el contenido de prendas en el almacén y su demanda diaria, la relación con el proveedor de lavado mejora sustancialmente (el hospital puede anticipar sus necesidades en cuanto al tipo y cantidad de ropa que necesita en cada momento). Además, el sistema de fregado que se utiliza en el Hospital Universitario de Fuenlabrada es un fregado de doble cara con microfibra 100% con dosificación individual, esto quiere decir que solo se usa el agua necesaria por mopa, evitando contaminaciones cruzadas, el agua que se lleva en el deposito es la necesaria que utiliza una limpiadora para realizar una planta de hospitalización,

A. P. López: Nuestra empresa invierte cada año en nuevos productos y equipos de limpieza que faciliten el trabajo y garanticen nuestra salud. Nuestra última incorporación en pisos han sido las camas elevables. Un gran avance para el sector y para las camareras de pisos.

P. Piñero: La última incorporación ha sido una minitablet donde una vez revisada la habitación o cualquier incidencia en alguna de ellas se puede realizar in situ. Minimizando los tiempos, pero creo que queda mucho por avanzar. En cuanto a sistemas de limpieza se utilizan los mismos que hace 20 años, así que poco hemos avanzado en este campo.

J R. Iglesias: Intentamos incorporar al departamento sistemas de limpieza que faciliten el trabajo a nuestros equipos y que contemplen su seguridad. Hemos eliminado la fregona tradicional por el sistema de mopa húmeda, que reduce la carga de trabajo con un ahorro en agua y productos químicos. Es más ergonómico y seguro para nuestros equipos. También hemos adquirido camas elevables en un 33% del establecimiento y cada año iremos completando hasta llegar al 100% de las habitaciones.

Estamos mirando diferentes opciones para la digitalización del departamento, buscamos una herramienta que facilite la comunicación interna e interdepartamental. Ademas de la operativa diaria, gestión, objetos perdidos, partes de mantenimiento, minibares, y que facilite la realización de informes, ratios e inventarios.

C. Valero: Hemos incorporado mejorar en los procesos informáticos en la relación interdepartamental, limpieza de habitaciones, y en los mini bares. Asimismo hemos implantado nuevos sistemas y procesos de limpieza adaptados a la era Covid19.

Cómo será la evolución del Departamento de Pisos (u hospital) a corto, medio y largo plazo?

M. M Botija: Seguiremos trabajando para poder hacer la estancia

Julia Raposo Iglesias del Hotel Steigenberger Hotel & Resort, campo de golf en Camp de Mar, Mallorca

de nuestros pacientes y profesionales lo más confortable posible. Iremos trabajando en procedimientos, metodología, tecnologías y seguiremos aplicándonos para mejorar aspectos medioambientales y conseguir una mejora continua.

A. P. López: Me gustaría ver una evolución digital del departamento. a corto plazo, al igual que una reducción en las ratios de trabajo para poder ofrecer mejor imagen, servicio y calidad a nuestros clientes.

P. Piñero: Creo que ha evolucionado poco, tal vez con las nuevas tecnologías alcancemos algún avance, pero sinceramente no tengo mucha fé.

J.R. Iglesias: A corto plazo debemos centrarnos en el problema de la falta de personal cualificado. Creo que se debería fomentar la figura de formadora del departamento de pisos, para garantizar la profesionalidad de su departamento. No sólo en nuevas incorporaciones, si no también para el reciclaje y actualizaciones de plantillas, tanto para Gobernantas, subgobernantas y resto del equipo.

Debemos trabajar en la visibilidad del departamento para que obtenga mayor reconocimiento.. Además, de seguir trabajando para que las cargas de más humanas para nuestros más leves.

Parecía que con la crisis del Covid, se iba a solucionar este problema pero no ha sido así. Hemos de subirnos al carro de la digitalización y de la sostenibilidad. Somos grandes generadores de residuos y debemos incorporar todas las acciones posibles para reducir, reutilizar y reciclar nuestros residuos.

C. Valero: No creo que difiera mucho de la situación actual, mientras se continúen los procesos de control de calidad por parte de las Gobernantas o directores de calidad.

Jornada sobre "Convenio Colectivo de Hospedaje de la Comunidad de Madrid"

La vocalia de ASEGO en la Comunidad de Madrid ha organizado el 21 de junio en el Hotel Mayorazgo de Madrid una charla informativa sobre el Convenio de Hospedería. El objetivo de la reunión ha sido dar a conocer a las asociadas información actualizada del VI Acuerdo Laboral de ámbito estatal de Hostelería (ALEH) y del Convenio Colectivo de Hospedaje de la Comunidad de Madrid. Impartida por Armando Conde Parra, abogado laboralista del buffet de Abogados Santa Bárbara ha contado con la explicación de la importancia del ALEH como acuerdo marco regulador de hostelería, desglosándose y explicando los artículos más relevantes para las gobernantas.

Antonio Conde analizó los artículos del 11 a 19 que establecen la diferenciación entre los grupos profesionales y las áreas funcionales y la regulación de la movilidad funcional entre dichos grupos e incluso entre grupos profesionales diferentes. La regulación del contrato formativo ha tenido un especial detenimiento, al adaptarse el acuerdo marco a los nuevos contratos formativos (Contrato de formación para la alternancia y Contrato formativo para la obtención de la práctica profesional adecuada). A continuación, se comentó el Convenio de Hospedaje, que incluye gran parte de las directrices apuntadas en el ALEH, que incluye mejoras en algunos aspectos. Otros puntos comentados han sido la regulación de los contratos temporales, la compensación de horas extraordinarias y los diferentes complementos salariales integrados en el convenio. Todas las asistentes incluidas la Vocal de ASEGO en Madrid, Ana Felpeto, y la Secretaria General, Ana Maria Dobaño, despejaron sus dudas en temas laboralistas.

Varma incorpora los 'Ready to Drink' con White Claw

Varma, distribuidora de bebidas espirituosas, vinos y licores, incorpora a su portafolio de bebidas White Claw, una refrescante combinación de agua con gas, con bajo contenido en calorías, un toque de sabor natural y 4,5% de alcohol..

White Claw está disponible desde mayo y su estrategia de distribución ha comenzado en el canal off trade y e-commerce para, paulatinamente, ir introduciendo la marca en el resto de canales. Esta nueva marca se ha comenzado a distribuir en formato de 33 cl y con dos sabores frambuesa y lima natural.

La bolsa de playa Vita reciclada y reciclable

Resuinsa presenta la bolsa de playa de la Colección VITA, un producto 100% sostenible, confeccionado con materiales reciclados y que son también reciclables en sí mismos. Procedente de prendas post-consumo, la bolsa de playa VITA hace honor a su nombre, al ofrecer una nueva vida a unos productos que de otra manera se hubieran convertido en residuos.

Las asas y el cierre del bolso están elaborados a partir de cuero reciclado. Un ejemplo que une innovación y sostenibilidad para dar como resultado un artículo dentro de una economía 100% circular. Su interior es resinado para evitar que el agua penetre en caso de que se moje. También se puede personalizar con serigrafía para que aparezca el logotipo de los establecimientos.

La sagra menor tamaño idéntico sabor

Cerveza La Sagra lanza su nuevo formato Mini, con formato 20 cl, Los sabores La Sagra, La Sagra Radler y La Sagra Sin Gluten estn disponibles en este nuevo formato, convirtiéndose la cervecera en la primera del sector en fabricar estas referencias en este tamaño. Las tres mantienen todas las características que las hacen únicas, cumpliendo así con la misión de los Maestros Cerveceros de ofrecer una Cerveza La Sagra para todos los gustos. LA Sagra Mini se encuentra ya a la venta en botella de 20cl en packs x6 en Hostelería, grandes superficies y la tienda oficial de La Sagra.

Makro potencia su actividad logística

Makro ha inaugurado una plataforma logística en el Prat de Llobregat, Barcelona, que sirve el 80% de los pedidos realizados a través de su servicio de distribución a Hostelería. También Makro ha anunciado la llegada de su Servicio de Distribución y Venta Online a Hostelería a la provincia de Pontevedra. La compañía refuerza así su cobertura geográfica en España con el objetivo de impulsar el crecimiento del sector hostelero pontevedrés.

La potenciación de su presencia a nivel nacional se enmarca en el plan estratégico de crecimiento y transformación de la compañía. Es el resultado de su compromiso por contribuir a la sostenibilidad económica de sus clientes hosteleros.

Nuevos portahuevos de Araven

La normativa sanitaria recomienda no mantener los huevos en cámaras dentro de los envases de cartón, al poder ser un posible foco de transmisión de salmonelosis Araven ha lanzado al mercado unas hueveras, reutilizables y reciclables, protegen de la contaminación por la bacteria y su base calada ayuda a conservar los huevos en las mejores condiciones. Están diseñadas para responder a las necesidades de los profesionales de hostelería y facilitar la trazabilidad del contenido, transporte y limpieza

Las bandejas presentan una base calada para una conservación óptima, al permitir la circulación del aire alrededor de los huevos impidiendo la generación de moho. Garantizando a la vez identificar posibles huevos rotos, protegiendo al resto de golpes proporcionando mayor seguridad en el transporte

LG Replace, el aire acondicionado que reutiliza la instalación

Ante las continuas olas de calor, muchos establecimientos están planteándose renovar su anterior equipo de aire acondicionado por uno nuevo para obtener mayor potencia o ahorrar en la factura de la luz. Por ese motivo, LG Business Solutions (LG) afianza en España su última solución de aire acondicionado LG Replace, un sistema de aire acondicionado que reduce tanto el coste de la instalación como el consumo diario de energía.

Esta nueva solución permite que el usuario pueda instalar un equipo de aire acondicionado de última generación usando conexiones frigoríficas, eléctricas y de control del antiguo, mejorando la eficiencia de su restaurante y hotel ahorrando dinero en la instalación.

El instalador únicamente deberá seguir dos métodos sencillos de limpieza, usando el nitrógeno como base del proceso, para poder instalar el nuevo equipo de LG

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/