



Hostelería y Restauración

Junio 2025

Revista técnico profesional de restauración, hostelería e industrias afines.



Hazte cliente y
descubre cómo te
podemos ayudar

Para los
que piensan
en grande

makro



Expandir mi negocio en otras ciudades y
seguir con mi **proveedor de confianza.**

Portavoz oficial:



Tradición artesana en cada uno
de los procesos de elaboración



TAPONES DE CORCHO 100% NATURAL





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

ipso.com

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

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

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

Salsamour

Durante este periodo, Lisette Rault consciente de las necesidades del mercado, creó su propia empresa Salsamour, especializada en la elaboración de salsas artesanales a partir de productos frescos siguiendo recetas familiares tradicionales. Las recetas son heredadas de sus abuelos, originarios de diferentes regiones de México, el talento en la cocina y el trabajo con los sabores se ha transmitido de generación en generación. Aunque, actualmente se ha enriquecido por numerosas experiencias, sigue elaborando sus propias salsas.

Las salsas se elaboran desde 2019 sin aditivos ni conservantes para respetar al máximo el sabor de los productos frescos y añadiendo su toque personal para obtener una mezcla única de sabores. De ahí su éxito y que forme parte del colegio culinario de Francia.



Les Jardins de la Belle

07 68 29 63 61
tomatillosychiles@gmail.com
www.jardinsdelabelle.com
www.salsamour-sauces.com



DEKTON UNLIMITED

NEW INDUSTRIAL COLLECTION

ORIX - INDUSTRIAL Collection

DEKTON introduce la nueva serie INDUSTRIAL, fruto de la colaboración con Daniel Germani Designs.

Compuesta por cuatro transgresores colores de estilo urbano y carácter ecológico que llenan de fuerza y personalidad cualquier proyecto arquitectónico y decorativo.

Un ejercicio de innovación tecnológica y economía circular para un mundo más exigente.

DEKTON UNLIMITED

COSENTINO SEDE CENTRAL

T: +34 950 444 175

e-mail: info@cosentino.com

www.cosentino.com

Descubre más en www.dekton.com

Síguenos:  



Ultra Thickness
(0,8, 1,2, 2,3 cm)



DEKTON®
designed by **COSENTINO**

Sumario



Presentaciones HR

Hostelería & Restauración, HR, genera la celebración de nuevos certámenes feriales. 10

Reportajes

Restaurante Tendiez exponente de la Cocina Mediterránea. 12

El atún, versatilidad y calidad en la cocina. 14

Importancia de los tapones de corcho en la conservación del vino. 32

Las mejores veinte técnicas de Revenue Managment aplicadas en hoteles. 42

Actualidad

Cafés y chocolates protagonistas de grandes postres. 18

Nuestra gastronomía, Queso de Mahón. 20

Cócteles veraniegos. Borja Cortina. 22

La inteligencia artificial, la gran solución. 28

AMER. 34

AEHH. 36

ASEGO. 44

Empresas

Debic Culinaria: el aliado silenciosos de los grandes cocineros. 21

Electrolux Professional: ¿Qué equipamiento necesita un local de cocina rápida? 24

La inteligencia artificial contribuye a nuestro éxito. Jordi Viñals, del Grupo Vitivinícola Marqués de Vargas. 30

Pilan verano de Makro. 39

IPSO, mejora la lavandería con tecnología y confianza. 46

¿Sabías que un textil puede contaminar menos con cada lavado? 48

Guía Comercial. 49





GARCIADepou

EL SURTIDO MÁS AMPLIO PARA LA HOSTELERÍA



www.garciadepou.com

Comprometidos con el medioambiente



PAPEL



CARTÓN



HOJA DE PALMA



BAMBÚ



BAGAZO



MADERA

**FEEL
GREEN®**

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 Sumilleres (U.A.E.S.), Unión Española de Catadores (U.E.C.).

Depósito Legal: AS-.767/96

Suscripción

Empresa:.....

Nombre y apellidos:.....

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

Domicilio:.....Nº.....C. Postal.....

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

Actividad:.....

☐ Un año ☐ Dos años

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

☐ Contra reembolso ☐ Banco ☐ Efectivo

También puede suscribirse por Tlfn.:

(+34) 91 510 27 28

609986187

..... a de de 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

Ofertas refrescantes para los días más calurosos

ggmgastro IBERICA – el aliado ideal para tu cocina en plena temporada

Carro de helados

SKU: SPEWHA3

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

2464,99 €

~~PVPR 4175,99 €~~



Vitrina de helados

SKU: EAVNR67N

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

808,99 €

~~PVPR 1423,99 €~~



Refrigerador para bar

SKU: BKTG2S

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

377,99 €

~~PVPR 762,99 €~~



Exprimidor Eléctrico

SKU: OPB20E

- Unidad de sobremesa
- 20 naranjas por minuto
- Potencia: 200 Watt

1236,99 €

~~PVPR 2295,99 €~~



Granizadora

SKU: SMNC6S

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

847,99 €

~~PVPR 1601,99 €~~



Máquina de helados

SKU: EMG14

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

1319,99 €

~~PVPR 2326,99 €~~



Vitrina de helados

SKU: TEVHA3W

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

669,99 €

~~PVPR 1175,99 €~~



Carro de helado

SKU: SPEWF6-LED

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

2249,99 €

~~PVPR 4048,99 €~~



No dudes en contactar o visitarnos si tienes cualquier consulta:

email: info@ggmgastro.es

teléfono: +34 93 115 25 76

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



Barcelona



Av. Meridiana 525, 08016

Madrid

c. Severo Ochoa 11, 28521, 28521



Málaga



c. Navarro Ledesma 192, 29010

Hostelería & Restauración, HR, genera la celebración de nuevos certámenes feriales

Hostelería & Restauración, HR, en el segundo trimestre del año no solo ha desarrollado y celebrado master class y presentaciones entre firmas comerciales, como Electrolux Professional, con profesionales y empresarios de Hostelería. Si no que hemos ido más allá al organizar, como novedad, dos encuentros feriales, concretamente ExpoMexico y Viñadores. Los dos han tenido gran repercusión de expositores y la asistencia de numerosos profesionales.

Si seguimos un orden cronológico la primera actividad que hemos coorganizado activamente ha sido ExpoMexico celebrado del 26 al 28 de marzo en el restaurante madrileño Corasón Latino, con la participación de más de una veintena de importantes firmas mexicanas, como Fit Tortilla, Azteca y La Costeña, entre otras. Además de reconocidos restaurantes como El Secreto.



Numerosas autoridades mexicana en España han inaugurado ExpoMéxico.

Esta primera edición ha sido un éxito hasta el extremo que el principal organizador del certamen México Magico Global haya decidido que tenga carácter rotatorio a nivel nacional, de hecho las dos próximas ediciones ya están concertadas y se celebrarán en Orense y en Málaga, con el cosiguiente apoyo de sus respectivos ayuntamientos. ExpoMexico ha tenido un carácter global al acoger la exposición de obras pictóricas, esculturas, mobiliario artesanal, por



Grandes firmas mexicanas han expuesto sus productos.



La chef mexicana Erika Dinorah ha realizado degustaciones de platos mexicanos.

ejemplo Maderisimo ha presentado atractivas mesas y columpios artesanales dirigidos a hoteles y restaurantes. También la oferta gastronómica ha tenido su espacio al presentar la chef mexicana Erika Dinorah el potencial mexicano de Quintana Roo, especialmente el Maguey morado.

También ha habido un espacio especial para la música durante los tres días que ha durado ExpoMexico, donde las rancheras tan tenido un protagonismo especial.

Electrolux Professional presenta lo último de tecnología en Hostelería.

El segundo evento organizado por Hostelería & Restauración, HR ha sido conjuntamente con Electrolux Professional el 31 de marzo en su show room de Madrid. Esta master class 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 funcionalidad y eficacia de los métodos de conservación de los nuevos abatidores y hornos que permiten gran versatilidad y reducción de mermas; mayor preservación de los alimentos; mejorar la planificación de la producción y cumplir estrictamente con las normas de seguridad alimentaria.

A esta presentación han asistido una veintena de profesionales de Hostelería, en su mayoría chefs de los principales hoteles y restaurantes de Madrid, además de la chefs mexicana Erika Dinorah Miranda, quien ha expresado la eficacia y adaptabilidad de estos abatidores y hornos al poder trabajar al unísono ofreciendo cocciones rápidas y estandarizadas en tiempos cortos y de fácil utilización

Viñadores la solución para pequeños y medianos vinicultores

El tercer evento en el que Hostelería & Restauración, HR, ha participado activamente con la firma Vin la Vie ha sido Viñadores en la que quince bodegas de diferentes puntos de la geografía nacional han expuesto sus vinos y oferta enoturística el 7 de junio en Espacio Endor de Madrid. Se puede confirmar que se ha conseguido el objetivo de haber creado una feria para conocer, catar y comprar vino de calidad como nos han comentado los sumilleres "ha sido una gran oportu-



HR y Electrolux Professional continuamos con sesiones formativas e informativas.

tunidad para degustar vinos muy interesantes y de calidad".

Para comodidad de los asistentes el salón se ha estructurado en cuatro franjas horarias para la mejor distribución del público profesional alcanzando la asistencia de más de 500 profesionales vinculados con el mundo del vino, entre ellos figuraban reconocidos distribuidores, enólogos y suilleres.

La relación de Bodegas asistentes han sido: Bodegas Cardeñosa, Paraje Finca La Hoya, Serapio, Aires De Arriba, Juliana de La Rosa,

Productos enológicos para Vinos de Guarda, Vael Wine; El Majuelo del Abuelo, Ilunum Vinos y Viñedos; Los Ángeles Bodegas y Viñedos, Viña y Bodega Torres Filoso; Montemundo Uvas y Vinos; Vinos López y 12Pb.

También es de destacar la celebración como actividades paralelas actos la charla de tapones ecológicos de Espaam Corks y la cata de los vinos de Bodega Viña Dammis impartida por Carmen Garrobo, Directora de la Escuela Española de Cata.



Viñadores, nuevo salón creado para promocionar a los pequeños productores.



Restaurante Tendiez exponente de la Cocina Mediterránea

El restaurante Tendiez, ubicado en el Hotel Sofitel Barcelona Skipper, propone productos de proximidad y de temporada, reuniendo en su cocina la tradición de las tapas con el toque personal de los autores, al ofrecer una propuesta abierta al Mediterráneo con una visión fresca y actual de la gastronomía local.



Prueba de ello es que Jose Sánchez, chef ejecutivo del hotel, y el prestigioso chef catalán David Andrés, poseedor de una estrella Michelin, preparan menús exclusivos para ocasiones y festividades especiales como San Jordi (entre sus platos destacan cocktail de vieiras curadas con ensalada de frutas y salsa rosa, hummus verde de primavera con verduritas de temporada y regañas artesanas, patatas bravas Tendiez con salsa romesco picante, croquetas ahumadas de cecina, y huevo de Calaf a baja temperatura con jamón ibérico, sobrasada y parmentier de patata. Entre sus platos principales destacan los fideos arrossejats

con sepionetas de playa y alioli de su tinta o arroz de Pagés con butifarra esparracada, setas de temporada y vegetales de temporada. Y entre sus postres figuran elaboraciones emblemáticas como el flan cremoso de vainilla con chantilly

de nata o melónjito con sorbete de menta. Todo ello se puede maridar con la excelente bodega del restaurante que incluye más de 65 referencias de vinos de diferentes denominaciones de origen catalanas, españolas y francesas.



La decoración cuidada hasta el último extremo

Tendiez ubicado en una de las mejores zonas de Barcelona, tiene una capacidad para 70 comensales, el restaurante ofrece un ambiente elegante y chic con un diseño renovado y actual. Además, cuenta con un semi-reservado, La Vinoteca, con capacidad para 10 personas, perfecto para celebrar reuniones familiares, con amigos o de trabajo.

La cocina abierta dejar ver la precisa y silenciosa coreografía de los cocineros, y una barra con capacidad para cinco personas permite presenciar esta danza en primera persona, mientras se degusta el menú o la carta.

En Tendiez también se puede disfrutar de una excelente y amplia terraza donde se pueden degustar bajo una pérgola vegetal y una zona de bar de una extensa variedad de cócteles, ya sean como aperitivos y digestivos.



El atún, versatilidad en la cocina

El atún es un pescado versátil y con numerosas aplicaciones en cocina. Chefs de primera línea han logrado preparaciones con atún sorprendentes en las que se aplican preparaciones más habituales en la carne.



El atún, perteneciente al grupo de peces Thunnus, es un pescado azul perteneciente al grupo de peces óseos marinos. Contiene proteínas de alto valor biológico (23 gramos por cada 100) y con un 12% de grasa, lo que lo convierte en un pescado graso. La grasa del atún es rica en ácidos grasos Omega -3, ideales para disminuir el colesterol y los triglicéridos. Así el atún es un aliado para luchar contra enfermedades cardiovasculares y un buen sustituto de las carnes en el menú diario.

El atún también es rico en vitaminas liposolubles A y D, imprescindibles para el crecimiento, la salud y la reparación de los tejidos y mucosas del cuerpo, así como para la resistencia ante las infecciones. Junto a éstas, destacan las vitaminas del grupo B, concretamente las B2, B3, B6, B9 y B12, superando incluso a otras opciones como la carne, los que-

sos y los huevos. En lo que se refiere a minerales, el atún es rico en fósforo, magnesio, hierro y yodo.

El atún se consume en todo el mundo pero resulta especialmente cotizado en la dieta mediterránea y en la japonesa. De hecho, es precisamente en Japón donde se pagan los precios más desor-

bitados para consumirlo fresco y crudo en preparaciones de sashimi, sushi o ligeramente cocinado, como en tataki. En España son tradicionales las recetas de guisos como el marmitako, el atún encebollado y el atún con salmorejo. Los grandes beneficios del atún es que protege el corazón, el sistema cardiovascular y previene la acumulación de colesterol HDL (más conocido como colesterol malo) protegiendo la piel y la vista, ralentiza el deterioro cognitivo y mejora el estado de ánimo. En cambio su cantidad de mercurio y alto contenido en purinas lo desaconsejan tomar a embarazadas y enfermos de gota. Para el resto de la población se recomienda tomarlo con moderación con el objetivo de aprovechar sus propiedades nutritivas.

Tipos de atún

Existen varios tipos de atún, aunque los más conocidos son el Atún rojo Cimarrón y el Atún Blanco (Thunnus alalunga).

El atún blanco, bonito del norte, albacora o en Canarias barrilote



(*Thunnus alalunga*): es una especie de atún que se encuentra en todas las aguas tropicales, en los océanos templados y en el mar Mediterráneo. Se le denomina bonito del norte al que se pesca en el mar Cantábrico. Es el túnido más apreciado tanto en fresco como en conserva, especialmente en el norte de España. Se distingue del resto por su carne blanca y su fino sabor.

El bonito del norte (*Thunnus alalunga*) que no hay que confundir con el bonito a secas (*Sarda sarda*), que no pertenece a la familia de los túnidos, se mueve por las aguas cálidas de los océanos y de manera más superficial. De tamaño es más reducido, se pescan con caña, a la manera tradicional, en la zona cantábrica. Esto genera un estrés en el pez, que afecta a la consistencia de la carne. Se suele consumir en fresco y en conservas. Cada especie tiene sus características, pero no podemos disimular que para la mayoría de chefs que trabajan el atún prefieran el rojo de almadraba y especialmente el salvaje. Poder adquirir atún rojo salvaje fresco, sólo es posible en

temporada, de finales de abril a primeros de junio, pero gracias a las nuevas tecnologías están disponibles todo el año, ultracongelado a -60°. Un proceso que, gracias a la cercanía y la rapidez con la que se aplica, mantiene inalterables sus características.

Cimarrón. atún Rojo (*Thunnus thynnus*) *Bluefin*, *Zimarroie*, *Hegalaburra*: éste túnido se captura fundamentalmente en el Cantábrico y el Mar Mediterráneo. Es una especie protegida por su peligro de extinción. Es la especie más apreciada, por sus características y calidad.

Es líder indiscutible del mercado japonés, los grandes expertos del atún, con un consumo de unas 400.000 toneladas al año. Esta familia de atún se mueve por aguas frías y entre 0 y 200 m de profundidad, lo que hace que su nivel de grasa sea más elevado que en otras especies. Con extensos movimientos migratorios su carne es firme y la grasa se distribuye uniformemente. Para conseguir la calidad óptima en el atún rojo, es imprescindible el momento del año en el que se reali-

za la captura, ya que sólo cuando el atún se encuentra en su migración para aparearse, es cuando muestra los niveles grasos óptimos. Una vez realizada la reproducción, en el camino de vuelta, el atún se ha vuelto excesivamente magro y se desecha para el consumo. Las almadrabas son unos laberintos de redes y anclas que atrapan un pequeño porcentaje de atunes que se acercan a la costa a su paso por las costas gaditanas, justo en su momento de desarrollo perfecto. Este arte de pesca cuenta con más de 3.000 años y es respetuosa con la conservación de la especie. Dentro del atún rojo de almadraba se puede realizar una distinción entre salvajes y de granja. El atún salvaje es, como su nombre indica, el que se captura directamente del océano y se procesa para su consumo. El atún rojo de granja, captura los atunes de igual forma, en la almadraba, pero los mantienen en granjas situadas en alta mar, alimentándolos con arenques, sardinas, anchoas, calamares y piensos, a veces hasta 2 años. Este atún de granja facilita la disponibilidad del atún fresco durante más tiempo, pero su alimentación, menos variada que la del atún salvaje, y la falta de movilidad, resulta en atunes menos sabrosos. Este tipo de cría suscita cierta polémica, ya que el porcentaje de peces para la alimentación con respecto al engorde del atún es de 25 kilos a 1kg, aproximadamente.

Rabil, Atún Claro (*Thunnus albacares*) *Yellowfin*, *Aleta amarilla*: junto con el Patudo conforman la denominación de Atún Claro para su comercialización. Tras el Bonito del Norte, es la especie más apreciada. El color de su carne es rosáceo con un intenso sabor. Su precio es menor que el del atún rojo y su disponibilidad en fresco, más amplia. Este atún





se extiende por las aguas cálidas cercanas al trópico de capricornio, lo que repercute en una menor cantidad de grasa. La calidad de este túnido es menor, y no es tan apreciada, si la pieza supera los 10 kilos y si pesa más de 15 kilos generalmente se vuelve muy seca. Se suele comercializar en conservas enlatadas.

Patudo, Atún Claro (Thunnus obesus) Bigeye: forma parte de los cardúmenes del Rabil hasta su mayoría de edad, hasta que no crece por encima de los 10 kilos de peso es difícil distinguirlo del anterior. Su comercialización es semejante a la del Rabil.

Listado, Serrucho (Katsuwonus pelamis) Skipjack: se comercializa con el nombre de Atún. Es el túnido más capturado en el mundo y el más consumido, tanto en fresco como en conserva. Su carne es de color rojo con un intenso sabor, aunque menos apreciado que el atún claro.

Malva (Auxis thazard): pertenece a la familia de los escómbridos, como la caballa o el makarel. Se comercializa en conserva con el nombre de Bonito, lo que puede confundir al consumidor con el Bonito del Norte, que son especies distintas, siendo la melva de menor precio y calidad.

Bonito Sarda (Sarda sarda), Aginzorrotz: esta especie se puede confundir con el Listado, aunque sus capturas son más reducidas. Se comercializa con el nombre de Bonito (no confundir con Bonito del Norte) o como Sarda. Su carne es blanca y de sabor suave.

El atún, manjar gastronómico

El atún es un pescado del que puede aprovecharse todo. Sus precios oscilan desde las accesibles latas en conserva hasta los casi tres millones de euros del atún más caro del mundo. Este túnido ofrece infinitud de recetas, desde las más sencillas hasta las sofisticadas como las que elabora uno de nuestros colaboradores Ángel León, el 'chef del mar', quien tiene en su

haber recetas de callos de atún, aboldigón o jarrete marino.

La carne de atún es rosada o roja, contiene gran cantidad de hemoglobina (hasta 380 mg en 100 g de músculo) y mioglobina (hasta más de 530 mg en 100 g de músculo) que la de otras especies. Los atunes son pescados que admiten múltiples preparaciones culinarias en España, ya sea en fresco o en conserva (atún en conserva por ejemplo). Las tajadas o puestas que se extraen son variadas: rodajas, ventresca (vientre) e ijada, entre otras. Para su consumo en fresco se preparan asados o cocinados como parte de platos populares, entre ellos *Sorropotún*, típico en los pueblos costeros de Cantabria, *Marmitako* en los del País Vasco, o el *Patacó* en la cocina tarraconense (Cataluña).

En algunos países de América Latina se usan para elaborar el *Cebiche*. Cuando se someten a tratamiento de conservación mediante la salazón, se obtiene otro producto típico: la Mojama. alimentación de buena parte del mundo. El mercado del atún se ha visto ampliamente impulsado por el desarrollo de las economías de los países de Asia oriental, especialmente Japón, y por el impacto global de ciertos platos.





PESCADOS
BASILIO

Tu pescado más fresco directamente del Mar Cantábrico

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



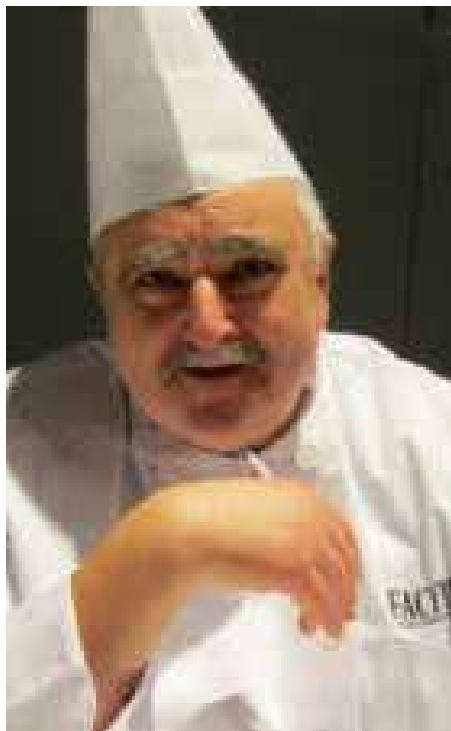
www.pescados-basilio.es



Cafés y chocolates protagonistas de grandes postres

El café y el chocolate son ingredientes fundamentales de grandes postres, de forma independiente como combinados, prueba de ello son los que presentamos en esta ocasión.

Jaume Urguelles – Expresidente ACYRE Barcelona.



Exótico de chocolate y fresas



Bizcocho de chocolate

Ingredientes:

6 yemas.
140 g azúcar.
6 claras.
40 g cacao en polvo.
40 g almidón de maíz.

Elaboración:

Batir las yemas con 70 gramos de azúcar hasta conseguir una masa esponjosa y consistente. En otro recipiente batir las claras con los 70 gramos restantes de azúcar hasta conseguir una consistencia. Mezclar con suavidad los dos batidos y añadir el almidón de maíz y el cacao, previamente tamizados, en cascada (poco a poco, en forma de lluvia). Escudillar con manga pastelera y boquilla lisa, sobre papel de hornear. Cocer a 200° C.

Crema relleno

Ingredientes:

300 g nata montada.
250 g fresones.
30 g azúcar.
2 yemas.
25 g leche.
1 hoja de gelatina.
Una cucharada de mermelada de fresas.

Elaboración:

Batir las yemas con azúcar, hasta que queden consistentes. Remojar la hoja de gelatina en agua fría y escurrir, deshacer con leche tibia y agregar al batido de yemas y azúcar. Mezclar con nata montada. mermelada de fresas.

Glaseado

Ingredientes:

150 g nata líquida.
150 g chocolate negro.
70 g azúcar.

Elaboración:

Hervir la nata con azúcar, agregar el chocolate troceado retirándolo del fuego y remover bien con el turmix un minuto, enfriar y glasear.

Montaje

Extender sobre la plancha de bizcocho (35 x 13) , tres cuartas partes de la crema montada. Mezclar el resto con las fresas y la mermelada de fresas. Reservar unos cuantos fresones para decorar. Acabar el relleno con la mezcla preparada y enrollar. Dejar enfriar 30 minutos en la nevera o congelador. Glasear por encima con la cubierta de chocolate. Decorar con fresones y unos rizos de chocolate.

Consejos:

Para dar más consistencia al batido de claras, añadir una pizca de sal. Para mejorar la vistosidad de los fresones, bañar en gelatina.

Rizos de chocolate:

Elaboración:

deshacer el chocolate y enfriarlo sobre la mesa, hasta alcanzar 30° C. Extender sobre una lamina de plástico, rayar con un peine pastelero y dar forma. Enfriar y utilizar.

**Mousse de tiramisú con bizcocho de soletilla empapado en café****Mousse de tiramisú****Ingredientes:**

250 g queso mascarpone.
150 g almíbar 30° bé.
4 hojas de gelatina.
150 g nata montada.
140 g yemas de huevo pasteurizadas.
50 g nata líquida.
25 ml vino de marsala.

Elaboración:

Poner a hervir, el almíbar. Escaldar las yemas y emulsionar hasta obtener un batido consistente. Poner en remojo las hojas de gelatina, escurrir y deshacer con el vino de marsala en caliente. Mezclar queso mascarpone con nata líquida, añadir la emulsión de yemas poco a poco, agregar las hojas de gelatina disueltas e incorporar la nata montada.

Montaje:

Colocar en un vaso y alrededor los bizcochos de soletilla empapados en café expreso. Cubrir con mousse de tiramisú y espolvorear con cacao.



Nuestra gastronomía, Queso de Mahón

Menorca no sólo es paisaje, brisa marina y calas de ensueño. Es también queso, un producto que lleva siglos escribiendo su historia. El Queso Mahón-Menorca, con Denominación de Origen Protegida (D.O.P.), es fruto de una tierra única, donde el clima, la tradición y el saber hacer se funden en cada pieza.



La isla, declarada Reserva de la Biosfera por la UNESCO, conserva un entorno rural modelado por siglos de ganadería. Las fincas menorquinas, con sus paredes de piedra seca y pastos abiertos, son el hogar de las vacas que producen la leche para este queso. Un equilibrio entre naturaleza y tradición que se traduce en un sabor intenso, salino y ligeramente ácido, marcado por el viento de tramontana y la humedad del Mediterráneo.

Existen dos variedades bajo la Denominación de Origen Protegida.:

Queso Mahón-Menorca: elaborado con leche pasteurizada y moldeado en formas características de cantos redondeados.

Queso Mahón-Menorca Artesano: elaborado con leche cruda de la propia explotación y moldeado en “fogasser”, un lienzo de algodón que deja su huella en la corteza.

El proceso artesano es todo un ritual: la cuajada se prensa manualmente, se ata con un cordel

(“lligam”) y se sala en salmuera. Ya en las cavas de maduración, cada queso se voltea y se unta con aceite de oliva y pimentón, adquiriendo su corteza anaranjada y su personalidad única. Para disfrutarlo en plenitud, es recomendable servirlo a 18-20°C. Si se conserva en nevera, es aconsejable envolverlo en film o en un paño húmedo para evitar que se reseque. En la mesa, su versatilidad brilla: desde tablas de quesos hasta platos cocinados, donde funde con cremosidad.

Los primeros vestigios de su elaboración se remontan a 2000 a.C., pero fue durante la dominación británica (siglo XVI-II) cuando adoptó el nombre de “Mahón”, por el puerto desde donde se exportaba. Hoy, tras siglos de evolución sin perder esencia, sigue siendo un emblema de Menorca. Más que un queso, es el alma de una isla.



Debic Culinaria: El aliado silencioso de los grandes cocineros

La alta cocina, donde cada textura cuenta y cada segundo importa, la diferencia entre lo bueno y lo extraordinario estriba en los detalles. Por este motivo, los chefs confían en Debic Culinaria, gama desarrollada para responder a las exigencias profesionales de quienes viven entre fogones.

La fórmula de Debic Culinaria ha sido diseñada para ofrecer estabilidad, versatilidad y sabor en cada elaboración, desde una salsa perfectamente emulsionada hasta un fondo que potencia sin opacar. Su comportamiento en cocina permite reducir con precisión, montar con facilidad y mantener la textura

ideal incluso en los servicios más exigentes. ¿Lo mejor? El sabor auténtico y equilibrado que respeta la identidad de cada receta, potenciando los ingredientes sin disfrazarlos.

No hay mejor forma de comprobarlo que en una receta donde cada

elemento debe brillar en armonía. Le presentamos este risotto cremoso de carabineros, en el que Debic Culinaria aporta untuosidad perfecta, sin restar protagonismo al sabor profundo del marisco. Una receta que exige precisión, delicadeza y una base que esté a la altura. Como siempre, Debic responde.

Risotto con cítricos



Elaboración:

Pelar los cítricos y eliminar la parte blanca de la piel. Cortar la piel en tiras finas y escaldar por separado. Pelar los gajos y cortar en trozos iguales. Guardar en el zumo de cítricos. Empezar a cocer el arroz a fuego medio en una cazuela profunda y seca. Añadir caldo de verduras hasta que cubra el arroz completamente. A media cocción (después de unos 8 minutos), incorporar el zumo de los cítricos, agregar un poco más de caldo si fuese necesario. Calentar la **Debic Nata 35%** para montar y cocinar; agregar al risotto un minuto antes del final. Sazonar al gusto con sal, pimienta y trocitos de cítricos.

Ingredientes:

800 g arroz.
4 pomelos.
4 limas.
4 naranjas.
2.400 ml caldo de verduras
250 ml **Debic Culinaria Original**.
Guarnición:
10 langostinos 8/12.
10 g huevas de salmón.
50 ml Debic **Saltear & Asar**.

Montaje:

Limpiar los langostinos, retirar las cabezas. Ensartar con un pincho y freír con **Debic Saltear & Asar**. Sazonar con sal. Servir en los platos el risotto y decorar con ralladura de lima, piel de cítricos cortada en tiras finas, huevas de salmón y langostinos.

Ventajas y cualidades de Debic Culinaria Original

Riesgo = 0; no se corta, no se adhiere ni se desborda.
Permite congelar y descongelar las preparaciones sin alteración alguna.
Puede recalentarse sin riesgo a cortarse incluso al baño maría.
Facilita el trabajo simplificando procesos.
Formatos de 1L y 2L.



Cócteles veraniegos

El calor del verano nos sugiere cocteles frescos y en muchos casos sin alcohol, como el I wanna be americano, en los que la soda y bebidas ligeras tienen gran protagonismo, como los tops y zumos.

Borja Cortina - Coctelería Varsovia



Ingredientes:

5 cl de Brandy Carlos Amontillado.

2,5 cl zumo de limón.

2 cl Shrub de Piña.

1,25 cl sirope de azúcar.

1 dash elemaluke tiki bitter.

Top Soda Schweppes.

Hielo.

Hielopicado.

Decoración:

Garnish de naranja.

Piña.

Hierbabuena.

Elaboración:

Servir todos los ingredientes en una coctelera con abundante hielo y agitar enérgicamente. Colar y servir en vaso alto con hielo picado. Decorar con naranja, piña y hierbabuena.

El Emigrante



Shrub de piña:

Ingredientes:

Azúcar.

Vinagre de azúcar.

Piña en trozos.

Elaboración:

Mezclar mismo volumen de azúcar y vinagre de azúcar con el doble de volumen de piña troceada. Triturar en batidora, colar y reservar en frío.

I wanna be americano

Cóctel sin alcohol

Ingredientes:

10 cl de bitter Kas.

10 cl tónica Schweppes de pimienta rosa.

5 cl martini rojo sin alcohol.

Piel de naranja.

Hielo.

Decoración:

Rodaja de naranja.

Elaboración:

Servir todos los ingredientes en un vaso alto con abundante hielo, remover suavemente, Perfumar con piel de naranja y decorar con una rodaja de naranja.



Querida Mango Fizz



Ingredientes:

5 cl Brandy Carlos I.

2,5 cl zumo de limón.

1,5 cl puré de mango.

1 cl apricot Brandy.

2,5 cl clara de huevo.

Top de soda Schweppes.

Hielo.

Decoración:

Mango deshidratado.

Elaboración:

Servir en coctelera todos los ingredientes a excepción de la soda con hielo y remover enérgicamente. Servir en vaso alto con hielo, completar con soda al gusto. Decorar con mango deshidratado.

¿Qué equipamiento necesita un local de comida rápida?



En el competitivo mundo de la comida rápida, donde la velocidad y el sabor son esenciales para satisfacer las expectativas de los clientes, se requiere maquinaria altamente eficiente, fiable y que optimice cada parte del proceso, garantizando un servicio de calidad. En este sentido, contar con los equipos adecuados puede marcar la diferencia entre el éxito y el fracaso.

Electrolux Professional, líder en soluciones de equipamiento de cocina rápida profesional, comprende la importancia de estos factores y ofrece una amplia gama de productos diseñados específicamente para optimizar las operaciones en cadenas de restaurantes.

Soluciones integrales para cadenas de comida rápida

Cuando se trata de mejorar la eficiencia en negocios que implican una alta productividad, lo ideal es recurrir a soluciones integrales que aborden todas las fases del proceso culinario.

Desde la cocción hasta la refrigeración, pasando por la limpieza y la preparación de ingredientes, los equipos de **Electrolux Professional** no sólo mejoran el rendimiento, sino que también reducen el consumo energético en las cocinas de alto volumen. A continuación, mostraremos su oferta para un servicio ágil y excelente:

Cocción rápida y de calidad

Equipos como el horno de alta velocidad GourmeXpress o las freidoras HP de alta capacidad son clave para mantener un ritmo constante sin sacrificar la calidad de los alimentos.



Refrigeración eficiente



La frescura de los ingredientes es esencial en cualquier cocina profesional. Los armarios refrigerados y congeladores ecostore, así como las mesas de refrigeración Saladette, garantizan el óptimo almacenamiento de productos, mantienen la temperatura ideal y minimizan el desperdicio.

Lavado de vajilla

Lavavajillas de alta eficiencia como el nuevo NeoBlue Touch, o incluso unidades de secado como HeroDry, permiten mantener un flujo constante de utensilios y platos limpios, mientras ahorras agua y energía.



Preparación dinámica



Cortadores de hortalizas, picadoras-cutter y cortadoras-picadoras, como la solución TrinityPro de **Electrolux Professional**, facilitan el procesamiento de ingredientes, mejorando la consistencia y reducen el esfuerzo manual.

Máquinas de café y bebidas

Equipos de café expreso como TANGO o de bebidas frías como Simplicity Bubblers pueden diversificar su menú y garantizar una experiencia de sabor muy favorable en cuestión de segundos.



Equipos adaptados a diferentes tipos de cocina

Si bien las soluciones integrales aportan un rendimiento óptimo, cada tipo de cocina en el sector de la comida rápida presentan desafíos únicos y exigirá unas necesidades específicas.

Por ello, **Electrolux Professional** proporciona el equipamiento que necesita un local de comida rápida para diversos formatos de restaurantes:

- **Hamburguesas:** La preparación de hamburguesas necesita de equipos que aseguren una cocción uniforme y rápida. Las parrillas eléctricas y fry tops de la gama XP de **Electrolux Professional** ofrecen una superficie de cocción eficiente y fácil de limpiar, perfectas para manejar altos volúmenes de producción.
- **Pollo:** La cocción del pollo demanda precisión para lograr jugosidad y sabor. Las freidoras HP de **Electrolux Professional** garantizan una fritura crujiente y uniforme, manteniendo la calidad en cada pieza servida.
- **Sándwiches:** La rapidez en la preparación es clave en este segmento. La parrilla de alta velocidad Speede-light de **Electrolux Professional** combina varias tecnologías de cocción, permitiendo preparar sándwiches y otros snacks en tiempos muy reducidos sin comprometer su calidad.

Compromiso con la sostenibilidad y la innovación

Uno de los valores fundamentales de **Electrolux Professional** es la sostenibilidad. Todos sus equipos están diseñados no solo para optimizar la productividad, sino también para reducir el consumo de energía y agua. Esto no sólo beneficia al medio ambiente, sino que también ayuda a las cadenas de restaurantes a reducir sus costes operativos y mantener la rentabilidad del negocio.

Conclusión

La gran industria de la comida rápida se define por sus altas exigencias en el servicio y una calidad constante que no se puede lograr sin la presencia de maquinaria especializada para optimizar todos los procesos que supone una cocina profesional de esta magnitud. **Electrolux Professional** puede brindarte múltiples soluciones que hacen que cada etapa del proceso sea más sencilla gracias a la combinación de eficiencia, fiabilidad y sostenibilidad.

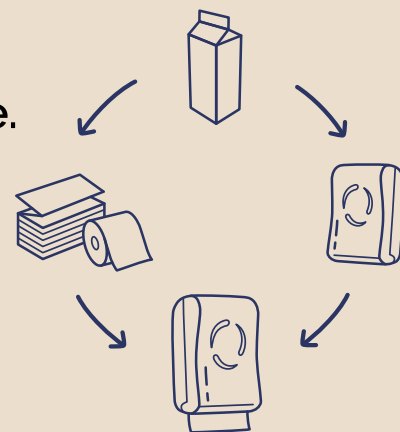
Let's make it a better place ~~net~~



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

La inteligencia artificial, la gran solución

La inteligencia artificial ha evolucionado notablemente y se ha vuelto mucho más accesible al pasar de grandes inversiones y equipos altamente especializados a modelos de lenguaje como los que utilizan herramientas tipo ChatGPT. Esta es la clave, según Diego Méndez Peño CTO de Tailor Hub, para su normalización.



Diego Méndez Peño, madrileño, nació concretamente en el barrio de Carabanchel en 1997, es Director de Tecnología (Chief Technology Officer, CTO) de Tailor Hub.

Méndez Peño ha realizado el desarrollo de software con sede en Madrid e integrado en el holding Modulus Studios. Lidera un equipo de desarrolladores y data scientists que colabora con compañías como INDITEX o Mediapro, incluso esta especializado en resolver desafíos tecnológicos allí donde se presentan.

¿Qué es la inteligencia artificial y cómo ha llegado a estar tan presente en nuestras vidas?

Diego Méndez Peño: La inteligencia artificial es una rama de la ciencia y la ingeniería que permite, a través de diferentes tecnologías, que máquinas o computadoras realicen tareas que normalmente requerirían la inteligencia humana como entender el lenguaje, tomar decisiones, reconocer imágenes o procesar volúmenes de datos a una escala que sobrepasa nuestra ca-

pacidad. Lo que ha hecho que esté tan presente en nuestras vidas es que, en relativamente poco tiempo, ha pasado de ser una tecnología de laboratorio a algo que utilizamos casi sin darnos cuenta en nuestros dispositivos y aplicaciones, desde recomendaciones personalizadas hasta traducciones automáticas.

¿Qué ha cambiado recientemente para que se hable tanto de ella? ¿En qué momento estamos?

D. M.P. Lo que ha cambiado es la facilidad de uso. Hace solo unos años, la inteligencia artificial requería equipos altamente especializados y grandes inversiones. Hoy, gracias a modelos de lenguaje como los que utilizan herramientas tipo ChatGPT, la tecnología se ha vuelto mucho más accesible: con interfaces amigables y soluciones que pueden integrarse en el día a día de cualquier negocio, sin necesidad de conocimientos técnicos avanzados. Estamos en un punto de inflexión, similar al que vivimos con la llegada de los smartphones. La tecnología ya existía, pero ahora ha alcanzado un grado de madurez, adopción masiva y aplicación práctica que ha convertido a la inteligencia artificial en uno de los temas económicos y estratégicos más relevantes del mundo. Y no se trata sólo de cambiar lo que hacemos, sino también cómo pensamos, cómo tomamos decisiones y cómo organizamos el trabajo.

¿Qué beneficios reales puede aportar la inteligencia artificial a un negocio hostelero actualmente?

D.M.P : Para negocios pequeños, herramientas como ChatGPT o Gemini de Google ya permiten automatizar tareas básicas: generar contenido, revisar cuentas, responder reseñas... un compañero (que no es desarrollador ni tiene conocimientos técnicos) de Tailor ha creado una carta digital personalizable para un restaurante usando una herramienta de código, Lovable.

Pero donde la IA tiene más calado es en la industria que abastece al canal Horeca: distribuidores, logísticos, centrales, fabricantes... Aquí la IA ayuda a predecir demanda, reducir el desperdicio, optimizar inventarios, planificar rutas o automatizar atención al cliente.

¿Qué tipo de tareas o decisiones puede mejorar la IA en cocina, sala, gestión o atención al cliente?

D.M,P: En cocina, puede ayudar a estandarizar procesos, detectar fallos en tiempo real o ajustar tiempos de cocción. En sala, puede optimizar asignación de mesas, prever picos de trabajo o incluso recomendar maridajes o platos según el perfil del cliente.

En la gestión, es especialmente potente: desde controlar costes hasta predecir ventas o ajustar precios dinámicos. En atención al cliente, permite ofrecer una experiencia más personalizada, responder más rápido y con mayor precisión. Tenemos ejemplos como Haddock, un sistema escanea y digitaliza automáticamente facturas y albaranes, o Slang.ai, que han creado una IA que responde al

teléfono y cierra reservas por ti. Otro ejemplo sería Mapal OS, que se enfoca en la gestión del personal. Su IA analiza datos históricos y prevé la afluencia de clientes para crear horarios de trabajo óptimos. La IA tiene sentido donde hay volumen, muchos datos, repetición y necesidad de agilidad. Lo bonito es que es una tecnología muy transversal, aplicable a contextos muy diversos.

¿La inteligencia artificial sustituye empleos o cambia la forma de trabajar? ¿Cómo debería afrontarlo el sector?

D.M.P: Tenemos que entender que la inteligencia artificial no viene a sustituir a las personas, sino a transformar la forma en la que trabajamos. Es cierto que algunas

tareas repetitivas o administrativas tenderán a automatizarse, y eso puede impactar en ciertos perfiles. Pero al mismo tiempo, esto abre nuevas oportunidades: reduce errores, libera tiempo y permite que los equipos se enfoquen en lo que realmente aporta valor. Porque la experiencia humana, el criterio, la creatividad y la hospitalidad siguen siendo insustituibles.

El sector debería afrontarlo con una mentalidad abierta y de adaptación. Formar a los equipos, rediseñar procesos y entender qué tareas se pueden potenciar con IA será clave. Lo que está claro es que no se puede mirar hacia otro lado: la transformación será gradual, sí, pero también profunda.

Quienes se preparen a tiempo tendrán una ventaja competitiva real.

¿Van a tener que contratar personal especializado en IA los negocios y empresas hosteleras?

D.M.P: No necesariamente. Lo que está pasando y cada vez pasará más es que muchos proveedores y herramientas integrarán la IA en sus aplicaciones y soluciones sin que el cliente tenga que saber cómo funciona por dentro. Pero como decía antes, lo que sí será clave es formar a los equipos para que puedan evaluar y usar esas herramientas con criterio, entender su impacto en el día a día y, sobre todo, tener la visión de integrarlas de forma inteligente en el negocio para optimizar recursos y mejorar procesos.



La inteligencia artificial contribuye a nuestro éxito

El Grupo Vitivinícola Marqués de Vargas es una de las grandes empresas más activas respecto a la inclusión de la inteligencia artificial, IA, en todas sus bodegas, como nos comenta su CEO Jordi Viñals.



Jordi Viñals, CEO de Grupo Vinícola Marqués de Vargas.

¿Qué es la inteligencia artificial?

Jordi Viñals: No soy ningún experto en este campo. Conozco que la IA se basa en el uso de algoritmos y modelos matemáticos para procesar grandes cantidades de datos y tomar decisiones o realizar acciones basadas en patrones y reglas aprendidas. Esto incluye habilidades como el aprendizaje, la resolución de problemas, la percepción, la comprensión del lenguaje y la creatividad.

¿Qué puede aportar la inteligencia artificial, IA, al mundo del vino en materia de elaboración, producción y comercialización de Bodegas?

J.V: Puede aportar mucho y de hecho ya lo está haciendo. Por ejemplo, nosotros estamos trabajando con Wine Index para nuestra gestión comercial al estar desarrollando una herramienta que permite monitorizar nuestra actuación en la venta a restaurantes, en la distribución numérica comparada con

nuestra competencia, además de en el posicionamiento de nuestros vinos.

¿En qué materias puede sustituir o complementar la inteligencia artificial, IA, a la labor humana en las Bodegas? ¿Se verá afectada la plantilla y sus cometidos?

J.V: En nuestro caso, al elaborar exclusivamente vinos de finca, de nuestros propios viñedos y en cantidades limitadas, no requerimos de herramientas excesivamente sofisticadas como si necesitan los elaboradores que hacen millones de botellas. Para lo bueno y para lo malo nuestro proceso de elaboración es eminentemente artesanal.

¿Concretamente en el grupo vitivinícola Marqués de Vargas como están aplicando la IA, nos puede explicar su aplicación?

J.V.: Lo usamos, como he explicado, para nuestra gestión comercial. También, obviamente, hacemos uso de chatgpt para temas más administrativos.

¿En cuánto a sus Bodegas, como valora la situación del mercado actualmente? ¿Cómo calificaría las añadas para este año?

J.V: Este año, después de varios años complicados por la sequía, hemos tenido por fin una primavera lluviosa que, además de recuperar las reservas hídricas del viñedo, hará que las vendimias vuelvan a ser en fechas más normales, es decir más tarde, lo que beneficiará a la calidad de las uvas y, por ende, de los vinos. Esperamos una buena cosecha en cantidad y en calidad. En cuanto a los mercados, al estar



Pazo San Mauro, una bodega histórica en Rías Baixas.

presentes en unos 80 en los cinco continentes, siempre los hay que van mejor y otros no tanto. En general, se puede hablar de bastante incertidumbre pese a que las ventas no van mal.

Una novedad del Grupo son las obras que están realizando en Pazo de San Mauro, ¿nos puede explicar que obras están realizando?

J.V.: El Pazo San Mauro es una bodega histórica situada en el Condado de Tea (Rías Baixas) cuyo origen se remonta al siglo XVI. Tuvimos la fortuna de poderla comprar a principios de siglo y

desde entonces se han acometido importantes inversiones tanto a nivel de viñedos como en bodega. Actualmente estamos elaborando unas 300.000 botellas entre nuestro albariño Pazo San Mauro y nuestro vino de parcela Sanamaro Sobre Lías. En los últimos años hemos prácticamente doblado nuestra superficie de viñedos. Además, para poder tener todas nuestras instalaciones alrededor del Pazo hemos construido un nuevo edificio para albergar una nueva línea de embotellado de última generación, así como el almacén de producto terminado y expediciones. Todo ello siguiendo los estrictos

requerimientos de Patrimonio de construcción en piedra y teja local, para que nada desentone con el Pazo.

¿Desea añadir algo más?

J.V.: Estamos muy contentos de contar con unos equipos de primerísimo nivel en nuestras tres bodegas, liderados por Ana Barrón en Rioja, Susana Pérez en Pazo de San Mauro y Jorge Peique en Ribera del Duero. Aprovecho para felicitar a nuestra enóloga Ana Barrón por haber sido elegida "Enóloga del Año 2025" y para desearle una pronta recuperación.

Importancia de los tapones del corcho en la conservación del vino

El vino, ese elixir de la vida que ha fascinado a la humanidad durante siglos, es más que una simple bebida: es arte embotellado, historia fermentada y cultura en cada sorbo. Sin embargo, detrás de cada botella de vino excepcional, hay un componente fundamental que a menudo pasa desapercibido, el tapón de corcho.

Adolfo Miravent, Presidente Espadan Corks



La elección del tapón no sólo afecta la experiencia de descorchar una botella, sino que también desempeña un papel crucial en la conservación y evolución del vino a lo largo del tiempo, al ser de los pocos alimentos que no se indica fecha de consumo preferente ni caducidad.

Si desea saber la importancia de los tapones del corcho y la relación con la conservación del vino, deberá tener claro una serie de nociones.

material ideal para crear un sello hermético que protege el vino de factores externos que podrían afectar su calidad, como el aire, luz y bacterias. Es aconsejable tener en cuenta algunos aspectos fundamentales para comprender la verdadera importancia de estos tapones y la relación directa con la correcta conservación del vino:

La principal ventaja del corcho es su *permeabilidad al oxígeno*. A diferencia de otros materiales

de tapón, como el plástico, el corcho permite que pequeñas cantidades de oxígeno ingresen lentamente en la botella, facilitando el proceso de envejecimiento y mejora del vino. Este intercambio controlado naturalmente de oxígeno es esencial para que el vino desarrolle sus aromas y sabores de manera óptima, alcanzando su pleno potencial con el tiempo. Además de su papel en la evolución del vino, los tapones de corcho también desempeñan un rol

¿Qué importancia tienen los tapones del corcho en la conservación del vino?

El corcho, se obtiene de la corteza del alcornoque, siempre ha sido el tapón preferido para sellar botellas de vino desde hace siglos. El corcho también ha tenido otros usos, como formar parte de las artes de pesca, desde hace milenios. La elasticidad natural del corcho y su capacidad para expandirse y contraerse lo convierten en un





crucial en la conservación a largo plazo. Su capacidad para sellar herméticamente la botella protege el vino de la oxidación prematura, que puede alterar su sabor y aroma. El corcho actúa como una barrera natural contra las bacterias que podrían contaminar el vino, asegurando su integridad y calidad. Asimismo, elegir el tapón de corcho adecuado es indispensable para garantizar una óptima conservación del vino. Los tapones de corcho de alta calidad, elaborados con corteza de alcornoque cuidadosamente seleccionada y procesada, ofrecen un sellado hermético y una permeabilidad controlada al oxígeno, permitiendo que el vino evolucione de manera armoniosa y sin alteraciones no deseadas.

El tapón de corcho natural es el único cierre que mejora las propiedades sensoriales del vino con el paso del tiempo. Sin entrar en detalles, grandes elaboradores de cava y champagne utilizan dos tapones de corcho en lugar de una chapa corona en el tiraje y un tapón de corcho en el envasado final. Al utilizar corcho en lugar del tapón corona, mejora la untuosidad y equilibrio del vino base, cuyo resultado en el cava-champagne

final es superior en bondades sensoriales que si se utiliza el obturador de chapa corona. Los motivos por los que sensorialmente gustan más con corcho se están investigando en el proyecto SensoVi.

El tapón de corcho natural es el único cierre natural sin componentes ni aditivos químicos de síntesis, sin adhesivos o colas, microplásticos, resinas de polietileno plásticas, aditivos espumantes, tratamiento anti UV... así como tampoco plásticos-barrera impermeable al oxígeno como los PVdC, tipo Saran o Saranex. Hay que meditar sobre la idoneidad de tapar un alimento sin caducidad, bastante ácido y con entre 12-16% de etanol (disolvente) con estos sustitutos del corcho, cuyos

estudios de migración y alimentaria son de escasas semanas. Así pues, los tapones de corcho son mucho más que simples dispositivos para sellar botellas de vino; son guardianes de la calidad y la integridad del vino, facilitando su evolución, mejora sensorial y conservación a lo largo del tiempo. La elección del tapón adecuado es una decisión crucial para cualquier bodeguero o amante del vino que busca preservar la excelencia en cada botella.

En **Espadán Corks** estamos comprometidos con esto y por este motivo, ofrecemos tapones de corcho naturales de alta calidad para favorecer no sólo al medioambiente, sino también la prolongación de la conservación del vino.



Concejo local de Turismo

El Consejo Local de Turismo de la Ciudad de Madrid, del que forma parte AMER, se ha reunido el 12 de junio bajo la presidencia de la concejala delegada de Turismo, Almudena Maíllo, que ha presentado el balance del turismo de Madrid durante el primer semestre de 2025. En la sesión se han presentado los datos de visitantes, las principales líneas de actuación del área y los hitos más relevantes del año en materias de descentralización, desestacionalización, promoción internacional y digitalización. En el ámbito de la descentralización, el Ayuntamiento de Madrid ha desplegado la campaña 'Te faltan calles' y ha definido 22 zonas turísticas prioritarias en una primera fase, a las que se sumarán otras



nueve nuevas áreas. En la sesión también se ha informado de la aprobación por parte del Ayuntamiento de Madrid del Plan RESIDE,

iniciativa que busca ordenar el fenómeno de las viviendas turísticas y proteger el comercio local y la convivencia vecinal.

Sesión constitutiva del Consejo sectorial de Comercio y Hostelería

La delegada de Economía, Innovación y Hacienda, Engracia Hidalgo, ha presidido la sesión constitutiva del Consejo Sectorial de Comercio y Hostelería de la Ciudad de Madrid. El acto, celebrado el 12 de mayo en la Escuela de Comercio del Mercado Municipal de San Cristóbal, marca el inicio de una etapa que persigue fortalecer las políticas en materia de comercio y hostelería en la capital, impulsando la participación y el diálogo entre los agentes del sector público y del privado y que ha contado con la asistencia del presidente de AMER, Rafael Andrés.

El nuevo órgano de consulta nace como un canal para identificar las necesidades del sector y proponer soluciones que las satisfagan y presenta una serie de novedades encaminadas a simplificar y actualizar su funcionamiento. Entre ellas, se encuentra la incorporación

de los grupos políticos municipales y el aumento del número de vocales, que incluye a las veinte entidades más representativas de los sectores mencionados (entre ellas AMER), la patronal CEIM-CEOE, la Cámara de Comercio de Madrid o los sindicatos UGT y CC.OO. Cuenta con la participación, también, de una representación de cada área de gobierno municipal. El apoyo y promoción de estos sectores es

una prioridad para el gobierno municipal por su importancia en el desarrollo económico, la generación de empleo y la vida en la ciudad; con este objetivo se ha reorganizado el área económica municipal, otorgando exclusividad para la gestión de estas materias, con la reciente creación de la Dirección General de Comercio y Hostelería y el Instituto Municipal de Consumo.



AMER colabora en la XVIII edición Foro UCIC de Hostelería y Turismo



La Universidad Camilo José Cela, el ayuntamiento de Villanueva de la Cañada con la colaboración de la Asociación Madrileña de Empresas de Restauración (AMER) y AEPT, han organizado el XVIII Foro UCJC de Hostelería y Turismo. Han participado más de 30 ponentes representando a instituciones públicas y privadas, universidades, que han tratado temas como las reseñas falsas on-line; el registro de viajeros; códigos deontológicos

en el ámbito empresarial turístico; patrimonio cultural de espacios que seducen a la demanda turística; formación, empleo y retención de talento. Durante el acto se han entregado las placas de reconocimiento que ha concedido la Universidad, recibiendo AMER una de ellas, por su participación en los foros desde hace 18 años. El presidente de AMER, Rafael Andrés, ha sido quien ha recogido la distinción a la Asociación.

AMER traslada su oficina

La Asociación Madrileña de Empresarios de Restauración, AMER, ha trasladado en junio sus oficinas desde la Casa de Campo al centro de Madrid, concretamente la Calle Soria 9, muy próxima a Embajadores. El motivo del traslado es mejorar el servicio de sus asociados y estar más cerca de ellos para poderles atender con mayor eficacia, funcionalidad y rapidez

Nueva dirección AMER

C/ Soria, nº 9 – 3ª Planta

Telf.: +34 91 479 77 11

amerc@amerc.es

28005 Madrid



CON LA BRASA

Hornos de Brasa

HBE®

hbe@hornoshbe.com | www.hornoshbe.com

Servicio de Hostelería, orden interno y gestión medioambiental del HUCA

El Hospital Universitario Central de Asturias (HUCA), ubicado en Oviedo, junto con el Hospital Monte Naranco, 64 centros de Salud y Salud Mental, y el hospital forman el Área Sanitaria IV de referencia en el Servicio de Salud del Principado de Asturias (SESPA). También engloba el Instituto Nacional de Silicosis, unidad de referencia nacional para enfermedades respiratorias de origen laboral.

Eduardo Pintado García - Jefe Servicio de salud del Principado de Asturias



La sede actual del HUCA, que integra todos los servicios en un único edificio, se inauguró en junio de 2014 en los terrenos del antiguo Hospital Psiquiátrico de la Cadellada, en la Avenida de Roma.

Una asistencia sanitaria de calidad, necesita procesos de apoyo como los englobados en la Hostelería Hospitalaria. Como consecuencia la Gestión de los distintos Procesos del Servicio de Hostelería, Orden Interno y Gestión Medio Ambiental, promueve el desempeño de sus funciones de forma adecuada y bajo unos estándares de calidad que permitan favorecer los procesos asistenciales, a la vez que se posibiliten la mejora continua de los servicios recibidos por los diferentes usuarios de la asistencia sanitaria.

Proceso de Gestión de la Alimentación Hospitalaria: el Servicio de Hostelería orienta sus recursos para garantizar que los alimentos destinados a los pacientes sean totalmente inocuos y seguros,

además de ofrecer una dieta equilibrada, que evite los riesgos de una posible desnutrición del enfermo. Resulta fundamental la implementación de procedimientos internos que, además, cumplan con objetivos de eficiencia desde el punto de vista de la seguridad, aprovechamiento y sostenibilidad.

Proceso de Gestión de la ropa hospitalaria: utilizada en la prestación de los servicios asistenciales, tanto para los pacientes como para los profesionales. Su primera prioridad es evitar los riesgos higiénico-sanitarios que representa su manipulación y uso, por los agentes infecciosos y por tanto resulta necesario implementar procedimientos normalizados de procesamiento y distribución que garanticen la minimización del riesgo microbiológico asociado a la ropa hospitalaria para obtener un entorno más seguro tanto para los pacientes como para los profesionales y trabajadores. Además, es importante mantener criterios

de confortabilidad, es decir, que conserve sus propiedades naturales que favorezcan la comodidad de los pacientes hospitalizados y profesionales.

Proceso de limpieza y gestión de residuos: la limpieza del entorno Sanitario, contribuye no sólo a mejorar el aspecto higiénico de un centro, sino que evita la transmisión de agentes infecciosos, consiguiendo que la limpieza tiene que incluir aspectos de desinfección.

Los entornos sucios contribuyen a una transmisión de la contaminación por ambiente o por las manos del personal sanitario que entran en contacto con los pacientes pues en la actividad sanitaria, se genera gran cantidad de riesgos, debido a productos químicos, farmacéuticos, radiactivos e infecciosos. Así mismo la gran cantidad de residuos generados se deberán manejar de forma adecuada que evite los riesgos higiénico-sanitarios, eliminando cualquier riesgo para la salud pública.



El HUCA, un ejemplo de modernidad.



La profesionalidad característica del HUCA.

Procesos de Gestión Medioambiental: la actividad sanitaria consume notables recursos energéticos y naturales. Para la protección ambiental en las diferentes actividades, con asignación de recursos y los procesos de gestión necesarios deben estar orientados a

la prevención, reducción, minimización y eliminación del impacto medioambiental negativo. Es fundamental la implementación de programas documentados, sistemáticos e integrados en la estructura de la organización y una política clara de protección del medio

ambiente. Finalmente, en función a los riesgos en la Seguridad que conlleva la actividad sanitaria, así como las propias características de la infraestructura que desarrollamos, en los Hospitales, Centros de Salud de Atención Primaria y Salud Mental y otras infraestructuras como Lavandería, almacenes, etc., según a la categorización de la criticidad de los mismos en términos de Gestión de Orden Interno un control y revisión de las actividades de que permitan desarrollar una gestión de Seguridad adecuada, desde la protección de personas y trabajadores, de las instalaciones y de los activos económicos hasta de la información de la institución. Así mismo estamos implicados totalmente en los programas de prevención de Agresiones a Profesionales con el Ministerio de Interior.

Viaje de estudios 2025 socios A.E.H.H.



Masiva visita a G. Benedikt

Durante la última semana del mes de mayo, 41 socios de número y colaboradores de la Asociación Española de Hostelería Hospitalaria han realizado un viaje de estudios para visitar diferentes instalaciones en la República Checa y Polonia. La primera visita ha sido la fábrica de cerámica G. Benedikt, en Karlovy Vary (República Checa), organizada por AMC menaje de co-

lectividades. Esta empresa produce muchos modelos de vajilla para diferentes sectores, pero en especial para Restauración y colectividades, exportando a numerosos países sus porcelanas. Hemos podido contemplar "in situ" un proceso, bastante artesanal porque muchas de sus etapas son difíciles de mecanizar. Además hemos podido conocer una amplia variedad

de referencias para cubrir todas las necesidades. Ya el 29 de mayo, de la mano de la empresa Socamel España, visitamos la fábrica del grupo Guilin en Olesnica, cerca de Wroclaw (Polonia). Es una moderna instalación donde se producen elementos de menaje desechable, 100% reciclables, del grupo multinacional francés, que posee un total de 34 fábricas en Europa. El



Instructiva formación en Guillin.

rigor y la profesionalidad rigen el funcionamiento de esta magnífica instalación, comprometida con el medio ambiente y la seguridad.

Al día siguiente tuvimos la oportunidad de visitar la fábrica del grupo Alliance Laundry CE Ltd, gracias a la empresa Boaya, en Pribor (Rep. Checa), una impresionante instalación donde se fabrican lavadoras, secadoras, calandras, entre otros elementos para todo el mundo, con sistemas de trabajo bien organizados y con una clara apuesta por la investigación, el desarrollo de

las necesidades de sus clientes y un estricto control de la calidad de sus productos. Es fantástico poder comprobar toda la tecnología y el saber hacer que hay detrás de una máquina y esto permite este tipo de visitas institucionales.

En nombre de la Asociación Española de Hostelería Hospitalaria deseamos agradecer el apoyo de las empresas que han organizado las visitas, al ser conscientes de la dificultad de gestionar un grupo numeroso y a todos los responsa-

bles de los distintos centros, quienes nos explicaron, con todo lujo de detalles, el funcionamiento de sus instalaciones. En esa línea de potenciar la formación y el intercambio con otros profesionales extranjeros, la A.E.H.H. seguirá desarrollando estos viajes de estudio a aquellos destinos que supongan un verdadero interés y nos permitan conocer de primera mano todas las innovaciones que sean atractivas para nuestros socios.

Miguel Ángel Herrera – Presidente A.E.H.H.



Alliance Laundry Systems, una visita más que obligatoria para profesionales.

Plan verano de Makro

Con la llegada del buen tiempo, las terrazas se llenan, comienza la temporada vacacional y el tardeo se convierte en protagonista. En este escenario, Makro y el sector hostelero se preparan para afrontar el verano, una época clave marcada por el incremento del turismo y una vida social vibrante que invita a disfrutar de la variada gastronomía española.



Fiel a su compromiso con los profesionales del sector, **Makro** apoya a los negocios en su preparación para la temporada estival, ofreciendo una propuesta integral adaptada a sus necesidades. Su catálogo incluye una oferta 100% mayorista que abarca desde productos alimentarios y equipamiento hasta soluciones digitales que facilitan la gestión diaria.

Para asegurar la disponibilidad de productos en los momentos de mayor demanda, **Makro** combina la escucha activa de su equipo comercial con el uso de inteligencia artificial, anticipando así las necesidades de los hosteleros. Esto garantiza que tanto en sus 37 centros cash&carry como en su tienda online, los clientes encuentren lo que buscan, especialmente en categorías clave como frutas, verduras y pescados, esenciales en los menús veraniegos. El enfoque multicanal de **Makro** se convierte en una ventaja estratégica duran-

te estos meses, permitiendo a los hosteleros elegir entre la compra presencial o digital. A través de su web, makro.es, se accede a más de 250.000 referencias especializadas en hostelería, destacando en verano una amplia gama de productos para exteriores, iluminación y climatización, ideales para

crear espacios únicos en terrazas. Además, **Makro** apuesta por una experiencia de compra ágil y eficiente, ofreciendo entregas en sólo 24 horas mediante su Servicio de Distribución a Hostelería. Este servicio dispone con una flota de camiones eléctricos en diez ciudades españolas, lo que permite realizar entregas sostenibles incluso en zonas de difícil acceso, reduciendo el impacto ambiental.

La digitalización es otro pilar clave en la propuesta de **Makro**. Para fomentar el crecimiento del sector y mejorar la rentabilidad de los negocios, la compañía pone a disposición herramientas digitales bajo la marca Dish, diseñadas específicamente para el canal Horeca. Entre ellas se incluyen Dish Website, Dish Reservation, Dish Order y Dish POS, que permiten optimizar la gestión, mejorar la visibilidad online y ofrecer una mejor experiencia al cliente.

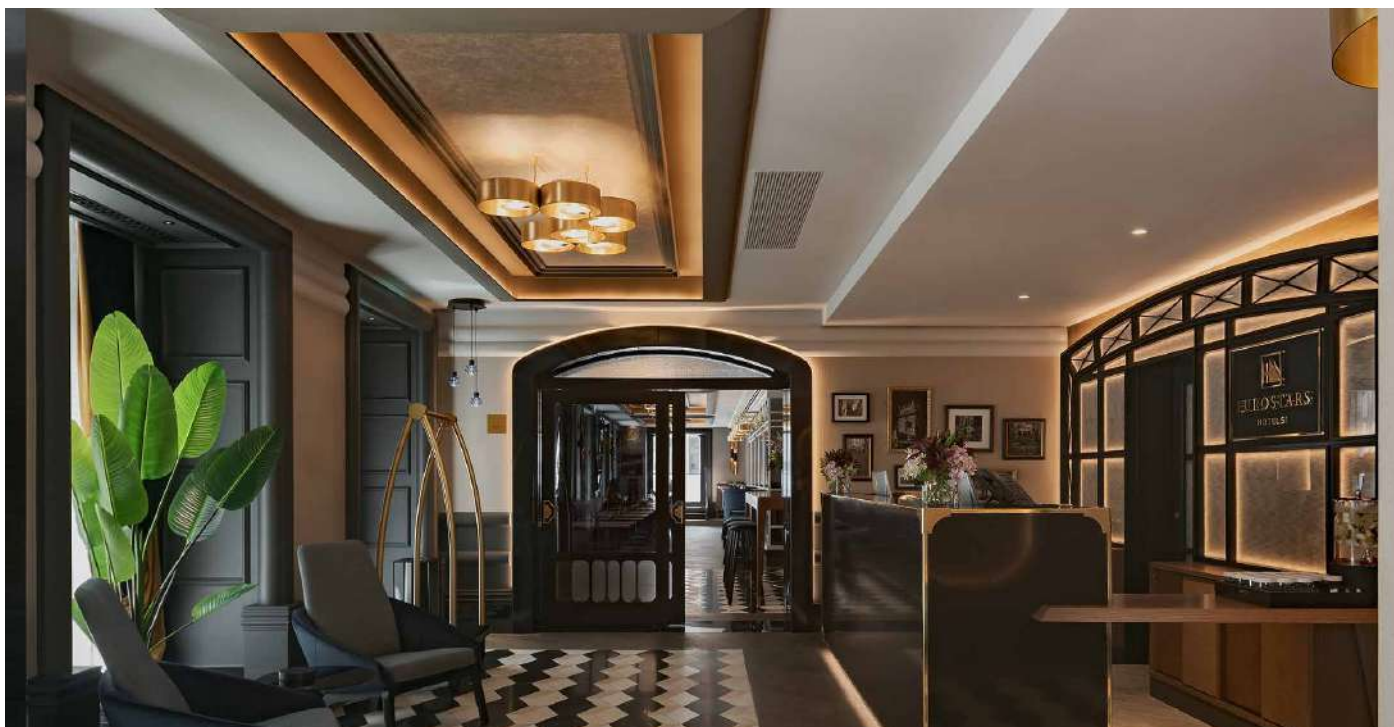


Rentabilidad, sostenibilidad y diseño consciente: claves del interiorismo hotelero contemporáneo

En el contexto actual del turismo, donde los huéspedes son cada vez más exigentes, están más informados y conscientes, el diseño interior ha dejado de ser una cuestión estética para convertirse en una herramienta estratégica.

Loli Moroño, Directora Creativa en PF1 Interiorismo Contract.

Fotografías de Iván Casal Nieto.



Hoy, diseñar un hotel implica más que crear un espacio bello; significa construir experiencias auténticas, generar conexión emocional, mejorar la operativa y contribuir a la rentabilidad de los activos hoteleros.

Desde hace años defiende una forma de trabajar que une tres pilares fundamentales: rentabilidad, sostenibilidad y sentido de lugar. No son conceptos aislados, ni mucho menos modas pasajeras. Son la base de un diseño más consciente, más estratégico y, sobre todo, más humano. Una manera de entender el interiorismo que le permite acompañar a los clientes en el desarrollo de proyectos únicos, coherentes y preparados para perdurar.

Para mí, cada proyecto empieza con la escucha. Entender la identidad de la marca, las expectati-

vas del cliente y, especialmente, los deseos del viajero actual. Porque ya no se trata solo de ofrecer alojamiento, sino de crear lugares que emocionen, que inviten a quedarse, que cuenten una historia. Espacios que hablen el idioma del entorno, que evoquen la cultura local y que, a la vez, funcionen bien operativamente.

Uno de los conceptos que más valoro en esta etapa es el sentido de lugar. Cada hotel tiene una historia que contar, y el interiorismo debe ser el hilo que la haga visible. Recuerdo, por ejemplo, el trabajo realizado en el Hotel Eurostars Lisboa Baixa, donde reinterpretemos los tradicionales azulejos portugueses para integrarlos de forma contemporánea en el diseño. Gestos como éste fortalecen la autenticidad, conectan con la comunidad

local y se convierten en una verdadera ventaja competitiva frente a la estandarización. Diseñar para emocionar está muy bien, pero no sirve de nada si no es rentable. Cada decisión de diseño tiene impacto en la cuenta de resultados, y por eso es clave aplicar criterio técnico, planificación y sensibilidad estética. Me gusta pensar que el objetivo no es gastar menos, sino invertir mejor. Apostar por materiales duraderos, por soluciones que faciliten el mantenimiento, por sistemas que reduzcan el consumo energético, es también diseñar con inteligencia.

Por supuesto, que no podemos hablar de interiorismo hotelero sin hablar de sostenibilidad. Ya no es una opción: es una responsabilidad. Una exigencia del cliente y una necesidad del planeta. En mi

práctica profesional, integro criterios sostenibles en todas las fases del proyecto: desde la elección de materiales eco-certificados y sistemas de bajo consumo, hasta el diseño de espacios saludables que favorezcan el bienestar. Pero también me preocupa la durabilidad. Diseñar para durar es una forma de cuidar el medioambiente... y también la inversión.

El diseño hotelero debe ser flexible. Vivimos tiempos cambiantes, con huéspedes diversos y expectativas diferentes. Por eso, los espacios tienen que ser capaces de adaptarse. Me interesa especialmente trabajar en lobbies multifuncionales, habitaciones versátiles y soluciones tecnológicas que se integren con naturalidad, sin perder calidez. La clave está en anticiparse a las necesidades reales y proyectar pensando no sólo en el presente, sino también en los próximos cin-



co años. Al final, diseñar hoteles es diseñar para cuidar. Cuidar al huésped ofreciéndole bienestar emocional y físico. Cuidar a quien opera el hotel, facilitando su trabajo diario. Cuidar al entorno, desde una perspectiva ética y sostenible.

Y cuidar el futuro del turismo, con propuestas que combinan identidad, eficiencia y sensibilidad. Lo he defendido durante años desde mi

labor en PF1 Interiorismo Contract. Pero más allá de nombres propios, lo que realmente marca la diferencia es la actitud con la que se aborda cada proyecto.

Porque cuando el diseño nace desde la conciencia y se guía por un propósito claro, es capaz de transformar mucho más que espacios: transforma vivencias, emociones y forma de habitar.

Especialistas en decoración para hotelería.



www.pf1interiorismo.com

info@pf1interiorismo.com

T+34 981 979 284

Las mejores veinte técnicas de Revenue Management aplicadas en hoteles

El Revenue Management (RM), o gestión de ingresos, es una disciplina clave en la industria hotelera que permite maximizar la rentabilidad al vender el producto adecuado, al cliente adecuado, al precio adecuado, en el momento adecuado y por el canal adecuado.

Jesús Menéndez - Consultor



Les mostramos las veinte mejores técnicas de Revenue Management aplicadas exitosamente en hoteles son:

Segmentación de clientes: dividir la base de clientes según criterios como propósito del viaje, comportamiento de compra o canal de reserva permite personalizar precios y ofertas para maximizar ingresos.

Tarificación dinámica: modificar precios en tiempo real según la demanda, competencia y disponibilidad ayuda a capturar el valor máximo de cada habitación vendida.

Forecasting: (pronóstico de demanda): utilizar datos históricos, eventos futuros y comportamiento de reservas para prever la demanda y tomar decisiones estratégicas sobre precios y disponibilidad.

Overbooking controlado: aceptar más reservas que habitaciones disponibles, basándose en la tasa histórica de cancelaciones y no-shows, para reducir el riesgo de habitaciones vacías.

Paridad de tarifas: asegurar que las tarifas en todos los canales de venta estén alineadas para evitar conflictos con agencias online (OTAs) y proteger la percepción de valor.

Optimización del canal de distribución: evaluar la rentabilidad de cada canal (directo, OTA, GDS, etc.) y fomentar aquellos con menor coste y mayor control de marca.

Gestión de disponibilidad y restricciones (BAR, LOS, CTA, MLOS): aplicar restricciones como estancias mínimas o cierres a la llegada para maximizar ocupación en fechas clave.

- *BAR – Best Available Rate (Mejor Tarifa Disponible).*

Es la tarifa más baja disponible públicamente en un momento dado para una habitación, sin condiciones especiales (como descuentos corporativos o tarifas de grupo). Se utiliza como referencia base para otras tarifas y promociones. Ejemplo: si hoy una habitación estándar tiene un BAR de 120 €, cualquier otra tarifa (con restricciones o beneficios) se compara a partir de esa base.

- *LOS – Length of Stay (Duración de la estancia).*

Se refiere a la cantidad de noches que un huésped permanece en el hotel. Este dato es clave para prever ingresos y aplicar estrategias como precios diferenciados o restricciones.

Ejemplo: un huésped con un LOS de 3 noches se queda más tiempo que uno de 1 noche que puede ser más rentable dependiendo de la ocupación.

- *CTA – Close to Arrival (Cierre a la Llegada):* es una restricción que impide reservar llegadas en un día específico, aunque sí se permiten estancias que crucen ese día.

Ejemplo: Si el sábado está muy demandado, puedes aplicar un CTA para evitar reservas que inicien ese día, pero permitir que huéspedes lleguen viernes y se queden hasta el domingo.

- *MLOS – Minimum Length of Stay (Estancia mínima requerida):* es una restricción que requiere que la reserva tenga un mínimo de noches para poder confirmar la estancia.

Ejemplo: En Semana Santa, puedes establecer un MLOS de 3 noches para asegurarte ingresos prolongados en fechas de alta demanda.

¿Cómo se aplican juntos?

Estas herramientas permiten al revenue manager maximizar ingresos y controlar el flujo de huéspedes. Por ejemplo: Un hotel puede establecer una tarifa BAR como base.

Luego aplicar un MLOS de 2 noches para eventos locales de alto interés. Y aplicar un CTA en viernes, para evitar check-ins de fin de semana que ocupen solo una noche.

Análisis de la competencia (comp-set): monitorear precios y estrategias de hoteles similares para ajustar la propia estrategia y mantenerse competitivo.

Revisión constante del pick-up: analizar cómo evoluciona la ocu-



pación (pick-up) permite identificar tendencias y ajustar precios a tiempo.

Revenue por segmento (RevPAR por segmento): evaluar el RevPAR (ingreso por habitación disponible) por tipo de cliente o canal para enfocar esfuerzos en los más rentables.

Gestión de paquetes y promociones: diseñar ofertas combinadas (habitación + servicios) para aumentar el ticket promedio sin reducir tarifas base.

Yield management: ajustar el inventario disponible según la demanda para maximizar ingresos por habitación, especialmente en fechas de alta demanda.

Rate fencing: establecer condiciones que justifiquen diferentes niveles de tarifa (por ejemplo, tarifas no reembolsables vs. flexibles) para

atraer distintos perfiles sin canibalizar ingresos.

Análisis de cancelaciones y no-shows: identificar patrones y ajustar políticas de cancelación o depósitos para reducir impacto negativo en ingresos.

Gestión del inventario por tipo de habitación: diferenciar y optimizar el uso de cada categoría de habitación según demanda y rentabilidad.

Automatización con software de RMS: implementar sistemas de Revenue Management que integran inteligencia artificial para recomendaciones automáticas de precios y restricciones.

Up-selling y cross-selling: ofrecer mejoras de habitación o servicios adicionales en el proceso de reserva o check-in para aumentar el ingreso por cliente.

Gestión del customer lifetime value (CLV): no sólo se busca maximizar el ingreso por estancia, sino también la relación a largo plazo con el cliente.

Benchmarking: compararse regularmente con KPIs del mercado, como ocupación media, ADR y RevPAR, para tomar decisiones informadas.

Estrategia de precios basada en valor: fijar tarifas no solo en función de la competencia, sino del valor percibido por el cliente y de la diferenciación del producto. El éxito del Revenue Management en hoteles radica en la combinación de análisis, estrategia, tecnología y una comprensión profunda del comportamiento del consumidor. Aplicar estas 20 técnicas de forma integrada permite no sólo mejorar la rentabilidad, sino también tomar decisiones más ágiles y basadas en datos, esenciales en un entorno competitivo y cambiante.

Gobernantas de hospital esenciales para un buen servicio

Gobernanta en un hospital y en una cocina, suena extraño para muchos de mis colegas profesionales de hostelería. A mí misma, de entrada cuando me surgió la oportunidad de trabajar en un hospital, pensé, ¿qué hará una gobernanta en un hospital y en una cocina?

María José Serrano Doval -Gobernanta de cocina en el Hospital Central de Cruz Roja de Madrid y Vocal de ASEGO de Otras Entidades.



Antes que nada, me gustaría comentar que nuestra profesión es versátil, podemos ejercerla en multitud de ámbitos, para lo que es preciso estar siempre abiertas a nuevos métodos de trabajo, retos y desafíos, formándonos e informándonos. Mi trabajo, en la cocina del hospital, consiste, a grandes rasgos, en planificar las planillas del personal, supervisar la organización de las tareas a realizar, controlar los almacenes de material y menaje, así como a establecer la limpieza de la cocina.

En algunos casos, las gobernantas también realizan los pedidos de víveres y gestionan los almacenes y cámaras frigoríficas, aunque actualmente, en algunos centros, esa labor la realiza una empresa externa; en mi caso, gestionada por una nutricionista y un equipo pequeño de almaceneros. La comunicación directa con este personal también

la desarrollamos las gobernantas. Así mismo es importante conocer y controlar el sistema de A.P.P.C.C. de nuestra cocina para poder gestionar y formar al personal de una manera eficiente y correcta. De esta forma, tendremos la certeza de que la comida que elaboramos y el servicio que damos, cumple con todas las medidas de seguridad e higiene exigidas. Somos el enlace de comunicación con el departamento de nutrición del hospital y con enfermería, ya sea por teléfono o a través de la aplicación informática con la que trabajamos, que nos permite tener un control sobre las dietas a preparar, alergias y observaciones de los pacientes. Gestionamos los pedidos de víveres para los almacenillos de las plantas, entre otros cometidos. Podría seguir enumerando funciones que realizamos las gobernantas de mi centro o de cualquier otro, pero allá donde ejerzamos

nuestra profesión, lo que nos define (por encima de cualquier otra consideración) es nuestra capacidad de organización y resolución de problemas a todos los niveles, tanto de relaciones personales como laborales.

Las gobernantas de otras entidades estamos en diferentes ámbitos, como son hospitales, residencias de mayores, de menores, de personas con necesidades especiales, colegios, organismos públicos y privados.

La formación y la información nuestras armas de trabajo

Nuestros clientes, en este caso pacientes, necesitan seguridad alimentaria, además de comida nutritiva, bien presentada, rica, sana y variada; higiene garantizada, además de limpieza, orden y una decoración agradable; ropa limpia, cuidada e higienizada. Para



La goberanta de los hospitales tiene poder de decisión.

ello nuestros trabajadores deben tener formación, información, planificación, además de las herramientas y el material necesario para desempeñar su trabajo. Todo esto, es gestionado por una gobernanta o varias. Tenemos que asegurarnos que todo funcione perfectamente, ya sea gestionando centros dedicados al cuidado de personas como centros lúdicos o docentes, previniendo y resolviendo cualquier circunstancia prevista o imprevista que se presente.

También, es importante poner en valor el trabajo de las gobernantas de Otras Entidades, reivindicando la labor que realizamos y la formación que tenemos y necesitamos, de manera que nuestra categoría, sea considerada como Técnico en todas las instituciones por igual.



En los hospitales, la gestión de cocina compete a las gobernantas.

EQUIPAMIENTO Y PRODUCTOS de decoración para hotelería.

SEBASTIAN
SUITE

www.sebastiansuite.com

contacto@sebastiansuite.com

T+34 604 005 505



Mejora tu Lavandería con Tecnología y Confianza

Disfruta de garantía de durabilidad y un servicio que entiende tus necesidades, respaldado por el gigante de la lavandería, Alliance Laundry Systems.

La Marca Más Fiable en Lavandería Industrial

IPSO se destaca por su reputación en confiabilidad, calidad y eficiencia. Como líder mundial en equipos de lavandería industrial y comercial, estamos presentes en más de 100 países. **Nuestros socios locales ofrecen un servicio al cliente y asistencia técnica de primer nivel.**

Con más de 50 años de experiencia, **IPSO ofrece soluciones de lavandería adaptadas a cada desafío único en el sector de la hostelería y restauración.** Desde pequeños establecimientos donde el ahorro de espacio es crucial, hasta grandes cadenas hoteleras con demandas de alta capacidad, nuestras soluciones garantizan eficiencia y adaptabilidad.

Ventajas de IPSO

Asesoramiento Profesional: Nuestra red de socios locales te brinda atención especializada y un servicio al cliente excepcional.

Productos de mayor confianza: Equipos fabricados con componentes de alta calidad, diseñados para ofrecer un rendimiento superior.

Tecnología Innovadora: Innovación que reduce costos y aumenta la eficiencia, garantizando comodidad y tranquilidad.



Gama de Productos de Lavandería Comercial

IPSO ofrece lavadoras, secadoras y planchadoras comerciales e industriales, diseñadas para máxima eficiencia y rendimiento desde 35 kg hasta 115 kg.

Evolis Elite: Nuestros productos están equipados con pantallas táctiles para una interfaz de control fácil y multilingüe.

IPSO Connect: Con IPSO Connect, puedes supervisar tus operaciones en tiempo real y ajustar automáticamente el uso de recursos según la carga.

Innovación y sostenibilidad

Tecnología sostenible

Nuestras secadoras ahorran hasta un 70% de energía con la tecnología EVO5, reduciendo el impacto ambiental y los costos operativos.

Optimización de recursos

Nuestras tecnologías de lavado, SmartWA-Ve y Smart Drum, **ajustan automáticamente el consumo de agua y detergente, mejorando la eficiencia en cada ciclo de lavado.**

Durabilidad extrema

Nuestras máquinas están diseñadas para más de 30.000 ciclos, minimizando residuos y alargando su vida útil.

Compromiso ecológico

En nuestras instalaciones de producción, **reciclamos millones de litros de agua y utilizamos paneles solares para generar energía limpia,** para operaciones más sostenibles.

¿Sabías que un textil puede contaminar menos con cada lavado?

Muchos profesionales desconocen que la composición de un textil influye directamente en lo que ocurre cada vez que se introduce en la lavadora. No es sólo una prueba de resistencia, sino también un compromiso para proteger la salud del huésped y minimizar impactos negativos en el medio ambiente.



En el sector hostelero, donde los textiles entran en contacto directo con las personas a diario, garantizar que sean seguros para el uso humano y respetuosos con el entorno es fundamental. Para ello, existen certificaciones como OEKO-TEX® Standard 100, un sello que **Resuinsa** ha renovado de forma ininterrumpida desde 1998.

Este reconocido certificado asegura que los productos están libres de sustancias nocivas como metales pesados, pesticidas o colorantes alergénicos. Pero, ¿sabías que estos textiles certificados también desempeñan un papel crucial para evitar la contaminación del agua cada vez que se lavan?

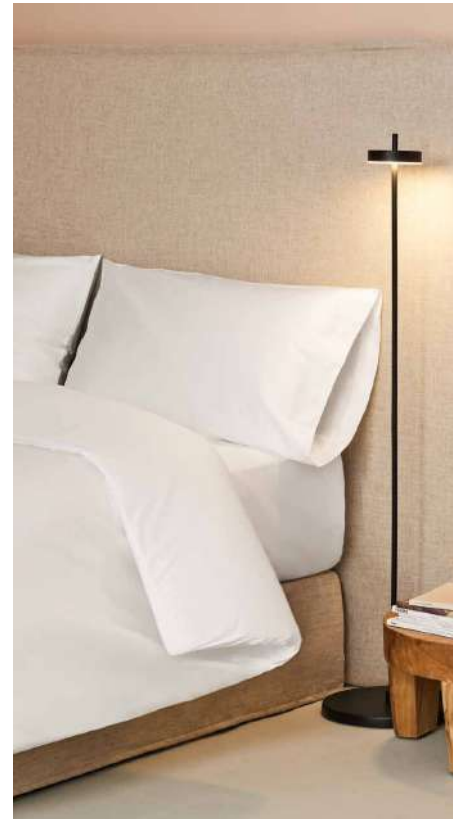
Su impacto va más allá del primer uso: al no contener químicos tóxicos, los residuos que se desprenden durante el lavado no dañan el entorno ni sobrecargan las estaciones de depuración.

Durante el uso (lavado en lavadora):

No se liberan sustancias peligrosas al agua.
Se reduce la carga contaminante en las estaciones de tratamiento.
Se protege la vida en ríos, lagos y mares.
Se fomenta un modelo de consumo más sostenible.

Al final de su vida útil (incineración controlada):

No se generan emisiones tóxicas al ser incinerados. Se evita la liberación de dioxinas, furanos o metales pesados. Se protege tanto a los trabajadores como al medioambiente. En un sector tan exigente como la hostelería, seleccionar materiales responsables no sólo mejora la experiencia del huésped, sino que también impulsa la sostenibilidad global. Renovar esta certificación durante 27 años consecutivos representa mucho más que un reconocimiento para **Resuinsa**: es la expresión de una filosofía que integra la sostenibilidad en cada etapa del proceso textil, donde cada decisión y cada detalle contribuyen a avanzar hacia un modelo más consciente y circular.



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 Especifica 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 Zarga
goza
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.: 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

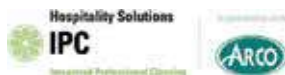
Ecolab

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



Quesos

Kraft Food España

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



Renting Tecnológico

Econocom

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



Soluciones Limpieza Profesional

PROCTER & GAMBLE PROFESSIONAL

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



Tapicerías

Gancedo

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



Textiles

Grupo Toledo

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



Resuinsa

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



TPV

Casio

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



Uniformes

Velilla Confección Industrial

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



Zumos

Zumos Pago

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



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.



Electrolux
PROFESSIONAL



FINANCIA TU IDEA CON ELECTROLUX PROFESSIONAL

**Desde una sola máquina
hasta el proyecto completo.**

Contacta con nosotros