



Hostelería y Restauración

Marzo 2025

Revista técnico profesional de restauración, hostelería e industrias afines.



MÁS DE 35 AÑOS LÍDERES EN EL SECTOR TEXTIL, DESDE BALEARES AL RESTO DEL MUNDO

- Sábanas
- Toallas
- Fundas de almohadas
- Plaids
- Albornoces
- Fundas nórdicas
- Colchas
- Alfombrines
- Protectores de colchón
- Nórdicos
- Faldones
- Confección de cortinas

Y muchos más productos en nuestra web

GRUPOTOLEDO.COM

Portavoz oficial:



EXPLORE THE UNKNOWN



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

+50.000

Empresarios y directivos

+700

Firmas expositoras

+750

Speakers profesionales

9

Auditorios



**Coffee &
Bakery**



**AUTOMATED
FOODSERVICE**

**DESIGN
& EXPERIENCE**

**DIGITAL
WORLD**

 **NEW CONCEPTS
& FRANCHISES**

 **HORECA WINE
& SPIRITS**

 **DELIVERY & FOOD
AS A SERVICE**

 **HEALTH
& SAFETY**

 **SOCIOSANITARIO**



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

www.expohip.com

HIP es un evento en colaboración de:

NEBEXT
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS

**IFEMA
MADRID**

SOMOS PATROCINADORES OFICIALES DEL CONCURSO COCINERO DEL AÑO 2025

Gracias por permitirnos apoyar a los mejores
talentos culinarios en esta edición!



Horno de gas para pizza con soporte

SKU: GPOE175R#UGE17

- Control de temperatura manual
- Termostato de seguridad
- Cada quemador es individualmente ajustable

3460,99 €

~~PVPR 6237,99 €~~



Lavavajillas de desplazamiento 9,66 kW

SKU: DSOZ445N

- Con bomba de drenaje y desagüe
- Suministro de abrillantador eléctrico
- Termostatos para control de temperatura

1701,99 €

~~PVPR 3491,99 €~~



Mesa de refrigeración para bar - 0,9 m

SKU: BKTG2S

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

377,99 €

~~PVPR 762,99 €~~



Máquina batidora 7 litros

SKU: RMF7B-R

- Unidad de sobremesa
- Cantidad de llenado recomendada: 4,90 kg
- Alta estabilidad y con anti-deslizante

384,99 €

~~PVPR 713,99 €~~



VISÍTANOS EN... nuestros showrooms:

Barcelona



Av. Meridiana 525, 08016



c. Navarro Ledesma 192, 29010

Madrid

c. Severo Ochoa 11, 28521, 28521



Málaga

c. Navarro Ledesma 192, 29010

o en el próximo evento:

IIP

Horeca
Professional
Expo

MADRID

10/11/12

MARZ 2025

IFEMA, Pabellon 6
Stand 5D432

No dudes en contactarnos si tienes
cualquier consulta...

email: info@gmgastro.es

teléfono: +34 93 115 25 76

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



Junto a usted en todo el mundo.
Nuestras ubicaciones de un vistazo.



ggmgastro
IBERICA



GARCIADepou

EL SURTIDO MÁS AMPLIO PARA LA HOSTELERÍA



www.garciadepou.com

Comprometidos con el medioambiente



PAPEL



CARTÓN



HOJA DE PALMA



BAMBÚ



BAGAZO



MADEIRA

**FEEL
GREEN®**

Sumario



Presentaciones

La sostenibilidad y eficiencia eje de las presentaciones.	8
---	---

Reportajes

Hoteles Saint Michel celebra 45 años de éxito.	12
El S3cr3to no lo digas, pruebalo.	16
Los amenities símbolo de distinción.	36
¿Que ofrece la digitalización a la Hostelería?	44

Actualidad

Coctelería, productos de km 0 en Coctelería.	20
“El Cluster apuesta por la innovación, digitalización y sostenibilidad”.	22
ACYRE Barcelona.	24
AMER.	32
EBITDA, Beneficio Neto y flujo de caja claves para la salud financiera.	34
ASEGO.	40
Las Llaves de Oro Españolas.	46

Empresas

La digitalización, clave en la evolución de la Hostelería.	25
Sostenibilidad en cada fase del proceso de lavandería industrial.	28
“Bezoya presenta la alternativa más sostenible en aguas minerales”.	30
Group GM amenities exclusivos.	38
Resuinsa distinguido por Cámara de Comercio de Valencia.	39
Grupo Toledo servicio interal para su establecimiento.	45
Haz de la lavandería, la base de la calidad de tu hotel con IPSO.	48
Guía Comercial.	49



Staff

Hostelería y Restauración H.R.

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

Director:

Fernando Hidalgo Morillo

Coordinación:

María Saavedra

Publicidad y Marketing:

Javier Morillo

Calidad:

biomicral@revistahr.es

Diseño y Maquetación:

Víctor Delgado Menchaca

Redacción:

Susana Rayo

Fotografía:

Redacción, Trimagen Fotografía Creativa

Redacción-Publicidad-Suscripciones:

C/ Diego Hurtado de Mendoza, 17 A

Telf.: 91 510 27 28

www.revistahr.es

28050 Madrid

Organizaciones Colaboradoras:

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

Depósito Legal: AS-.767/96

Suscripción

Empresa:.....

Nombre y apellidos:.....

D.N.I./N.I.F.:.....

Domicilio:.....Nº.....C. Postal.....

Población:.....Provincia:.....Tlfn.:.....

Actividad:.....

☐ Un año ☐ Dos años

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

☐ Contra reembolso ☐ Banco ☐ Efectivo

También puede suscribirse por Tlfn.:

(+34) 91 510 27 28

609986187

..... a de de 2024

Titular de la cuenta:.....

Entidad bancaria:

Datos de la cuenta:

Entidad Sucursal D.C. Número de Cuenta

□□□□ □□□□ □□ □□□□□□□□□□

Domicilio Sucursal.....Población.....

C. PostalProvincia.....

Precio
(IVA Incluido)

	Anual	Bienal
España	70€	100€
Extranjero	95€	130€

(Firma y sello de la empresa)

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

Solicitado control OJD y de Calidad.

Su solución en:

Calidad

Implantación y seguimiento de programas de autocontrol APPCC

Trazabilidad

Análisis microbiológico

Consultoría en Dietética y Nutrición

Desarrollo de Proyectos formativos

Prevención de Riesgos Laborales

Formación bonificada



Microbiología de Alimentos

915 10 27 28 - www.revistahr.es

gancedo

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



Creamos juntos el espacio que imaginas.

La sostenibilidad y eficiencia eje de las presentaciones

Hostelería & Restauración, HR, es consciente de las necesidades de la Hostelería, al organizar constantemente acciones de carácter profesional y empresarial. En estos meses, los eventos han estado dirigidos a colectivos tan dispares como arquitectos, decoradores, interioristas y profesionales de Hostelería y de Hostelería Hospitalaria con la colaboración de firmas punteras como Electrolux Professional, Tapicerías Gancedo y Nebext, a través de HIP.



Los profesionales reconocen la alta tecnología de Electrolux Professional.

Si respetamos un orden cronológico, la primera presentación organizada por **Hostelería & Restauración, HR**, ha sido el 29 de enero en el show room de **Electrolux Professional** que ha girado sobre Goume Xpress y el horno abatidor Skyline Premium dirigida a chefs de hoteles y restaurantes de la Comunidad de Madrid. De esta forma, el chef y demostrador Nicolas Leblay ha mostrado la función del multitimer, que permite en una misma temperatura (90°C, vapor) introducir distintos tiempos de cocción.

Utilizando la técnica de cocción al vacío ha elaborado verduras, salsas y postres; al mismo tiempo ha utilizado la sonda de temperatura para controlar la temperatura interna de algunas elaboraciones. Todas las creaciones realizadas al vapor las han abatido en el abatidor SkyLine Chills. Nicolas Leblay ha mostrado la uniformidad de cocción con el uso de "Sky Duo", función que permite al horno y al abatidor comunicar-

se mutuamente, mostrando así la uniformidad de cocción de una carga completa de hornos. La segunda presentación organizada por **Hostelería & Restauración, HR**, para Electrolux Professional estos últimos meses ha

sido el 4 de marzo en el showroom de la multinacional. Donde ha presentado a una veintena de profesionales de Hostelería, en su mayoría chefs de los principales hoteles y restaurantes de Madrid, como In Zalacain, sus hornos GourmeXpress & Spee Delight. En esta jornada el chef Nicolás Leblay Valdés ha realizado una demostración sobre las ventajas que suponen elaborar recetas rápidas en diferentes espacios como gastrobares, piscinas, jardines e incluso en hoteles que no tienen cocina. El horno de alta velocidad que trabaja con microondas, convección y "impigment" simultáneamente. Lo que demuestra la adaptabilidad de estos hornos al poder trabajar al unísono ofreciendo cocciones rápidas y estandarizadas en tiempos cortos y de fácil utilización.



El Director General de Electrolux Professional dando la bienvenida a los asistentes.

Tapicerías Gancedo, funcionalidad y sostenibilidad

En el marco del Madrid Design Festival y celebrando el ochenta aniversario de Tapicerías Gancedo, **Hostelería & Restauración, HR**, han reunido el 18 de febrero en las instalaciones de la firma textil a cuatro destacados referentes del sector para debatir sobre la evolución del lujo en la arquitectura y el diseño de interiores, con un enfoque en la sostenibilidad y funcionalidad. El evento, moderado por Loli Moroño, CEO y Directora Creativa de PF1 Interiorismo Contract, ha contado con la participación de Nyra Troyce, reconocida diseñadora textil mexicana y creadora de la colección Milpa para Gancedo; Laura Huertas, interiorista de U Interior Design, con más de diez años de experiencia en la creación de espacios con identidad; y Willy Díaz Aliaga, Director General de Artiem Hoteles, quien ha presentado las iniciativas clave de la compañía dentro de su programa Freshpeople make the difference. Esta iniciativa subraya el compromiso



Nyra Troyce se gana a los decoradores interioristas españoles.

social, económico y medioambiental de Artiem Hotels, como la recertificación B Corp y la recaudación a través de la 'Habitación Solidaria'. Durante el acto, Nyra Troyce ha presentado Milpa, nueva colección para Gancedo, una propuesta que fusiona la tradición con la vanguardia en el diseño textil, destacando la importancia de la artesanía y el uso de materiales responsables en la creación de

espacios exclusivos y sostenibles. "El lujo no solo se mide en estética, sino en la historia y los valores que cada tejido transmite", ha destacado Troyce.

Desde la perspectiva del interiorismo, Laura Huertas ha profundizado en cómo los espacios pueden integrar soluciones sostenibles sin perder sofisticación. "Diseñar con conciencia sostenible no es una tendencia, es una necesidad y una realidad", ha afirmado, subrayando el papel de los materiales duraderos y el impacto del diseño en la experiencia del usuario. En cuanto a la hotelería, Willy Díaz Aliaga ha abordado antes los más de sesenta asistentes entre directivos de cadenas, como NH Hoteles, Intercontinental Hoteles y Hoteles Willington y Claridge, entre otros, el desafío de equilibrar sostenibilidad y rentabilidad. "El propósito de Artiem es inspirar a las personas a ser felices, comenzando por nuestros empleados, los 'Freshpeople', quienes marcan la diferencia", señaló Díaz Aliaga. Añadió que "el lujo en la hotelería de hoy debe ofrecer experiencias auténticas y responsables, donde cada decisión de diseño ha de tener en cuenta su impacto ambien-



Tapicerías Gancedo ha congregado numerosos decoradores e interioristas.

tal y social". El evento ha concluido con una sesión de preguntas del público, entre los que se encontraban decoradores, interioristas y arquitectos de los principales estudios de Madrid y de provincias limítrofes. Que ha servido para reflexionar sobre el futuro del diseño hotelero y textil, destacándose la importancia de la innovación y la colaboración entre disciplinas. "El verdadero lujo es haber compartido esta experiencia con todos ustedes", concluyó Moroño, agradeciendo a **Tapicerías Gancedo** y a la revista *Hostelería & Restauración*, HR, la organización del acto.



El acto ha servido para reflexionar sobre el futuro del diseño textil.

Summit Hostelería Hospitalaria

La cuarta presentación organizada por *Hostelería & Restauración*, HR, ha sido el 10 de marzo conjuntamente con la Asociación Española de Hostelería Hospitalaria, A.E.H.H, en el marco de la feria Horeca Profesional Expo, HIP, en el recinto ferial Juan Carlos I de Madrid. El Summit de Colectividades de Hostelería Hospitalaria ha constado de tres mesas "Nuevas formas de financiar las grandes inversiones que se requieren en las cocinas institucionales", "Un caso de éxito: Hospital Universitario del Doce de Octubre, de Madrid" y la tercera "Plataformas logísticas: ¿el futuro de la Alimentación hospitalaria?".

El Summit se ha celebrado en uno de los escenarios principales de HIP, concretamente en el de Mapfre, donde cerca de setenta profesionales vinculados al sector hospitalario procedentes de diversos puntos de la geografía nacional han seguido la charlas, moderadas todas ellas por el presidente de la Asociación Española de Hostelería Hospitalaria, Miguel Ángel Herrera. La primera mesa que ha versado sobre las inversiones requeridas en los centros institucio-

nales, la han configurado Javier Vidal Iglesias, Jefe del Servicio de Alimentación. Área Sanitaria de Santiago de Compostela, y Clara Ledesma Blanco, vicepresidenta de la A.E.H.H y Jefe de Servicio de Hostelería del Complejo Asistencial de Salamanca.

Los dos han coincidido en señalar las inversiones importantes para la renovación o construcción de las cocinas hospitalarias, especialmente en el sector público, y la necesidad de buscar soluciones novedosas e imaginativas, dado que los presupuestos de las distintas administraciones son cada vez más restrictivos. Han comentado que por ello los gestores de los centros hospitalarios deben cooperar con los fabricantes para lograr encontrar fórmulas que permitan disponer de los fondos necesarios para acometer estas reformas necesarias. Debe tenerse en

cuenta que el Servicio de Alimentación en un hospital trabaja todos los días del año en dos turnos, con lo que las instalaciones sufren un desgaste importante, que exige reposiciones periódicas y, a su vez, la puesta al día tecnológica requiere también un esfuerzo inversor, que no siempre puede hacerse de la manera que se venía haciendo con los presupuestos. Las empresas proveedoras de equipamiento también han tenido que desarrollar opciones que puedan paliar, en gran medida, esta carencia de inversiones, permitiendo que los centros puedan acometer las reformas y los proyectos que necesitan haciendo posible su financiación por otras vías.

La segunda mesa se ha centrado en presentar las reformas realizadas en la Cocina del Hospital Universitario Doce de Octubre, de Madrid. En ella han participado-



Las inversiones son imprescindibles en los hospitales públicos y privados.



Gorka Viejo explicó las claves del éxito del Doce de Octubre.

junto a Miguel Ángel Herrera, en calidad de moderador, Gorka Viejo. Controller de Onnera Group; e Isabel Gil Rubio, Responsable del Servicio de Hostelería. Hospital Doce de Octubre de Madrid. Los dos ponentes han comentado que están ante un nuevo desafío en el hospital Doce de Octubre, al suponer la transición de la línea tradicional en caliente, que ha funcionado durante años, a un sistema de línea fría en un gran hospital público, conllevando un gran cambio al realizarse un giro en la forma de trabajar en un centro autogestionado. Gorka Viejo e Isabel Gil han explicado también lo que ha supuesto para Onnera y al Hospital Doce de Octubre la adaptación al cambio, que han tenido que superar con sus pros y contras en su adaptación al funcionamiento. Asimismo han explicado, la experiencia de colaboración entre una empresa de equipamiento puntera en el sector

y los responsables de la cocina, que han posibilitado la realización de esta pequeña revolución y de la aplicación de la moderna tecnología a las necesidades del hospital.

La tercera y última mesa del Summit de Colectividades de Hostelería Hospitalaria, que ha organizado **Hostelería & Restauración, HR**, ha girado entorno a las plataformas logísticas: ¿el futuro de la Alimentación hospitalaria? En esta mesa han participado Soraya Fernández, Sales and Retention Director de Compass Group; David González, Director Cuentas Cooperativas Ibérica de Ecolab; y Jordi Gallart, Director de Operaciones del Grupo Bunzl. Ha sido un debate innovador y sumamente interesante, en especial en estos tiempos en los que la eficiencia en la logística y distribución tienen gran importancia. El tema analizado han sido las plataformas logísticas y su grado de

adecuación en los centros sanitarios al sufrir cada vez mayores problemas de espacio y como los gestores optan por dedicarlo a los servicios asistenciales, en detrimento de los servicios hosteleros. Para permitir esto y unificar la logística en un radio de actuación importante, están surgiendo en algunos países plataformas que unifican producción y/o servicio, con las correspondientes sinergias. Ha sido importante conocer los puntos de vista de las empresas del sector, así como de sus proveedores para determinar qué ventajas aportan el diseño y puesta en marcha de este tipo de instalaciones, así como de sus posibles contradicciones o desventajas, si las hubiese. Además, esta fórmula, ya existente en algunos países como Francia o Canadá, aún no se ha diseñado en nuestro país, considerando los ponentes una solución interesante para comunidades medias, como Asturias o La Rioja por ejemplo.

Esta solución sería conveniente por una mayoría de profesionales, ya que no sólo se utiliza para centralizar la alimentación, sino que hay otros servicios, como lavandería, esterilización, almacén general, incluso la farmacia pueden plantearse utilizar esta misma posibilidad, de plataforma única.

Programación de nuevas acciones

Hostelería & Restauración está programando nuevas acciones para Hostelería para los próximos meses, de hecho ya tiene cerradas algunas fechas para la organización de eventos. Entre ellos destacan: 27 y 28 de marzo: Salón Expo Mexico Madrid.

31 marzo: Presentación con Electrolux Professional. Fechas a determinar: Carmela Martí, Resuinsa y Hoshi Zaki.



Las plataformas logísticas esenciales para la funcionalidad de los hospitales.

Hoteles Saint Michel celebra 45 años de éxito

Hoteles Saint Michel ofrece desde hace 45 años la manera de mejorar y ofrecer a sus huéspedes no sólo un lugar donde hospedarse, sino una experiencia que les deje huella.



La cadena hotelera mallorquina tiene su origen en una familia ferretera en 1979: Cuando Juan Colom Quintana, por diferentes motivos, tuvo que hacerse cargo de un hotel. Demostrando el valor y la capacidad de este empresario hecho a sí mismo, que lo llevaría de un pequeño negocio familiar a crear un grupo hotelero reconocido no sólo en Mallorca sino también a nivel nacional. Hoteles Saint Michel sigue trabajando con la misma pasión y compromiso con el que comenzó. Sin olvidar nunca sus humildes orígenes, entendiendo que el éxito de una empresa no es algo que llegue por casualidad, sino por decisiones valientes que se toman en el momento adecuado, al permitir la familia Colom no sólo el crecimiento de su empresa sino que también prospere. Siempre ha mirado al futuro preocupada por la visión de seguir evolucionando en la hosi-

pitalidad de Mallorca, adaptándose a los nuevos tiempos y ofrecer un servicio fiel a sus raíces familiares. El legado de Hoteles Saint Michel no sólo es un éxito empresarial, sino también un reflejo de cómo los valores familiares, el esfuerzo y la adaptabilidad pueden marcar la diferencia en Hostelería. Con 45 años a sus espaldas, la cadena sigue evolucionando y apostando por el futuro con nuevas ideas que contribuyen a la historia de Mallorca como destino turístico. En Portals Nous, en el suroeste de la isla, donde gestionaron su primer hotel. Fue en 1979 cuando decidieron comenzar la explotación hotelera. Así nació el Hotel Saint Michel, un nombre que rápidamente se asociaría con la hospitalidad genuina y el carácter familiar que marcaría el sello de la cadena en la industria hotelera. El verdadero despegue de la cadena se produjo en 1980, cuando

la familia adquirió el hotel HSM Linda Playa, ubicado en Peguera. Con esta compra, se dio el salto a lo que se convertiría en una cadena hotelera bajo el nombre de Hotelera Saint Michel. Fue en este momento cuando se inició la expansión, y a lo largo de los años, se unieron al proyecto otros socios como las familias Ques y Serra. Uno de los pilares fundamentales en el éxito de la compañía ha sido el liderazgo de Juan Colom Quintana, quien ha guiado la empresa durante años hasta su retirada en 2019. Su capacidad de inspirar a los equipos y fomentar un ambiente de colaboración y crecimiento ha sido clave para que la cadena hotelera haya alcanzado su posicionamiento actual. Con el tiempo, la cadena, hoy conocida por el nombre de Hoteles Saint Michel (HSM), ha ido creciendo a través de la adquisición de nuevos establecimientos en Mallorca. Actualmente, bajo la gestión de la segunda generación, con Margarita, Miguel y Ramón Colom, la compañía está compuesta por 14 hoteles situados en las costas de la isla. HSM cuenta con cuatro marcas asociadas: Breeze, al más puro estilo mediterráneo; Comfort, que se basa en ofrecer la mejor calidad-precio; Excellence, con un enfoque especial al servicio y la gastronomía y Family, que ofrece estancias especializadas de familias. La cadena proporciona servicios de todo incluido, media pensión o bed & unlimited brunch. El éxito de la empresa se debe también a una filosofía de trabajo basada en la profesionalidad, la dedicación y el trabajo en equipo. Más de 800 empleados forman parte de esta familia empresarial que celebra con orgullo 45 años de experiencia en la industria hotelera.



Capital humano uno de sus baluartes

El capital humano es el activo más valioso de cualquier organización. Las generaciones de la familia han integrado las nuevas tendencias del sector con el compromiso de siempre: el trato personalizado, el confort y el servicio de calidad. El futuro de la cadena hotelera se vislumbra prometedor con el compromiso de la familia, de seguir con el esfuerzo y el trabajo de mejorar los establecimientos de la cadena. Así como continuar teniendo el reconocimiento de clientes y touroperadores obteniendo premios, como los recibidos por los hoteles: HSM Golden Playa, HSM Linda Playa, HSM Solivera, HSM Regana y HSM Sándalo Beach. A finales de 2023, se creó la nueva marca, Honne Hotels, una cadena hotelera concebida por la tercera generación, Juan Colom. Este nuevo proyecto consiste en una experiencia sostenible sin horarios que se basa en ofrecer la última tendencia de unlimited brunch de Mallorca.

Compromiso por la sostenibilidad y la profesionalidad

El objetivo de HSM es que cada huésped se sienta como en casa, y para lograrlo, ha establecido un enfoque integral que abarca desde la atención personalizada has-

ta su firme compromiso con la sostenibilidad, la gastronomía de calidad, la animación y su responsabilidad social. Desde el primer momento en que los clientes cruzan las puertas de cualquiera de sus establecimientos, se les reci-

be con una cálida bienvenida que les hace sentir parte de la familia HSM. La cadena ofrece la mejor experiencia a sus huéspedes, brindándoles atención al detalle y asegurando que cada una de sus necesidades quede satisfecha. La sostenibilidad es otra de las principales prioridades para el grupo hotelero, que se esfuerza en implementar prácticas responsables con el medio ambiente en todos sus establecimientos, para controlar el uso de energías renovables y la gestión eficiente del agua, con el objetivo de reducir su impacto ambiental. Además, se enfoca en promover una oferta de actividades sostenibles, fomentando la concienciación ecológica entre sus clientes.



Establecimientos de la cadena HSM

- HSM Regana: 4*, Breeze, Cala Ratjada.
- HSM Solivera: 4*, Breeze, Peguera.
- HSM Golden Playa: 4*, Breeze, Playa de Palma.
- HSM Linda Playa: 3* SUP, Breeze, Peguera.
- HSM Son Verí: 3* SUP, Breeze, S'Arenal.
- HSM Sándalo Beach: 3*, Breeze, Magaluf.
- HSM Atlantic Park: 4*, Excellence, Magaluf.
- HSM Don Juan: 3*, Comfort, Magaluf.
- HSM Reina del Mar: 3*, Comfort, S'Arenal.
- HSM Lago Park: 3*, Family, Playa de Muro.
- HSM Calas Park: 3*, Family, Calas de Mallorca.
- HSM Canarias Park: 3*, Family, Calas de Mallorca.
- HSM Club Torre Blanca: 3*, Family, Sa Coma.
- Copaiba by Honne Hotels: 3*, Honne Hotels, Playa de Palma.

Sugerencias gastronómicas de Hoteles Saint Michel

Ensaimada de Camaiot



Masa

Ingredientes:

500 g harina de fuerza.
100 g azúcar.
2 huevos.
30 g levadura fresca.
100 ml agua tibia.
100 ml aceite de oliva.
Sal, una pizca.
Azúcar glas.

Elaboración:

Disolver la levadura en agua tibia. Mezclar en un bol grande harina, azúcar y sal. Agregar a la mezcla de harina, huevos y aceite de oliva. Incorporar levadura disuelta en agua y mezclar hasta obtener masa homogénea. Amasar 10 minutos o hasta conseguir masa suave y elástica. Cubrir el bol con un paño húmedo, dejar reposar la masa en lugar cálido 2 horas o hasta que haya duplicado su tamaño.

Relleno

Ingredientes:

200 g camaiot (embutido típico de Mallorca estilo butifarrón) en rodajas finas.
150 g queso mahonés rallado.
2 manzanas, peladas y cortadas en láminas.
1 cebolla grande, finamente picada.
3 cucharadas de miel.

Elaboración:

Sofreír en una sartén la cebolla hasta que esté dorada y tierna. Incorporar las láminas de manzana y cocinar hasta que estén blandas. Retirar la sartén del fuego y mezclar con miel y queso mahonés rallado. Dejar enfriar.

Montaje

Precalentar el horno a 180°C. Dividir la masa en dos partes y estirar una de ellas en una superficie enharinada, formando un rectángulo fino. Colocar a continuación las rodajas de camaiot uniformemente sobre la masa estirada. Añadir la mezcla de manzana, cebolla, miel y queso encima del camaiot. Enrollar la masa formando un cilindro. Formar un espiral con el cilindro de masa y colocar en una bandeja para horno forrada con papel pergamino. Repetir el proceso con la otra parte de la masa y relleno. Dejar reposar la ensaimada 30 minutos para que fermente. Hornear a continuación 20-25 minutos o hasta que se dore y cueza bien. Dejar enfriar ligeramente y espolvorear con azúcar glas antes de servir. Se puede servir con media manzana cortada a tiras finas.

Tumbet mallorquín con merluza

Tumbet

Ingredientes:

4 patatas medianas, peladas y cortadas en rodajas.
2 berenjenas en rodajas.
2 calabacines en rodajas
2 pimientos rojos, en tiras.
2 pimientos verdes, en tiras.
6 tomates maduros, rallados.
4 dientes de ajo, picados.
Aceite de oliva virgen extra.

Elaboración:

Tras pelar las berenjenas y calabacines cortar en rodajas de 1 cm. Cortar los pimientos rojos en tiras, la cebolla en juliana, y los tomates en rodajas. Freír las verduras en una sartén grande, calentar aceite de oliva. Freír las berenjenas, calabacines y pimientos por separado para que no se mezclen los sabores. Freír hasta que estén dorados, escurrir bien en papel absorbente.

Salsa: sobre la misma sartén, añadir aceite y sofreír cebolla y los ajos picados finamente. Cuando estén dorados, agregar los tomates en rodajas y cocinar a fuego medio hasta que se deshagan y formen una salsa espesa. Agrega sal, pimienta y romero.

Montaje del tumbet: colocar en una fuente de horno una capa de berenjenas fritas, poner a continuación los calabacines, pimientos y una capa de salsa de tomate. Repetir las capas hasta que se acaben los ingredientes. Hornear a 180°C 20 minutos para que se mezcle bien.

Merluza con alioli gratinada

Ingredientes:

4 filetes de merluza.
4 dientes de ajo, picados.
1 huevo.
200 ml aceite de oliva.
1 cucharada de jugo de limón.
Sal y pimienta al gusto.

Elaboración:

Precalentar el horno a 200°C, colocar los filetes de merluza en una fuente para horno, dar punto de sal y pimienta. Machacar en un mortero los dientes de ajo picados con una pizca de sal hasta obtener una pasta. Batir el huevo en un bol, agregar lentamente aceite de oliva en un hilo fino, sin dejar de batir, hasta obtener una mezcla homogénea. Agregar jugo de limón y pasta de ajo. Cubrir los filetes de merluza con una capa generosa de alioli. Introducir en el horno de 15 a 20 minutos o hasta que el alioli esté dorado y burbujeante. Servir caliente.

Montaje

Servir la merluza al lado del tumbet y decorar el plato al gusto.



El S3cr3to no lo digas, pruébalo

En el corazón de Madrid, El S3CR3TO se consolida como un restaurante innovador y atrevido que fusiona gastronomía de autor, arte y entretenimiento en un ambiente especial y reservado.



Nada más entrar en el restaurante, que al bajar unas escaleras nos encontramos a la izquierda con una barra y siguiendo un poco a la derecha con un salón, dónde se organizan reuniones para unas sesenta personas lo que nos recuerda a un pub por la decoración al tener las paredes pintadas en color negro y con elementos decorativos con reminiscencias mexicanas. Si se sigue por el pasillo pegado a la barra entraremos en la zona de salones privados con diferentes capacidades y las paredes más claras pintadas con franjas verticales de colores cremas y verdes oscuras. También destacan sus lámparas y espejos con sus suelos de tarima marrón oscuro. Incluso hay una pared que reproduce un sugerente texto en inglés.

La propuesta culinaria de El S3CR3TO nace en Ciudad de México y se inspira en la alquimia, presentando platos innovadores que combinan los cinco elementos esenciales: agua, fuego, tierra, aire y éter. Cada creación gastronómica es elaborada por la brigada de cocina de Luis Alberto Granados con ingredientes de calidad, generando complicidad con sus clientes para satisfacer los gustos más exigentes y descubrir significados trascendentes. La decoración del restaurante está diseñado con el objetivo de garantizar el disfrute y la discreción, convirtiéndole en el lugar ideal para reuniones de negocios, encuentros con amigos o celebraciones especiales. Además, El S3CR3TO integra espacios dedicados al arte y la buena música, enriqueciendo la experiencia sensorial de sus visitantes. Esto se puede apreciar



Todas las mesas están montadas con manteles de tela .de calidad. También al entrar a esta zona de salones privados existe una puerta que nos lleva a la calle donde disponen de una terraza con gran capacidad. Al volver al interior del establecimiento se observa una escalera que nos lleva al restaurante El D3S30 del piso superior donde nos encontramos un comedor, con capacidad para más de cincuenta personas y con un estilo de decoración totalmente diferente al del piso de abajo. En este piso predomina una gran vitrina con jarrones en blanco excelentemente iluminada de forma indirecta que les hace relucir; el suelo es de cerámica oscura que resalta con sus paredes de madera y espejos decorados con dibujos. Otro espacio que profesionalmente merece destacar es su gran cocina, que se caracteriza por su amplitud, orden y limpieza gracias al excelente trabajo que realiza el chef Luis Alberto Gra-



nados. También es reseñable la equipación de la cocina al estar dotada de lo último en tecnología para realizar todo tipo de elaboraciones con luz natural, gracias a la gran ventana que la preside. La dedicación y profesionalismo del equipo de El S3CR3TO ase-

guran un servicio personalizado, atento a cada detalle, creando momentos memorables para quienes se dejan seducir por su S3CR3TO, hasta el punto de consolidarse como un referente de exclusividad y sofisticación en la escena gastronómica madrileña.



Sugerencias de Luis Alberto Granados, chef del S3CR3TO

Pulpo a la brasa sobre causa limeña

Ingredientes:

400 g patatas peladas.
150 g pulpo pre cocido.
1 ajo amarillo despepitado.
50 g cebolla pelada.
50 g Pimiento verde.
40 g mayonesa perfuma.
20 g aceituna.
15 g ajos.
10 g cúrcuma en polvo.
100 ml aceite de olivas.
Pimienta negra.
10 g cúrcuma en polvo.
Zumo de lima.

Elaboración:

Causa:

Cocer las patatas peladas con sal. Precalentar el aceite de oliva en un cazo incorporar los ajos, cebolla y pimiento verde. Freír a fuego lento. Antes de retirar, incorporar la cúrcuma y dejar enfriar. Picar el pulpo restante con cebolla y pimiento verde a modo de tartare. Salpimentar y mezclar con la mayonesa y reservar. Pasar las patatas cocidas y escurridas, dejar enfriar, triturar el sofrito y colar. Mezclar el puré de patatas con el sofrito dejando una masa homogénea, poner a punto de sal y añadir el zumo de lima. Saltear la pata de pulpo en aceite caliente en una sartén de fondo grueso con aceite perfumado con semillas achiote o ajos.



Filloas de matcha

Crema

Ingredientes:

250 g queso crema (mascarpone o similar).
50 g azúcar blanca.
12 g matcha en polvo
2 yemas de huevo.
1 huevo.
Tequila.

Elaboración:

Poner en un bol al baño maría el queso con azúcar. Una vez caliente, disolver el azúcar e incorporar las yemas y huevos uno a uno; dejar cocer sin dejar de batir 10 minutos hasta conseguir una mezcla homogénea con textura cremosa. Añadir el chorro de tequila y espolvorear el té matcha (batir la matcha con cuchara de madera) y dejar enfriar. Introducir en manga pastelera y reservar.

Filloas

Ingredientes:

2 huevos.
75 g azúcar.
25 g maicena.
25 g fécula de patata.
150 ml leche entera.
25 ml aceite de girasol.

Elaboración:

Tras servir en un bol leche y azúcar, batir bien e incorporar harina y fécula de patata (ésta se puede sustituir por el doble de cantidad de maicena). Agregar los huevos y aceite de girasol, batir hasta obtener una masa espesa pero homogénea. Calentar a fuego bajo en una sartén anti adherente el liquido formando una capa fina y dar la vuelta para que cueza por los dos lados. Dejar enfriar.



Montaje

Rellenar de crema las filloas con una manga y enrollar. Endulzar con azúcar glas y acompañar con una bola de helado o nata montada.



PESCADOS **BASILIO**

Tu pescado más fresco directamente del Mar Cantábrico

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

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

Pide pescado fresco calidad de Asturias

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

☎ 985 260 166 WHATSAPP: 661 22 75 85

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



EL PRODUCTO MÁS FRESCO
Pescados y mariscos
directamente de la mar



CUSTODIA DE FRÍO
Paquetería refrigerada



EMPRESA CENTENARIA
Con la mejor calidad

CONGELADO



FRESCO



CONSULTA NUESTRA LISTA DE CONGELADOS Y FRESCOS

www.pescados-basilio.es



Coctelería, productos de km 0 en Coctelería.

Borja Cortina nos presenta cuatro cócteles con personalidad propia, en ellos los productos de km 0 asturianos se convierten en el gran reclamo ya sean los cócteles con o sin alcohol.



Sherry Clove

Método: Shake

Copa: Coupette

Ingredientes

6 cl Oloroso.
3 cl Sour Mix.
1,5 cl clara de huevo.
0,75 cl Luxardo
Marraschino.
0,75 cl Vermouth Dry.
0,5 cl limón,
Hielo.
1 frambuesa.

Decoración: hoja de
hierbabuena.

Elaboración:

Servir todos los ingredientes en la coctelera con abundante hielo y agitar enérgicamente. Colar y servir en copa coupette, decorar con una cereza.

Este cóctel low alcohol sorprenderá a todo tipo de público, desde neófitos a experimentados barmans.

Es un cóctel sedoso, fresco, amable con un fondo soberbio.



Magaya



Método: Prebatch, mixing glass

Copa: Coupette

Ingredientes

8 cl leche.
4 cl Alquitara del Obispo.
4 cl zumo de limón.

3 cl jarabe de azúcar.
1 frambuesa.
1 cucharada de bar de
sidra de hielo.
Decoración: manzana.

Elaboración:

Mezclar el aguardiente con zumo de limón, jarabe de azúcar y frambuesa machacada. Clarificar a continuación mezclando el cocktail con leche y filtrar con colador de fieltro. Reservar refrigerado. Nota: el clarificado se produce cuando la leche cuaja y arrastra ciertas partes del cóctel reaccionando especialmente con las partes amargas y astringentes aportando transparencia. También suaviza los sabores generando una textura más sedosa.

Servir 12 cl del cóctel pre-elaborado en un vaso mezclador con abundante hielo y remover. Colar y servir en copa coupette terminando con un "float" de una cucharada de sidra de hielo y decorar con manzana.

El cóctel también es de km 0 de Asturias, Resulta un trago de fondo verde, con aristas montañosas...



Brit

Método: directo.

Copa: Vaso longdrink

Ingredientes

15 cl de Lipton.
10 cl de ginger beer.
2 cucharadas de bar de vinagre de Módena.
0,75 cl zumo de limón.
0,75 cl de sirope de azúcar

Decoración: láminas de pepino, rodajas de limón, rodajas de naranja, flores y pajita.

Elaboración:

Servir todos los ingredientes en un vaso longdrink y remover suavemente con la cuchara. Decorar con pepino, naranja, limón, dos flores y una pajita.

Nota: Quien dijo que los cócteles sin alcohol eran mezclas de zumos y azúcar tenía mucho razón, lo eran, pero ya no lo son. Este trago te llevará a las carreras de Ascot, es nuestro Pimm's Cup sin alcohol.

Café merengado

Método: coctelera.

Copa: Vaso de caña.

Ingredientes

4,5cl Brandy Carlos I Amontillado.
2 cl sirope de azúcar.
3 cl de café.
Hielo.
2 bolas de helado leche merengada.

Decoración: frambuesa, cereza y hierbabuena.

Elaboración:

Servir todos los ingredientes en la coctelera con abundante hielo y agitar enérgicamente. Colar y servir en vaso de caña con hielo cubo, poner dos bolas de helado de leche merengada. Decorar con frambuesa, cereza hierbabuena y pajita.

Nota: es un postre, café y copa, todo en uno. La combinación de brandy y café es perfecta y si encima se le suma el helado de leche merengada se convertirá en un éxito.



“El Cluster apuesta por la innovación, digitalización y sostenibilidad”

Román Muñoz Sánchez, Director del Cluster Agroalimentario de la Comunidad de Madrid es un perfecto conocedor de las necesidades, servicios y objetivos de las empresas agroalimentarias madrileñas. De ahí su apuesta por una asociación donde estén presentes todos los que deseen impulsar el sector.



¿Nos puedes decir por favor que es el Clúster Alimentario?

El clúster de Agroalimentación de la Comunidad de Madrid es una asociación donde estamos y pueden estar, todos los que queremos impulsar el sector alimentario madrileño mediante la colaboración de todos los actores para resolver los desafíos actuales mediante la innovación y desarrollo tecnológico y los proyectos conjuntos.

¿Qué objetivos y funciones tiene?

El Cluster nace con el propósito de fortalecer la competitividad del sector agroalimentario a través de la innovación, la digitalización y la sostenibilidad. Para esto, no hay mejor fórmula, o no hemos encontrado que la de fomentar la colaboración entre todos los actores de la cadena de valor, promoviendo la transferencia de conocimiento y la generación de sinergias estratégicas que permitan afrontar los retos actuales y futuros del sector. Para ello hemos desarrollado las mesas de encuentro donde cada

socio indica sus necesidades, sus expectativas y lo que puede hacer para resolver cada reto. Ten en cuenta que los retos no sólo son internos de cada empresa, sino que el sector se ve afectado por otros retos externos que nos afectan como son los aranceles, la normativa excesiva, la situación bélica en Europa, la dificultad de encontrar trabajadores que quieran desarrollar su vida laboral en este sector. Por estos motivos, no hay nada mejor que crear estos espacios de confianza para resolver juntos todas las dificultades que tenemos en el día a día.

¿Cuáles han sido los motivos de su creación?

Todas las instituciones europeas, nacionales y regionales han diseñado que la mejor fórmula para desarrollar la innovación y por tanto resolver los retos, es mediante la figura de Clúster, que no deja de ser, más que una asociación que se crea para estos fines con un carácter sectorial o territorial con los actores interesados en trabajar conjuntamente en estos retos. En nuestro caso, entendíamos que Madrid y las características de nuestra región debían tener este clúster como ya tienen otras regiones españolas y europeas donde vemos que avanzan en la resolución de sus necesidades de forma colaborativa.

No nos podíamos quedar atrás, además de que en Madrid, hemos encontrado un apoyo muy amplio en toda la cadena y en las empresas auxiliares que nos hacían prever que íbamos en buen camino.

¿A qué entidades e instituciones representa?

Representa a quien quiera trabajar conjuntamente y con generosidad por la evolución del sector en Madrid. Actualmente tenemos a socios de toda la cadena agroalimentaria; del sector primario tenemos tanto a las grandes organizaciones agrarias como ASAJA y UPA, como a un pequeño productor de pistachos, también a la Cámara Agraria, y a las cooperativas madrileñas. De la industria transformadora tenemos a varias asociaciones como la de carniceros y ASEACAM, que es la asociación de los alimentos madrileños, como a unas 70 empresas productoras de alimentos. También tenemos a la gran distribución como Alcampo, Makro, BM y a las mayores asociaciones de la hostelería en Madrid, incluyendo a la de los grandes grupos de restauración. No falta la administración regional y local, así como los principales centros de investigación de Madrid Imidra, Imdea, Cial como los nacionales CNTA, AINIA, TECNALIA e importantes empresas auxiliares destacando Telefónica, a los grandes bancos que apoyan al sector alimentario en España, y hasta una empresa que tiene tecnología para granjas de insectos. Como ves, tenemos a un grupo de entidades tan importante que quieren desarrollar el sector, que ilusiona.

¿Cuando se creó el Clúster Alimentario de Madrid? ¿Fue el primero en crearse?

Realmente, y aunque estuvimos varios años desarrollando la idea y contactando con diferentes ac-

tores, la firma del acta fundacional de la asociación fue en noviembre de 2023, pero antes ya existían algunos en España con más de 15 años. De hecho, llevamos hablando con ellos una decena de años como son el del País Vasco, Galicia y Castilla León, entre otros. Nuestro clúster tiene un año y poquito, pero ganas de estar cien años con el sector.

¿Que comunidades o provincias disponen de Clúster?

Castilla y León; Navarra; País Vasco; Valle del Ebro; Galicia; Murcia; Aragón y recientemente Andalucía, y seguro que alguno más, pues por ejemplo en Cataluña, existen varios clústeres alimentarios pero son más específicos

¿Cómo Director que proyectos están desarrollando en este momento?

Esta es la parte más grata del día a día pues ya podemos decir que del trabajo realizado han salido proyectos.

Hoy estamos preparando nuestra presentación en la feria del Salón Internacional del Gourmet. Tenemos mucha expectativa en nuestra primera participación y queremos presentar en esta importante feria muchas de las investigaciones que se están haciendo en Madrid. Mucho de lo que se puede hacer en Madrid y además tendremos más de 10 reuniones entre diferentes actores para crear proyectos concretos. En las últimas mesas de trabajo han sido más de 90 personas y entidades las que se han estado reuniendo en 4 días para diseñar las ideas y ver cómo hacerlas realidad, en estos sueños que tenemos aquellos que queremos ver a nuestra alimentación como la mejor del mundo (aunque ya lo seamos). Quiero hacer reseña del primer proyecto, y grande, que ha salido del clúster, pues ya se ha presentado

a un programa de innovación y que hemos denominado "SAVIA", cuyo objetivo es crear y desarrollar alimentos innovadores y adaptados que promuevan un envejecimiento saludable entre la población madrileña >55, abordando diversas necesidades nutricionales y condiciones de salud asociadas al proceso de envejecimiento, como el deterioro sensorial, la dislipemia, la sarcopenia o la diabetes. Este proyecto lo han liderado 3 empresas por un valor de un millón de euros.

También hemos trabajado en proyectos como la Digitalización de las Denominaciones de Origen de Madrid y que hasta doce empresas puedan estar en las Plataformas B2b más importantes del mundo. Estamos trabajando en muchos más proyectos, algunos de los que estamos elaborando son para mejorar los paneles aptos para industria alimentaria contra el fuego, Desarrollo de una plataforma segura de compartición de datos para el sector agroalimentario, Revalorización de subproductos agroindustriales para crear ingredientes funcionales, Captura de CO2 y energía renovable de subproductos, Investigación en fuentes alternativas de proteínas vegetales, incluidos los residuos agroalimentarios, Procesos biotecnológicos para la valorización de residuos plásticos

Todos estos proyectos salen de las mesas de trabajo y de las reuniones entre socios que tenemos. Hemos creado este espacio de con el objetivo de dinamizar proyectos consorciados de I+D+i en la cadena agroalimentaria y así desarrollar estrategias para impulsar la atracción de talento y la internacionalización del sector. En estas mesas se tratan temas como, la digitalización la seguridad alimentaria, la sostenibilidad, la innovación, el talento y la internacionalización. Próximamente vamos a presentar un proyecto de talento y otro de digitalización que

esperemos mejore Madrid y sus resultados sean visibles a corto plazo.

¿Respecto a ASEACAM que papel juega en su desarrollo?

ASEACAM, como asociación referente del sector agroalimentario madrileño, ha impulsado la creación de este clúster porque entendíamos que todos somos cadena y que nos faltaba esa unión entre los eslabones. Esta idea se la creyeron todos los socios actuales y confiaron en ASEACAM para que arrancase este proyecto con la estructura que teníamos en ASEACAM. Actualmente ya estamos creando la estructura en el clúster para que continúe trabajando conjuntamente con ASEACAM y así multiplicar la rapidez en la ejecución de los proyectos y mejorar los resultados del sector en todos los ámbitos. De hecho, mucho de lo que hacíamos en ASEACAM para el talento, las ferias, la comercialización e internacionalización, lo estamos haciendo conjuntamente con el clúster y así, aprovechar nuestro conocimiento para agrandar el clúster en el menor tiempo posible. Pero esto también lo están haciendo otras entidades, que están poniendo su conocimiento para este clúster y todo el sector en Madrid.

¿ Desea añadir algo más?

Hemos buscado que el clúster una a cuantos más mejor, por lo que hemos simplificado el modelo de asociado, hemos puesto unas cuotas anuales pequeñas, pues no pueden ser un problema estos requisitos para todos aquellos que quieren poner su granito de arena en mejorar la alimentación en Madrid. Animamos a todos los operadores de la cadena agroalimentaria interesados en el sector a unirse a este clúster. Juntos podemos impulsar su crecimiento. Es el momento de trabajar juntos por un futuro mejor!

Entregados los premios Josep Lladonosa

La Asociación de Cocineros y Reposteros de Barcelona ha asistido a la presentación de los premios Josep Lladonosa. Unos premios dedicados a estudiantes de escuelas de hostelería y avalados por los hermanos Torres.

Jaume Urguelles

Estos premios, ya en su quinta edición, van consolidándose en el mundo gastronómico. Al estar abalados por los hermanos Torres, chefs muy reputados a nivel nacional. Curiosamente Josep Lladonosa fue su primer maestro a muy corta edad y por el entusiasmo que ya tenían y el apoyo incondicional de su abuela.

Esta V edición da su pistoletazo de salida en El Real Monasterio de Santa María de Poblet, prototipo de abadía cisterciense española. El enclave escogido, es para reconocer la importancia que tuvieron estos monasterios en la cultura gastronómica. Siendo curiosamente el



tema escogido para esta edición la cocina medieval. Que estará representada en actos relacionados con la Distinción de Región Mundial de Gastronomía, otorgada a Cataluña. Josep Lladonosa i Giró, no sólo maestro en los fogones, también historiador en la cocina medieval. Obtuvo en la década de los

70/80, una receta de este monasterio, datada en el año 1640. Esta receta tal como fue transmitida por Fray Albert Berenguer y reproducida por el maestro Josep Lladonosa se la indicamos a continuación, aunque haya sufrido una evolución, al transcurrir especialmente cinco siglos.

Bacalao con Miel

Ingredientes

1200 kg bacalao.
200 g harina.
4 dl aceite.
Miel
1 taza y media de café
Agua (en la receta original, no aparece la cantidad, pero aproximadamente, serían unos 120 ml).
1 hoja laurel.



Elaboración

Las tajadas de bacalao, las podemos cortar en tiras o bien gruesas, al gusto de cada uno. Aconsejamos cortarlas finas, si son de un centímetro aproximadamente. existe una mayor relación entre la pasta que la envuelve y el pescado. También al ser más fina, mientras se fríe la pasta, también se fríe el bacalao. Para cortar las tajadas, hay que coger la pieza de bacalao seco y cortarla a tiras a lo largo. Cuando se tenga remojado, desalado y cortado, se pone en una cacerola con agua fría y una hoja de laurel. El bacalao debe cocerse un poco sin llegar a hervir. Se pone la cacerola con el bacalao en un fuego bajo, y se deja que vaya calentándose paulatinamente, poco a poco. Antes de iniciar la ebullición, se forma una espuma blanca en la superficie del agua; esto quiere decir que es el momento de extraer el bacalao del agua. Reservaremos un poco de harina para enharinar el pescado. Con el resto de harina, la miel y el agua haremos una pasta para fritura, ni clara, ni demasiado espesa. Debemos tener presente que la función de esta pasta será envolver y recubrir el bacalao, convirtiéndose en una corteza al freírlo. Hay que freírlo con un poco de delicadeza: si el aceite está demasiado caliente la miel puede quemarse. Es decir, el fuego debe de ser suave, no tan fuerte como en otras frituras. Este plato puede ir acompañado de vegetales con un punto de amargor, como pueden ser la escarola, rábanos, o incluso berros. También podemos preparar un acompañamiento agrídulce, a base de patatas, miel y vinagre. Poniendo las patatas cortadas a daditos en una bandeja de hornear con un poco de aceite. Cuando están doradas, escurrimos el aceite y añadimos un chorrito de vinagre, se deja que cueza y desaparezca, y se untan con miel, sin exagerar. Podemos añadir un poco de caldo, para suavizarlas y que no se resequen.

Nota: actualmente se trataría de una tempura, más ligera que la masa original. También comentaríamos agregar una pizca de sal en la masa.

La digitalización, clave en la evolución de la Hostelería

Para Makro, líder en distribución mayorista multicanal a hostelería, la digitalización es, junto con la innovación, una de las herramientas clave para impulsar el crecimiento del sector.

La apuesta de **Makro** por la digitalización busca tanto optimizar la eficiencia de sus servicios de forma constante, como crear soluciones que faciliten la transformación digital de bares y restaurantes, impulsando su crecimiento y mejorando su rentabilidad.

Por este motivo, **Makro** ha venido desarrollando soluciones digitales especialmente diseñadas y adaptadas a las necesidades del canal Horeca, con las que busca que los procesos del día a día de los bares y restaurantes sean lo más sencillos posible en cuanto a gestión, pagos, visibilidad online y pedidos. Las soluciones digitales Dish de **Makro** ofrecen a los profesionales de la hostelería la posibilidad de optimizar la gestión de sus negocios, ampliar su alcance o mejorar la experiencia del cliente. Entre las soluciones digitales Dish destacan herramientas como Dish Website, que permite crear páginas web profesionales y aumentar el tráfico de clientes a través de los servicios de búsqueda de Google y Google Maps; Dish Reservation, que ayuda a los hosteleros a gestionar sus mesas y



reservas 24/7; o Dish Order, que permite integrar la gestión de pedidos take away o **food delivery** en la web o RRSS de los negocios sin intermediarios, mejorando así la rentabilidad de los negocios.

La última innovación de **Makro** para impulsar la digitalización del sector ha sido Dish POS, un sistema inteligente de TPV en la nube que ofrece una plataforma multifuncional para gestionar y optimizar procesos operativos, ya sean online o en sala, hasta las transacciones de pago. Dish POS cuenta con varios módulos para adaptarlo

a las necesidades de cada negocio: QR Ordering, que permite realizar o modificar pedidos en línea e incluso realizar pagos mediante el escaneo de un código QR o Dish Pay, un sistema de pago integrado en Dish POS que simplifica y agiliza las transacciones para beneficio de empleados y clientes. Además de la adaptabilidad, su principal ventaja es que el servicio sigue operativo incluso si el sistema está sin conexión, al incluir un servidor que mantiene el TPV conectado hasta 30 días. El impulso de la digitalización es una prioridad estratégica para **Makro** y, según el estudio 'Las claves de la digitalización en hostelería' - elaborado por ConectadHOS y en el que Makro ha participado -, su importancia para el sector es una tendencia que se mantiene.



El aumento de casi diez puntos del porcentaje de negocios que han implementado avances tecnológicos - hasta un 32% frente al 21% en 2021 - refuerza el objetivo de desarrollar soluciones que faciliten la transición digital de la hostelería como palanca de crecimiento y rentabilidad.

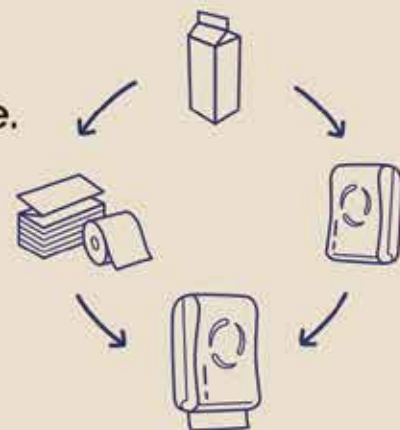
Let's make it a better place *net*



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

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

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



FL()W: el nuevo dispensador



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

El único dispensador producido con cartones de bebidas



Nuevo diseño
patentado



108
Cartones de bebidas reciclados
para producir un dispensador*



100% reciclable
y certificado



Una gama completa
en blanco o negro

Sostenibilidad en cada fase del proceso de lavandería industrial

Descubre cómo recortar significativamente los costes en tu lavandería interna a la vez que mejoras la eficiencia y tus credenciales ecológicas



La sostenibilidad es un factor clave para garantizar la resiliencia y la rentabilidad de su negocio. Al reducir el consumo de agua y de energía no sólo desempeña una actividad más ecológica (mensaje que puede transmitir a sus clientes), sino que además ahorra costes como ventaja añadida. Las empresas compartimos la responsabilidad de adoptar medidas en pro de la sostenibilidad y funcionar de la manera más ecológica posible. Afortunadamente, hay formas prácticas de conseguirlo, ya sea invirtiendo en los equipos de lavandería comercial adecuados, cambiando a detergentes más ecológicos o haciendo un uso más responsable del equipamiento. **Electrolux Professional** propone que empiece repasando cada fase del proceso de lavandería para luego aplicar una serie de pequeños cambios que, sumados todos ellos, tienen un gran impacto.

Lavado

Comprar equipos nuevos puede suponer una importante inversión. Sin embargo, cuando sus equipos llegan al final de su vida útil, los nuevos modelos pueden aportar considerables ventajas de sostenibilidad que contribuyen a reducir costes a lo largo del tiempo. **Los equipos de la Línea 6000 de Electrolux Professional** aumentan la eficiencia en un proceso de lavado ecológico. Por ejemplo, la función **Integrated Savings** mide la carga de colada en tiempo real para evitar tanto el exceso como la escasez de carga y reducir el consumo de agua y energía. Análogamente, el sistema **Intelligent Dosing** añade la cantidad exacta de detergente y productos químicos según el peso de cada carga, sin desperdiciar nada de producto. Invertir en una lavadora de alto

centrifugado **Línea 6000** puede ayudarle a recortar sus gastos operativos hasta un 40% en ahorro de energía, todo ello sin sacrificar la productividad. Elegir el detergente adecuado también puede marcar una diferencia importante. La gama de detergentes de alto rendimiento **Línea 6000** cumple los estrictos criterios de la etiqueta EU Ecolabel, lo que garantiza un uso respetuoso con el medio ambiente y seguro para los tejidos, la piel y el planeta. La combinación de los equipos y detergentes adecuados, con hábitos como lavar a carga completa y usar ciclos de alto centrifugado, reduce considerablemente el impacto medioambiental.

Secado

Las secadoras consumen mucha energía, de modo que pequeños cambios, como aplicar otro ciclo de centrifugado a la colada antes de secarla o separar las prendas más densas de las más ligeras, contribuyen a aumentar la eficiencia. Las secadoras con bomba de calor **Línea 6000 de Electrolux Professional** son más eficientes que las secadoras de evacuación. Su tecnología de válvula electrónica y compresor accionado por inversor permite ejecutar un ciclo en solo 35 minutos, lo que reduce el consumo de energía de su empresa hasta un 65 % frente a los modelos de evacuación. Además, funciones como **Moisture Balance** miden el nivel exacto de humedad durante todo el proceso de secado, lo que protege la ropa y ahorra energía, porque detiene el ciclo en cuanto las prendas están secas. El tambor se ajusta automáticamente a la velocidad ideal para

cada tipo de material, ya se trate de seda delicada o algodón pesado. El control Adaptive Fan (ventilador adaptable) ajusta automáticamente la velocidad del ventilador cuando es preciso para ahorrar aún más energía.

Planchado

En la última fase del proceso de lavandería comercial, las calandras **Línea 6000** proporcionan un flujo de trabajo más fluido y un diseño ergonómico para reducir los esfuerzos y los dolores de los operarios. Además de preocuparse por el planeta, también es importante preocuparse por las personas: facilitar el trabajo de sus empleados le asegura una actividad de negocio más eficiente. Con las calandras Línea 6000, el calor siempre se distribuye uniformemente a lo largo del equipo mediante un flujo de aceite térmico patentado dentro del cilindro. No se necesita vapor para obtener resultados impecables, con un rendimiento exclusivo y hasta un 30 % más de productividad garantizada. Asimismo, un indicador integrado le avisa si la ropa ha superado los niveles higiénicos de humedad. Esto ayuda a preservar las fibras de los tejidos y a alargar su duración de forma sostenible, evitando residuos innecesarios.

Apuesta por la ecología

Su lavandería puede apostar por la ecología en cada fase del proceso reduciendo el consumo y los residuos, lo que mejora sus credenciales medioambientales y dinamiza el trabajo. Realizar ahora una pequeña inversión en equipamiento de lavandería comercial contribuye a prolongar el ciclo de vida de sus equipos, reducir los costes y aumentar la eficiencia. La oportunidad de ayudar a la vez a su negocio y al medio ambiente es una forma fácil de ganar, porque todos deberíamos intentar conseguir lavanderías más sostenibles.



“Bezoya presenta la alternativa más sostenible en agua minerales”

Juan Luis González, director del Negocio de Bezoya en Pascual, es un perfecto conocedor del segmento de aguas minerales a nivel nacional. Prueba de ello, es la oferta de agua Bezoya de la máxima calidad en sistemas y envases netamente sostenibles.

¿Desde hace 6 años sois líderes en Retail, tenéis la ambición de serlo también en Horeca?

Tenemos el claro objetivo de convertir a Bezoya en la marca líder de agua mineral natural también en Hostelería, tal y como lo somos desde 2019 en Retail, todo por una apuesta netamente sostenible.

¿Qué porcentaje ocupa el segmento de Aguas en la oferta de El Grupo Pascual? ¿Y en el sector HORECA?

El segmento de agua mineral representa el 20% del total de ventas del Grupo Pascual, y dentro de él el 8% representa la venta en Hostelería.

¿Qué novedades presentan en HIP?

Bezoya presenta una amplia gama de formatos e innovaciones para hostelería, que permitirán a la marca reducir un 36% la huella de carbono de sus envases este año, gracias al uso de plástico 100% reciclado en todo su portfolio. Con estos avances en sostenibilidad de todas nuestras botellas, hemos conseguido reducir en 411 toneladas nuestro uso de plástico (entre Retail y Horeca); impulsando así el Compromiso de Bezoya a través de envases cada vez más sostenibles.

¿Qué han conseguido con esta iniciativa?

En Pascual hemos logrado reducir en 1.520 toneladas el uso de plástico desde el año 2017, cuando fuimos pioneros en el mercado por la apuesta de un material más sos-



tenible: el plástico reciclado (rPET). Esta reducción de plástico equivale a cerca de 64,7 millones botellas de 1,5L.

¿Qué otros objetivos tienen?

Bezoya quiere ampliar la manera en la que consumimos agua en bares y restaurantes con un modelo único en el mercado, un grifo para dispensar agua de mineralización muy débil en el propio establecimiento.

También apostamos por los formatos más sostenibles, como son las nuevas botellas para hostelería de 0,5L y 0,33L, 100% hechas de otras botellas, con un 11% menos de plástico y un diseño e imagen más moderno, cómodo y atractivo. La nueva botella de Bezoya para el canal Horeca incorpora un tapón unido a la botella con una apertura de 180º, que ayuda a su reciclaje, y un cambio de diseño en su etiqueta, donde se pone en valor el ADN de la marca: la mineralización muy débil.

¿Qué características y cualidades tienen sus aguas?

Bezoya es un agua mineral natural, con una mineralización muy débil. Tiene un residuo seco muy bajo que le hace diferente de la gran mayoría de las aguas (27mg/l). Convirtiéndola en ideal para dietas pobres en sodio y para la prepara-

ción de alimentos infantiles y personas delicadas.

¿Y sus nuevos envases porque se caracterizan?

Por ser sostenibles, como son las nuevas botellas para hostelería de 0,5L y 0,33L, 100% hechas de otras botellas, con hasta un 11% menos de plástico y un diseño e imagen más moderno, cómodo y atractivo. Bezoya desea ampliar el consumo de agua en bares y restaurantes con un modelo único en el mercado, un grifo para dispensar agua de mineralización muy débil en el propio establecimiento.

¿Qué tendencias existen en el mercado de aguas?

Cada vez más se toma agua mineral natural, aunque también crece la oferta de agua con sabores. También es reseñable el consumo de agua con gas 100 % natural, la nuestra es: *Pedras*.

Con respecto a la sostenibilidad y medio ambiente, ¿cómo es la forma de actuación de El Grupo Pascual?

A través de la creación de nuevas botellas y el tapón unido a ella, además se ha realizado un cambio en el diseño en su etiqueta, donde se pone en valor el ADN de Pascual: la mineralización muy débil.

Bezoya también desea ampliar la manera en la que se consume agua en bares y restaurantes con un modelo único en el mercado, un grifo para dispensar agua de mineralización muy débil en el propio establecimiento.

De esta manera, la marca de Pascual sigue a la vanguardia en el canal Horeca con un formato innovador y sostenible que ahorra un 70% de plástico por cada litro de agua, respecto a la media del mercado, al utilizar Bag in box de 12 litros que están conectadas en batería a los grifos; permitiendo un ahorro de espacio, energía y eliminando la logística inversa, al no tener que retornar envases de vidrio, a la vez que se evita, también, el uso de plásticos.

Como consecuencia de ello, Bezoya reduce aún más su huella de carbono y el consumo de energía



es menor, al no requerir el uso de neveras de gran capacidad para las botellas de agua envasada.

¿Desea añadir algo más?

Los grifos de Bezoya para hostelería son el mejor ejemplo de cómo se puede ofrecer el agua mineral natural de la mejor calidad con el menor impacto ambiental posible, cuidando en todo momento la tra-

zabilidad y la seguridad alimentaria del producto, sino que también suponen una innovación para el sector hostelero.

La marca líder de agua mineral natural de Pascual demuestra una vez más su compromiso con el futuro del planeta y su capacidad para ofrecer soluciones innovadoras y sostenibles para los hosteleros de nuestro país.

(R)EVOLUCIONA



CON LA BRASA

Hornos de Brasa

HBE®

hbe@hornoshbe.com | www.hornoshbe.com

Jornada de la Restauración Madrileña



La Asociación Madrileña de Empresas de Restauración ha celebrado el 26 de febrero en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid la Jornada de la Restauración Madrileña en la que ha entregado sus galardones 2025. Este acto, que se convoca desde hace más de treinta años, ha reunido a asociados y autoridades con el objetivo de premiar la trayectoria de diferentes profesionales, empresas y personalidades vinculadas a la restauración, así como a aquellas entidades que en los últimos doce meses han contribuido con una aportación notable al conocimiento y difusión de la Hostelería. El acto que ha congregado a más de 130 personas, entre ellas se encontraban el Consejero de Cultura, Turismo y Deporte de la Comunidad de Madrid, Mariano de Paco, altos cargos de la Comunidad de Madrid y del Ayuntamiento de la capital, diputados autonómicos, el Presidente de la Confederación Empresarial de Madrid (CEIM), Miguel Garrido, y de otras organizaciones empresariales y sindicales. Quienes al igual que todos los asistentes han disfrutado tras el cóctel de bienvenida de la entrega de los Galardones

2025, para pasar a continuación a la comida elaborada y servida por los alumnos de la Escuela. Los galardonados de esta edición han sido: Emilia Landaluze, Antonio García Pino; Fernando Balmaseda; Antonio Galán y Manuel Espinar Robles ("Galardón José Ramón Gumuzio") AMER desea agradecer desde estas páginas de Hostelería & Res-

tauración, HR, la participación de las empresas colaboradoras de AMER: Coca Cola Europacific Partners, Grupo Mahou San Miguel, Solán de Cabras, G. Baylin, Ecotanq y Banco Sabadell, además de al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de Madrid y al Grupo Laurent Perrier por su apoyo a esta Jornada.



AMER se reúne con representantes del turismo y hostelería del estado de México



El Presidente de la Asociación Madrileña de Empresas de Restauración, AMER, Rafael Andrés, y el

Presidente de la Asociación de Restaurantes y Tabernas Centenarios de Madrid, Alfonso Delgado, se han reunido con el Consejero Presidente del Clúster Turístico del Estado de México, Mauricio Massud, y con el Presidente de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados del Estado de México (CANIRAC), Pablo Durán, aprovechando su estancia en Madrid para visitar FITUR.

El encuentro se ha desarrollado en un clima de cordialidad y ha servido para intercambiar experiencias, comentar objetivos y problemas del sector a ambos lados del Océano Atlántico. Todos los asistentes se han comprometido a mantener contactos, tanto en el plano institucional como en el personal, emplazándose a facilitarse información, iniciativas, proyectos y cuantas cuestiones resulten de interés para el sector.

Plan estratégico de la Ciudad de Madrid 2024-2027

La Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid ha publicado en el Boletín Oficial del Ayuntamiento de Madrid (el07.02.2025) el Acuerdo de 23 de enero de 2025 de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid por el que se aprueba el Plan Estratégico de Turismo de

la Ciudad de Madrid 2024-2027. Este plan se establece como mapa de acción en coordinación con el sector turístico madrileño para guiar la estrategia a medio y largo plazo, que busca mantener la esencia de Madrid, promover infraestructuras que atraigan in-

versiones y grandes eventos. Así como redistribuir el turismo para descubrir zonas descentralizadas y fomentar visitas desestacionalizadas. Este plan incluye el desarrollo participativo, diagnóstico turístico, comparación con las mejores prácticas en otras ciudades y visión estratégica.

EQUIPAMIENTO Y PRODUCTOS
de decoración para hostelería.

SEBASTIAN
SUITE

www.sebastiansuite.com

contacto@sebastiansuite.com

T+34 604 005 505

EBITDA, Beneficio Neto y Flujo de Caja: claves para la salud financiera

En el competitivo mundo de la hotelería, la salud financiera es un factor determinante para el éxito y la sostenibilidad de cualquier negocio hotelero.

Jesús Menéndez Consultor



Para evaluar esta salud, los gerentes y analistas financieros recurren a diversos indicadores, entre los que destacan el EBITDA, el Beneficio Neto y el Flujo de Caja. Cada uno de estos indicadores ofrece una perspectiva única sobre el desempeño financiero de un hotel, y comprender sus diferencias, ventajas y desventajas es crucial para tomar decisiones informadas.

EBITDA: La Rentabilidad Operativa en Bruto

El EBITDA (Earnings Before Interest, Taxes, Depreciation, and Amortization) o Beneficio Antes de Intereses, Impuestos, Depreciaciones y Amortizaciones, es un indicador que mide la rentabilidad operativa de un hotel, excluyendo los efectos de la financiación, los impuestos y la depreciación de activos. En otras palabras, el EBITDA muestra cuánto dinero genera el negocio principal del hotel antes de considerar estos factores externos.



Cálculo del EBITDA:

$$\text{EBITDA} = \text{Beneficio Neto} + \text{Intereses} + \text{Impuestos} + \text{Depreciación} + \text{Amortización}$$

Ventajas del EBITDA:

Permite comparar la rentabilidad operativa de hoteles con diferentes estructuras de capital, tasas impositivas y políticas de depreciación.

Es útil para evaluar la capacidad de un hotel para generar flujo de efectivo a partir de sus operaciones.

Es un indicador ampliamente utilizado por inversores y analistas para valorar empresas del sector hotelero.

Desventajas del EBITDA:

No refleja el flujo de efectivo real del hotel, ya que no tiene en cuenta las inversiones en capital de trabajo, los gastos de capital y otros flujos de efectivo no operativos. Puede ser manipulado por la gerencia para mejorar la apariencia de la rentabilidad. No considera el coste de reposición de los activos fijos, que es un gas-

to importante en el sector hotelero.

Ejemplo de EBITDA:

Un hotel de tamaño medio genera un beneficio neto de 500.000 €. Los gastos por intereses ascienden a 100.000 €, los impuestos a 150.000 €, la depreciación a 50.000 € y la amortización a 25.000 €. El EBITDA sería de 825.000 € ($500.000 + 100.000 + 150.000 + 50.000 + 25.000$).

Beneficio Neto: La Rentabilidad Final

El Beneficio Neto es el resultado final de la actividad del hotel, después de deducir todos los gastos, incluyendo intereses, impuestos, depreciación y amortización. Representa la ganancia real que obtiene el hotel después de todos los costes.

Cálculo del Beneficio Neto:

$$\text{Beneficio Neto} = \text{Ingresos Totales} - \text{Gastos Totales}$$

Ventajas del Beneficio Neto:

Es un indicador claro y conciso de la rentabilidad final del hotel. Es utilizado por los accionistas para eva-



luar el rendimiento de su inversión. Es la base para el cálculo de otros indicadores financieros, como el retorno sobre el capital (ROE).

Desventajas del Beneficio Neto:
Puede ser afectado por factores externos, como cambios en las tasas de interés y las leyes fiscales. No refleja el flujo de efectivo real del hotel. Puede ser manipulado mediante prácticas contables.

Ejemplo de Beneficio Neto:

Un hotel genera unos ingresos totales de 2.000.000 €. Los gastos totales ascienden a 1.500.000 €. El beneficio neto sería de 500.000 € (2.000.000 - 1.500.000).

Flujo de Caja: El Efectivo Real

El Flujo de Caja representa el movimiento real de efectivo dentro y fuera del hotel durante un período determinado. Proporciona una visión más precisa de la liquidez y la capacidad del hotel para cumplir con sus obligaciones financieras.

Cálculo del Flujo de Caja:

Flujo de Caja = Beneficio Neto + Depreciación + Amortización - Cambios en el Capital de Trabajo

Gastos de Capital

Ventajas del Flujo de Caja:

Refleja la capacidad real del hotel para generar efectivo. Es útil para evaluar la liquidez y la

solvencia del hotel. Es menos susceptible a la manipulación contable que el EBITDA y el Beneficio Neto.

Desventajas del Flujo de Caja:

Puede ser volátil y variar significativamente de un período a otro. No proporciona una imagen completa de la rentabilidad del hotel.

Ejemplo de Flujo de Caja:

Tomando el ejemplo del beneficio neto anterior, si se le suman las depreciaciones y amortizaciones, y se le restan los cambios del capital de trabajo y los gastos de capital, se obtendrá el flujo de caja.

En el sector hotelero, el EBITDA, el Beneficio Neto y el Flujo de Caja son indicadores financieros complementarios que proporcionan información valiosa sobre la salud financiera de un hotel. El EBITDA ofrece una visión de la rentabilidad operativa, el Beneficio Neto muestra la rentabilidad final y el Flujo de Caja refleja el efectivo real disponible. Al analizar estos tres indicadores en conjunto, los directores de los establecimientos y los analistas pueden obtener una imagen más completa y precisa del desempeño financiero de un hotel y tomar decisiones estratégicas con mejor criterio.



Los amenities, símbolo de distinción

Los amenities para hoteles son productos y servicios de cortesía que estos establecimientos ofrecen a sus huéspedes para mejorar su experiencia. Estos incluyen desde artículos de aseo personal, como jabones, champús o amenities de baño, hasta toallas, zapatillas de hotel, y otros productos pensados para proporcionar confort y comodidad durante la estancia.

Los amenities son esenciales para elevar la experiencia del huésped, ofreciendo comodidad y reforzando la imagen de calidad del establecimiento. Las empresas especializadas en amenities ofrecen packs de amenities personalizados según las necesidades del hotel, ya sea un establecimiento de lujo o un apartamento turístico. Un hotel de 5 estrellas requiere amenities de lujo, como vanity kits, zapatillas personalizadas y productos de higiene premium. Estos amenities de lujo incluyen artículos de marcas reconocidas y kits de spa exclusivos. La mayoría de las empresas, como Groupe GM, ofrecen equipamiento hotelero de la más alta calidad, diseñado para ofrecer una experiencia única a los huéspedes. Disponen de una amplia variedad de productos para hostelería y suministros hoteleros, siempre adaptados a las necesidades del cliente. Incluso sus amenities pueden personalizarse con el logotipo y estilo de su hotel, incluyendo zapatillas de hotel, packs de amenities y amenities de baño personalizados entre otros. Los amenities para apartamentos turísticos están diseñados para estancias más largas, con productos versátiles como kits de baño completos, toallas y productos de acogida que cubren las necesidades de los huéspedes, ofreciendo una mayor flexibilidad que los amenities hotel estándar. La tendencia actual de las empresas especializadas en amenities es estar comprometidas con el medioambiente, al estar fabricados prácticamente la mayoría de sus productos de aco-



gida con materiales biodegradables y sus productos de baño contienen ingredientes naturales. Además, de tener implementados un sistema de gestión medioambiental para garantizar un impacto mínimo en el entorno.

Tipos de amenities existentes

Los amenities se dividen en muchas categorías dependiendo de las necesidades del huésped, entre ellos destacan:

Amenities de baño: son aquellos artículos de baño que los hoteles ponen a disposición de sus huéspedes para su uso e higiene personal. Estos son los más utilizados en las estancias de alojamientos y hoteles para mantener al cliente cómodamente, al ser elementos de higiene. Los más conocidos y los que no pueden faltar en ningún hotel son:

Champú y acondicionador: son los más básicos y los primeros amenities existentes para hoteles en el mundo.

Gel de baño: está destinado para uso corporal a la hora de ducharse convirtiéndose en el más utilizado, no puede faltar nunca en un pack de baño.

Productos dentales: dentro de este kit o pack se incluyen cepillos de dientes y pasta de dientes siendo comúnmente encontrados

en presentaciones para una sola noche, sin embargo, en hoteles más reconocidos se encuentran en mayor cantidad y le agregan un elemento adicional como pasta de dientes o enjuague bucal.

Gorro de ducha: es un elemento que se ha extendido a lo largo de los años y hoy en día se encuentran en la mayoría de los hoteles en formato de un solo uso.

Jabón de manos: es imprescindible como elemento de higiene puede ser jabón líquido o en barra. Aunque los hoteles prefieren ofrecerlo en su presentación líquida para mayor comodidad de sus huéspedes.

Amenities ecológicos: son los productos que cuiden el medio ambiente y los animales. Por eso, la popularidad de los amenities ecológicos han crecido considerablemente a través de los años.

Actualmente podemos encontrar gran diversidad de proveedores de amenities ecológicos para hoteles, como:

RĖ: cuentan con un 98% de materiales reciclados, además de que no son testados en animales. Su jabón es realizado con aceites vegetales y su envoltura fabricada con tinta de soja.

B Natural: marca completa de productos con envases reciclados, y fa-

bricados con materia prima vegetal. **Fairtrade, B'Fair:** estos productos poseen la certificación Fairtrade y son reconocidos en todo el mundo. Esta colección de amenities sostenibles está realizada a base de extracto de almendra.

Amenities personalizados: son fundamentales para plasmar la imagen del hotel en el recuerdo de sus huéspedes, además de ser un detalle bastante especial para ellos. En la actualidad, existen muchas marcas y proveedores de amenities que personalizan los mismos dependiendo de los requerimientos de la empresa, precisamente por eso muchos más hoteles optan por esta moderna opción. Algunas de las personalizaciones que se ven comúnmente son el estampado de las batas de baño, de las toallas, de los botes de los

productos y de kits de regalo con cajas que llevan el logo del establecimiento.

Amenities de hotel de lujo: son los destinados a hoteles de 5 estrellas. El objetivo es mantener a sus huéspedes satisfechos no solamente con la atención al cliente, comida o limpieza, sino también con ese tipo de detallistas al ofrecer magníficos amenities a sus clientes. Para ello buscan marcas reconocidas para que cuando el cliente entre en la habitación se sienta sorprendido. También se ofrecen amenities personalizados como bolígrafos, cuaderno de notas, frascos de champú y gel con el nombre del establecimiento. Además de brindar regalos como cajas de bombones, caramelos y hasta champán o vino para dar la bienvenida a sus clientes.

A veces tienen perfumes de marcas reconocidas como detalle y en el caso de las toallas y batas de baño, aunque sean personalizadas muchas veces, estas no siempre son regalos para los huéspedes. Hay que tenerlo presente.

Amenities de papelería: son productos de papelería, que son aquellos que forman parte de la estrategia publicitaria del hotel. Entre ellos se pueden encontrar bloc de notas, lápices y bolígrafos.

Amenities comestibles: son muy sugerentes e importantes, al tratarse de alimentos y bebidas. Se utilizan para dar la bienvenida a los huéspedes en la habitación.

Los productos de este tipo que solemos encontrar al llegar a las habitaciones son: champán, fresas, chocolates, caramelos y botellas de agua.



Groupe GM, amenities exclusivos

Groupe GM ha dado un paso estratégico en la oferta de amenities con la creación de su departamento EPPO - Equipamiento, Personalizaciones, Proyectos Especiales y Otros que va a solucionar uno de los grandes problemas de la Hotelería, como es el detalle con el cliente.

En el sector hotelero, donde la experiencia del huésped es el centro de todas las estrategias, la atención a los detalles puede determinar el éxito de un establecimiento. Un equipamiento moderno y de calidad de marcas reconocidas, artículos personalizados y con algún tipo de merchandising distintivo impactan en la percepción y concienciación que los huéspedes tienen del hotel, contribuyendo a una estancia memorable y la fidelización de los clientes..

Groupe GM, presente en más de 70 países y con más de 45 años de experiencia en el mercado hotelero, refuerza su presencia en la península Ibérica con una mayor inversión en el área de "Guest Supply", Equipamiento, Personalización y Merchandising con la creación de un departamento propio, el **EPPO**. La oferta **Groupe GM** incluye artículos como carros de camareras, camas supletorias, planchas, secadores de pelo, teteras y bandejas, además de artículos de piel 100% reciclada y accesorios para niños y mascotas. Todos los productos cumplen las certificaciones de seguridad de la UE, lo que garantiza su fiabilidad y sostenibilidad. La personalización también es fundamental en su gama de amenities, accesorios y artículos de merchandising. En este sentido, disponen de un equipo joven y dinámico de diseñadores y especialistas en compras, capaces de crear soluciones a medida para satisfacer las necesidades específicas de cada cliente. Con una amplia cartera de productos y colaboraciones estratégicas, se aseguran de que cada detalle refleje la identidad propia de cada hotel, mejorando la experiencia del huésped y reforzando su diferenciación en el mercado.



Groupe GM

www.groupegm.es

+34 914 310 614

https://www.instagram.com/groupegm_amenitiesexclusivos/

Groupe GM - Amenities Exclusivos | Facebook

<https://www.linkedin.com/company/2273794>

Resuinsa distinguido por Cámara de Comercio de Valencia

Resuinsa, empresa líder en textiles para hostelería, ha obtenido el premio de la Cámara de Comercio de Valencia a la Internacionalización en el Premio PYME del Año 2024.



Este reconocimiento pone en valor la contribución de Resuinsa al fortalecimiento de la hostelería valenciana y española a nivel global y su destacada trayectoria en más de 140 países. El galardón también ha reflejado la labor de la compañía, como la excelencia y el potencial de la hostelería española, que Resuinsa se esfuerza por representar en todo el mundo.

Durante el acto de entrega, el director general de Resuinsa, Félix Martí, al recoger el premio ha destacado las raíces familiares de la empresa: "Nos encontramos presentes en más de cien países, siendo una empresa familiar que creó mi abuelo y consagró mi padre". Así, Martí ha subrayado que este reconocimiento no sólo refleja la labor de la compañía, sino también la excelencia y el potencial de la hostelería española. Que Resuinsa se esfuerza por promover y representar en todo el mundo: "Trabajamos codo con codo con hoteles, restaurantes y otros actores del sector, llevando el saber hacer y la

calidad de la hostelería española a mercados internacionales. Asimismo, hemos apostado por un enfoque bidireccional al integrar las mejores prácticas adquiridas en el extranjero para enriquecer y aportar valor al sector nacional".

Apoyo a los afectados por la Dana

Una vez más Resuinsa ha demostrado su solidaridad con los afectados por la Dana. Así durante la ceremonia de su octava edición

de estos Premios, Resuinsa ha mostrado su apoyo y solidaridad con las empresas y personas afectadas por la reciente Dana en la provincia de Valencia. En este sentido, todas las empresas galardonadas han compartido este sentimiento, y concretamente esta multinacional textil ha reafirmó su compromiso para colaborar en las acciones que contribuyan a la recuperación de las zonas afectadas por las inundaciones. El premio de la Cámara de Comercio de Valencia a Resuinsa le impulsa a seguir creciendo y a continuar llevando la elevada calidad de la hostelería española a nuevos mercados. Es por ello por lo que la misión de la compañía sigue siendo fortalecer las conexiones internacionales y consolidar el liderazgo del sector a nivel global. "Entendemos que cada paso hacia la internacionalización es, en esencia, un paso hacia el fortalecimiento de la hostelería española. Este reconocimiento refuerza nuestra convicción de que, trabajando juntos como sector, podemos seguir mostrando al mundo por qué la hostelería española es un referente de excelencia", concluye Martí.



ASEGO celebra su XXXVII Asamblea

La Asociación Española de Gobernantas de Hotel y Otras Entidades (ASEGO) ha celebrado del 21 al 23 de febrero su XXVII Asamblea en el Hotel Mayorazgo de Madrid, reuniendo a profesionales del sector de diversas comunidades autónomas y asociaciones profesionales del sector.



La asamblea ha comenzado como es habitual con un cóctel de bienvenida, donde colaboradoras, representantes de asociaciones y asociadas han compartido sus experiencias. La presidenta de ASEGO, Lorena Moreno Camacho, presidenta de ASEGO tomó la palabra dando la bienvenida a todos los asistentes y agradeciendo especialmente a Ana María Dobaño, secretaria general de la asociación, su importante labor. También resaltó la colaboración con la Asociación Española de Directores de Hotel, asistiendo al acto su presidente Manuel Vegas, quién explicó la larga trayectoria conjunta de las dos socializaciones profesionales.

La presidenta nacional también ha presentado a su Junta Directiva, integrada por Macarena Callejón (Vicepresidenta), Ana Felpeto García (Vocal de Madrid), Liliana Domingo (Vocal de Cataluña y Andorra), Ciona Ramírez (Vocal de Canarias), Sandra Martínez Starbuck (Vocal de Baleares), Cristina Fonseca (Vocal de Comunidad Valenciana), Alicia C. (Tesorera),

María Maroño (Vocal de Galicia), Beatriz González Caro (Vocal de Andalucía), María José (Vocal de Otras Entidades Privadas) y Domingo Delgado Villa (Vocal de Otras Entidades Públicas). Asimismo agradeció la presencia de socios de honor, entre ellos Amelia Sánchez (DISARP S.A.), Laura Utrilla Villa (Domus Laundry), Antia Leire y Luna Aparicio (Bunzl Distribution Spain), José Antonio Quintero (Aromas de Ibiza), May Aznar Salatti de ADA Cosmetics, Fernando Hidalgo (Hostelería & Restauración, HR), José Manuel de Maicarlo y Carlos Yun, del Grupo Dino. La segunda jornada de la Asamblea, el sábado 22 de febrero, se ha celebrado la Asamblea Ordina-

ria, donde se han abordado temas clave como la aplicación de la reducción de jornada y la consolidación de la marca ASEGO. También se ha destacado la incorporación de Lorena Moreno Camacho a la lista de los 150 profesionales más influyentes del sector turístico. Además, se ha aprobado la denominación de Valencia la sede para la asamblea de 2026, en apoyo a la ciudad y sus asociados. Como parte del evento, también se han entregado pins a nuevos socios, diplomas de honor y se ha realizado un sorteo de regalos, con premios de Schöollers, Nilfisk y Clarins. El momento más emotivo y entrañable de la Asamblea se ha puesto en la cena de gala celebrada en





el Hotel Riu Plaza España, donde ASEGO ha agradecido a Javier Flórez, su apoyo. No todo ha sido trabajar, también se han disfrutado de actividades culturales, in-

cluyendo visitas al Museo de los Orígenes y a la Real Academia de Bellas Artes de San Fernando. ASEGO desea agradecer la profesionalidad del equipo del

Hotel Mayorazgo y la colaboración de su director, Manuel Ruiz, en el éxito de la asamblea.



Lorena Moreno, primera Gobernanta, en el listado de las 150 personas más influyentes en Hotelería

Me siento profundamente feliz y honrada de haber sido incluida en el listado de las 150 personas más influyentes del sector hotelero, una distinción otorgada por la plataforma Sergestur. Este reconocimiento no es sólo un logro personal, sino también un homenaje a la labor incansable que realizamos desde ASEGO para visibilizar y dignificar el papel de las gobernantas en Hotelería. A lo largo de los años, hemos trabajado con esfuerzo y dedicación para que nuestra labor, esencial en la industria, reciba el reconocimiento que merece. Este logro nos demuestra que vamos por el camino correcto, pero

aún queda mucho por hacer. Ser la primera Gobernanta en formar parte de este listado es un honor que me llena de orgullo y, al mismo tiempo, me impulsa a seguir luchando para que el trabajo de todas las personas en el departamento de Pisos sea cada vez más valorado. Desde la humildad y la entrega, seguimos garantizando la excelencia en el servicio de los hoteles, y es momento de que nuestro esfuerzo tenga mayor visibilidad. Espero que este sea sólo el comienzo de una nueva etapa en la que más profesionales, especialmente mujeres en puestos clave, sean reconocidas por su



talento y su impacto en la industria hotelera. Mi mayor deseo es que este reconocimiento abra puertas para muchas más gobernantas y líderes en el sector. Agradezco de corazón a todos los

profesionales del sector, instituciones, asociaciones, medios de comunicación, gobernantas y asociadas de ASEGO, quienes han celebrado conmigo esta distinción. Su apoyo y reconocimiento hacen que

este logro sea aún más especial. ¡Sigamos avanzando juntos hacia un futuro donde nuestro trabajo tenga el protagonismo que merece!

Lorena Moreno

Carla Moreno obtiene el Premio Madrid Acoge



“Madrid Acoge no es un premio, es un estímulo para seguir trabajando.”

Ganar el premio Madrid Acoge supone para mí un inmenso honor y un reconocimiento a la pasión y el esfuerzo que he dedicado al turismo en Madrid. La capital de España es un destino vibrante, lleno de historia, cultura y experiencias únicas. Recibir este galardón refuerza mi compromiso de seguir promoviendo su riqueza y hospitalidad. Agradezco el impulso de ASEGO, asociación a la que pertenezco, por el apoyo y defensa de mi candidatura al premio. Madrid no sólo es la capital de Es-

paña, sino también un punto de encuentro para viajeros de todo el mundo que buscan sumergirse en su encanto, su gastronomía y su estilo de vida. Haber sido distinguida con este premio significa que, de alguna manera, he contribuido a que la ciudad sea percibida como un destino acogedor y atractivo, donde cada visitante se siente bienvenido desde el primer momento. Este reconocimiento es también un reflejo del esfuerzo conjunto de todas las personas que trabajamos en el sector turístico: guías,

hoteleras, restauradoras y profesionales que día a día hacemos que la experiencia de quienes nos visitan sea inolvidable. En un mundo donde el turismo es un motor económico clave, es fundamental seguir impulsando la excelencia en el servicio, la innovación y la autenticidad de la oferta madrileña. Recibir el premio Madrid Acoge me motiva aún más a seguir apostando por un turismo de calidad, que no sólo potencie el atractivo de la ciudad, sino que también genere un impacto positivo en quienes la visitan. Desde sus majestuosos monumentos hasta sus rincones más escondidos, Madrid tiene mucho que ofrecer, y es un privilegio poder contribuir a que cada viajero se lleve consigo una experiencia única y enriquecedora.

Además, este premio reafirma la importancia de seguir trabajando para consolidar Madrid como uno de los destinos turísticos más acogedores y dinámicos de Europa. La ciudad cuenta con una oferta incomparable que va desde su patrimonio cultural hasta su vibrante vida nocturna, pasando por su gastronomía y su agenda de eventos. Ser parte de este engranaje y recibir un reconocimiento por ello es un orgullo inmenso.

En definitiva, Madrid Acoge no es sólo un premio, sino un estímulo para seguir trabajando con entusiasmo en la promoción del turismo en la ciudad. Es un recordatorio de que Madrid es un destino que enamora, sorprende y deja huella en cada persona que la visita.

Carla Moreno

DAMOS FORMA A LA LAVANDERÍA SOSTENIBLE

Invierte en sostenibilidad y eficiencia con la Línea 6000 de Electrolux Professional.

Contacta con nosotros



Electrolux
PROFESSIONAL

¿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. <https://www.muypymes.com>



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. ¿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 clientes y restaurantes. 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. 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.

Grupo Toledo, servicio integral para su establecimiento

Grupo Toledo, en sus más de 35 años de experiencia, ha demostrado la importancia de saber identificar y aprovechar las demandas del mercado, así como de ofrecer un servicio personalizado y basado en la asesoría personalizada al cliente.



Grupo Toledo, empresa mallorquina, además de proveer de complementos y textiles que adquieren en todas partes del mundo, se diferencia de su competencia por tener el taller de confección textil más grande de Mallorca, lo que le permite poder realizar trabajos a medida para sus clientes en los que están siempre presentes sus sellos de garantía y calidad, gracias a su equipo de artesanos e instaladores con gran experiencia en el sector.

Ya pueden ser grandes, pequeños, medianos, que los clientes que confían en el **Grupo Toledo** como proveedor especializado, tienen en ellos un asesor de OS&E, gramajes y calidades, telas, producción e instalaciones, que proponen siempre la solución más adecuada para cada uno. El primer paso en la prestación de sus servicios pasa por el asesoramiento cercano y personalizado hasta completar la venta y, desde ese momento, el equipo de logística cuida especialmente la calidad en las entregas, el cumplimen-

to de los plazos y las garantías. En el caso de requerir crear un diseño a medida, el equipo de operaciones se encarga tanto de la medición, la confección, así como de la instalación del encargo, garantizando la calidad y los ajustes del producto, in situ.

Grupo Toledo ha conseguido cerrar 2024 como una temporada de éxito con premisas de excelencia en el servicio y precios competitivos. En sus más de 35 años de experiencia su labor ha ido siempre enfocada a la satisfacción del cliente lo que les ha hecho abordar retos que la que alejaban de su sector principal, el textil. Actualmente

están más orientados en ofrecer el mejor servicio a sus clientes tendiendo a la distinción de sus servicios orientados a proyectos textiles integrales de forma que puedan controlar con su equipo de profesionales expertos todo el proceso, desde el asesoramiento, a la confección, logística y transporte, instalación y verificación. **Grupo Toledo**, además de dar servicio tanto a la planta hotelera balear como parte de la peninsular, ha afrontado grandes proyectos en Brasil, Jamaica y República Dominicana demostrando una vez más que su profesionalidad y la calidad de sus acabados traspasan todo tipo de fronteras.

Las perspectivas en cuanto a 2025 es seguir trabajando en sostenibilidad y circularidad. Para ello está trabajando en reciclajes textiles, ISO y sostenibilidad social. Todo ello sumado a las mejoras continuas de formación de los trabajadores, actualización del equipo comercial, tanto en cartera comercial como en especialización del personal, modernización del taller, etc.... En la actualidad cuenta con la confianza de importantes cadenas como Palladium Hotel Group, Hoteles Globales, Amresorts y Allsun Hotels para vestir sus hoteles, ofreciendo experiencia cinco estrellas a sus huéspedes.





Programa del Congreso Internacional de Las Llaves de Oro Españolas

La Asociación Nacional de Conserjes de Hotel, Las Llaves de Oro Españolas, tiene el reto de organizar por primera vez en su historia, el 69º Congreso Internacional de Les Clefs d'Or UICH se celebrará en Madrid del 30 de marzo al 4 de abril de 2025. La junta directiva, que preside Borja Martín, ha organizado un programa ambicioso en el que alterna jornadas formativas y de trabajo con otras netamente turísticas y lúdicas. Los más de 500 conserjes procedentes de diferentes partes del mundo disfrutarán de estas actividades gracias al patrocinio y colaboración de El Corte Inglés, beria, Comunidad de Madrid y Ayuntamiento de Madrid.



Domingo 30 de Marzo

07:00 a 19:00 Traslado a los hoteles de Congresistas.

Encuentro Comité Ejecutivo

09:00 Lugar: Melia Madrid Princesa.

17:00 (Salón encuentro).

Reunión de Líderes de Directores de Zona y Comité

09:00 Lugar: Melia Madrid Princesa.
Gala de Inauguración

18:00 Lugar: Teatro Kapital.

23:00 Todos los delegados.

Lunes 31 de marzo

Primera reunión de asistentes

09:00 Lugar: Melia Madrid Princesa.
11:00 Sala de reuniones Madrid
Nuevos Miembros/ 11 Timers Congress
Presentación de Orientación realizada por Michael Romei, Ex Secretario General de la UICH Les Clefs d'Or y miembro del Comité de Educación y Formación.
Abierto a todos los socios que deseen asistir.

Asamblea General

09:00 Lugar: Melia Madrid Princesa.
(Sabatini I + II Salón de encuentros).

17:00 Presidentes de Sección, Directores de Zona, Liderazgo de Comités y candidatos de premios.

Actividad de RSC: Basurala

11:00 Lugar: Sierra de Madrid.

18:00 Actividad para limpiar la naturaleza.

Actividad para parejas delegados: museumms & Palacestour

09:30 Visita a museos y palacios.

18:00 a 23:00 Fiesta de la paella.

Martes 1 de abril

Entrevistas con los candidatos a los premios

Lugar: Hard Rock Hotel.

17:00 Entrega de premios y comité.
Entrevistas personales de los candidatos al premio del año.

Actividad de acompañantes Casino Gran Madrid Masterclass

10:00 Ubicación; Casino Gran Madrid.

15:00 Cónyuges e invitados. Clase magistral de juegos que finalizará en un almuerzo.

Cenas en el campo

19:00 Todos los delegados. country / Zona Dinneres.

23:00 coordinado por Directores de Zona y presidente de secciones.

Miércoles 2 de abril

Visita a Aranjuez y Chinchón

08:00 Lugar: Aranjuez & Chinchón.

18:00 Todos los delegados.

Noche en Puy du Fou

18:00 Lugar: Puy du Fou.

23:00 Todos los congresistas.

Jueves 3 de abril

Foro Abierto (Asamblea General)

09:00 Lugar: Riu Plaza de España.

17:00 (Sala de Reuniones Madrid).
Todos los miembros

Actividad comercial: El Corte Inglés

09:30 El Corte Inglés Castellana.

16:00 Experiencia de compras seguida de merienda en restaurante Ramés.

Cena de Gala

18:00 Lugar: Palacio de Cristal de Cibeles.

01:00 Todos los congresistas.



MAGIC LINE

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

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

IMPREGNACIÓN A DEMANDA



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

AHORRO EN AGUA Y PRODUCTO QUÍMICO



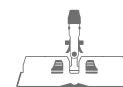
Con Dosely sólo se impregnan las mopas que realmente se necesitan y la impregnación se hace sólo en la parte de la mopa que entra en contacto con la superficie a limpiar, por lo que no se utiliza más detergentes del necesario.

MÁXIMA EFICACIA



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

DOBLE RESULTADO, UTILIZANDO LA MITAD



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

2 MOPAS EN 1



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

SIN CONTACTO CON LA SUCIEDAD



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

Haz de la lavandería, la base de la calidad de tu hotel con IPSO

En el competitivo ámbito de la hostelería, cada detalle es esencial para ofrecer una experiencia memorable a los clientes. Un factor crucial es el servicio de lavandería, y aquí es donde IPSO, una marca europea que forma parte del líder mundial Alliance Laundry Systems, se erige como el aliado perfecto para aquellos que buscan excelencia y eficiencia.



celentes en cada ciclo de lavado. El compromiso de **IPSO** va más allá de ofrecer equipamiento de calidad excepcional. Como tu socio inteligente en lavandería, proporcionamos un servicio de atención al cliente sin igual. Con presencia en más de 100 países, nuestro soporte local especializado asegura que tengas la asistencia necesaria en todo momento. Desde consultas preventa hasta servicios de mantenimiento, nuestro objetivo es garantizar que tu operación funcione sin contratiempos.

IPSO, ofrece a los gestores de hostelería el control total sobre los servicios de lavandería, garantizando que cada prenda se cuide y se entregue en perfectas condiciones. Al asumir la operación internamente, se eliminan los riesgos vinculados a contratiempos externos, como problemas logísticos. Esto asegura un servicio impecable y puntual para tus clientes, elevando su experiencia y la reputación de tu negocio.

Nuestras máquinas, desde lavadoras hasta secadoras y calandras, están diseñadas para ser duraderas, fiables y fáciles de usar. Además, cumplen con los estándares técnicos más rigurosos, asegurando resultados ex-

Al elegir **IPSO**, inviertes en tecnología avanzada y te unes a una comunidad de innovación y excelencia. Mejora el estándar de tu negocio hostelero y transforma tu operación diaria. Con **IPSO**, te aseguras de que la calidad de tu servicio de lavandería sea la base de tu oferta hostelera, sorprendiendo a tus clientes en cada detalle.

Optar por **IPSO** no solo significa mejorar el control operativo, sino también obtener importantes ahorros económicos. Las soluciones de **IPSO** están diseñadas para maximizar la eficiencia del agua, la energía y los detergentes, lo que se traduce en una significativa reducción de costes. Además, al prolongar la vida útil de los textiles, se minimiza la necesidad de frecuentes reposiciones, mejorando así la eficiencia económica. La tecnología innovadora de **IPSO** garantiza un rendimiento supe-



Accesorios para vinos

Starvinos, Popy Wine

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



Aceites

Compañía Oleícola Siglo XXI

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

Agua Mineral

C. Navalpotro, S. L.

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



Bases preparadas

Confi letas

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



Bodegas

Grupo Freixenet, S. A.

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



Osborne

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



Consejo Regulador Denominación de Origen Ribera del Duero

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

Bollería prefermentada

Bellsolá, S. A.

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



Buffets

King's Buffet

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



Cafés

Cafento

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

Carnes

Consejo Regulador Denominación de Origen Específica Cordero de Extremadura

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



Cash&Carry y Deliver

Grupo Miquel (GM Cash)

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



Climatización

Samsung Electronics

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



Colchones y somieres

Grupo Pikolin Contract

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



Congelados

Congelados Basilio

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



Distribución Hostelería

Makro

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



Distribución de pescados

Pescados Basilio

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



Equipamiento

Electrolux Professional S.A.U.

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



Embutidos

Simón Martín Guijuelo, S. L.

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



Instrumentos de medición

Instrumentos Testo, S.A.

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



Lavandería

Lavandería Asfam

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



Limpieza profesional

Ecolab

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



IPC Hospitality Solutions

Pol. Ind. Vallmorena
C/ Salvador Alberti Rivera, 7
Telf.: 902 116 563
comercial@ipcleaning.net
www.ipcleaning.net
08339 Vilassar de Dalt, Barcelona



Lavavajillas comerciales

Miele S. A. U.

Miele S.A.U.
Avenida de Bruselas, 31
Tel.: 91 623 20 00
info.professional@miele.es
www.miele-professional.es
28108 Alcobendas - Madrid



Masas congeladas

Europastry, S.A.

Plaza Xavier Gugat, 2 Ed. C Planta 4
Tel.: 934 70 33 11
Fax: 934 99 04 47
frida@frida.net
www.frida.net
08190 Sant Gugat del Valles, Barcelona



Personal temporal

Workhotel ETT

Personal especializado en Hostelería
C/ Puerto Rico, 3
Tel.: 91 458 61 45
www.workhotel.es
28016 Madrid



Platos precocinados

Calvo Distribución Alimentaria, SLU

División Hostelería
Plaza Carlos Trias Beltrán, 7 6ª planta
Tel.: 91 782 33 00
Fax: 91 782 33 12
calvo.hosteleria@calvo.es
28020 Madrid



Productos de Higiene

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



Productos de un solo uso

García de Pou

C/ Antonio López 236
Tel.: 91 737 74 30
comercial@garciadepou.com
www.garciadepou.com
28026 Madrid



GARCIADEPOU

Quesos

Kraft Food España

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



Renting Tecnológico

Econocom

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

econocom

Soluciones Limpieza Profesional

PROCTER & GAMBLE PROFESSIONAL

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



Tapicerías

Gancedo

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

gancedo

Textiles

Grupo Toledo

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



Resuinsa

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



TPV

Casio

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

CASIO

Uniformes

Velilla Confección Industrial

C/ Juan de la Cierva, 19
Tel.: 91 669 96 25
www.villillaconfeccion.com
28823 Coslada, Madrid

velilla | disvel

Zumos

Zumos Pago

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





Tu Solución Inteligente en Lavandería:

**Asegura a tus Clientes una
Experiencia 5 Estrellas**

YOUR SMART LAUNDRY PARTNER

ipso.com

CRIANZA O SALVAJE

SIEMPRE ACIERTAS



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

makro