hr

Hostelería y Restauración

Nº 88

2018

Revista técnico profesional de restauración, hostelería e industrias afines.

Tecnología y diseño: la mejor cocción en el horno más galardonado

PATENTED

UltraVioletSteam

Vapor completamente puro y esterilizado gracias al sistema de rayos ultravioleta

PATENTED

SmartClima Plus

El sistema de generación y gestión de vapor más avanzado del mercado

PATENTED

TSC

Cocciones inigualables a baja temperatura. Máxima estabilidad de temperatura sin apenas oscilaciones (±0,2ºC)

mychef evolution

Tecnologías patentadas. Hornos avalados por los mejores cocineros del mundo

#mychefrespect

El horno que respeta lo que tú respetas

iF DESIGN AWARD 2018

reddot award 2018 winner

mychef.

mychef.distform.com

902 101 890 /info@distform.com

Portavoz oficial:

Asego · AMER · AEDH

ESTE AÑO, OLVÍDATE DE TUS FACTURAS.

Convierte tu bar en un **VIB 'Very Important Pago Bar'** y podrás ganar:

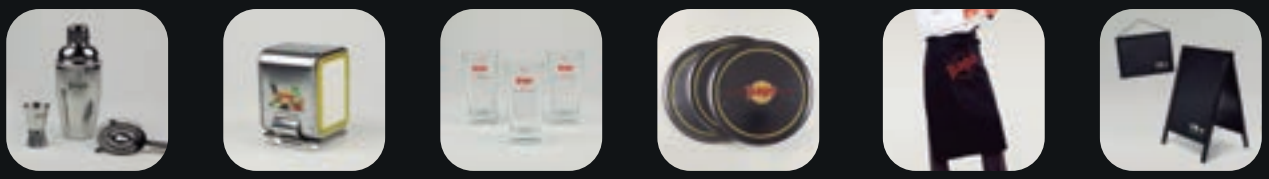
UN AÑO SIN GASTOS PARA TU BAR

10.000 €

PARA AYUDARTE A PAGAR LAS FACTURAS DE LUZ, AGUA, GAS...

¡O lo que tú decidas!

¡Además, puedes conseguir **más de 3.500 premios**!



¡DATE PRISA!
¡Últimos días de promoción!

VIB | Pago
VERY IMPORTANT PAGO BAR

Entra en **vamosdebarespago.es** y participa.

*El premio "UN AÑO SIN GASTOS" equivale a un cheque por valor de 10.000 €. Coste medio de gasto anual de un bar, extraído de una encuesta realizada a distintos bares. Consulta condiciones y bases legales en www.vamosdebarespago.es

El Gas de Repsol

La energía que cubre todas las necesidades de tu negocio

REPSOL

Inventemos el futuro

Cuenta siempre con el **Gas de Repsol,** una alternativa energética eficiente gracias a su alto **poder calorífico,** que te ofrece:

- **Asesoramiento energético gratuito:** te ofrecemos un proyecto llave en mano y **financiación.**
- Con tu depósito de gas, **instalación y mantenimiento gratis***.
- **Descuentos personalizados** en el consumo del gas.

Llama ya al 901 100 125
o infórmate en *repsol.es*

*Oferta comercial de Repsol Butano, S.A. (c/ Méndez Álvaro, 44. 28045 Madrid) válida hasta el 30 de abril de 2019 para contratos de Plan Personalizado con depósito individual en instalaciones que se den de alta antes del 31 de diciembre de 2018. La cuota de instalación (obra mecánica del depósito y receptora exterior) será 0€ para consumos superiores a 1.000 kg y con volúmenes de depósito iguales o inferiores a 2.450 litros, o consumos de 1.500 kg con volúmenes de depósito superiores a 2.450 litros. La cuota de servicios correspondiente al mantenimiento reglamentario será 0€ para toda la duración del contrato independientemente del consumo.

Antonio Aguilar
Socio Fundador de
Avenida Hotel Almería
“Ahora somos más que un hotel de 4 estrellas”
Vodafone Digital Solutions
Con Vodafone One Net Hoteles podrá organizar y controlar cada detalle de sus habitaciones, para ofrecer un mejor servicio a sus clientes.
Vodafone, su partner en la era digital.
observatoriovodafone.com
El futuro es apasionante.
Ready?
vodafone

Sumario

Reportajes

La Gastronomía japonesa parte cultural II. 16
Los zumos combinación natural. 22
El lúpulo, clave del aroma en la cerveza. 26
La importancia de los textiles en el sector hotelero. 36
Bienvenido Mr. Marshall. 38

Actualidad

La Coctelería y el mundial. 24
Seguridad Alimentaria. 28
AMER. 32
FACYRE. 34
La Sala: Sapha un éxito profesional. 35
ASEGO. 40
Las Llaves de Oro. 42
AEDH. 44

Presentaciones HR

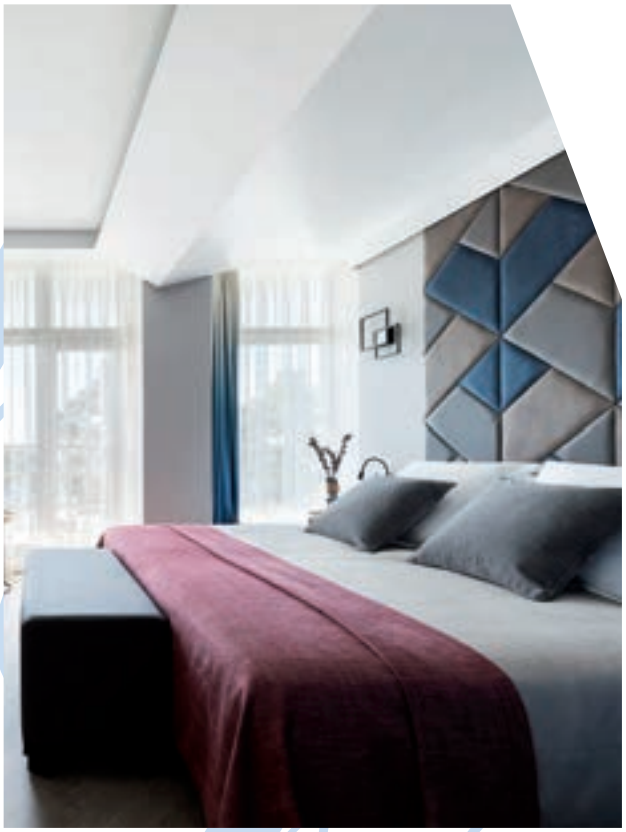
HR potencia las interrelaciones comerciales. 8

Empresas

Dekton y Silestone en Topa Sukaldeira. 14
Mychef, tecnología de premio. 20
Makro ayuda a subir al tren de la digitalización. 30
Climatizadores Samsung con tecnología Wind-Free. 45
Guía Comercial. 49

Noticias

Noticias de Hostelería. 46
Notas de empresa. 47
Muestrario empresarial. 48



Staff

Hostelería & Restauración H.R.

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

Director:
Fernando Hidalgo de Morillo - fhidalgo@hidalsa.com

Coordinación:
María José Sanz Gallego - mjsanz.biomicral@hidalsa.com

Publicidad y Marketing:
Luís Jiménez - publicidad@hidalsa.com

Calidad:
Omar Cabañas - biomicral@hidalsa.com

Redacción:
Jian Zhang - redacción@hidalsa.com

Asesores de Comunicación:
María Jesús Gil de Antuñano.

Diseño y Maquetación:
Francisco Enol Alvarez

Suscripciones:
Belinda Sánchez Verbo - suscripcion@hidalsa.com

Fotografías:
Redacción, Trimagen Fotografía Creativa.

Redacción-Publicidad-Suscripciones:
C/ Matilde Diez 11, Bajo.
Telf.: 91 510 27 28
www.hidalsa.com
28002 Madrid

Asesores Técnicos:
Doménec Biosca, Mariano Castellanos,Javier de las Muelas, Pepe Dioni, Ramón Dios, Ana María Dobaño, Ignacio Guido, Fernando Gurruchari, Luis Irizar, Borja Martin, Íñigo Pérez "Urrechu", Ramón Lefort, Custodio López Zamarra, Juan Carlos Muñoz, Carlos Orgaz, Vicente Romero, Paco Roncero, Manuel Ruiz, Mario Sandoval, Ángel Sierra y Roberto Torregrosa, Manuel Vegas.

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

Profesionales de Hostelería & Restauración:
Ana Acin, Amado Alonso, Segundo Alonso, Martín Berasategui, Alicia Castro, Pepe Dioni, Julián Duque, Rafaél Espantaleón, Juan José Fernández, Juan Carlos Galbis, Luis García de la Navarra, Dani García, Hipólito González, Faustino Helguera, Pedro Larumbe, Joan Melchor, Lorena Moreno, Adolfo Muñoz, Juan Andrés R. Movilla, Vicente Patiño, Guillermina Sánchez, Francisco Ron, Koldo Royo y Benjamín Urdiaín.

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

Edita: Biomicral S.L.
Depósito Legal: AS.-767/96

Impresión: Publizona Impresión

Suscripción

Empresa .....
Nombre y apellidos .....
D.N.I./N.I.F. .....
Domicilio ..... Nº ..... C.Postal .....
Población ..... Provincia ..... Tfno .....
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 tfno.:
(+34) 91 510 27 28
609 98 61 87

.....a..... de..... de 2018

Datos de Domiciliación Bancaria

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

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

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

(Firma y sello de la empresa)

Precio (IVA incluido)	Anual	Bienal
España	60 €	90 €
Extranjero	85 €	120 €

Hostelería & Restauración H.R. respeta las opiniones de sus colaboradores y corresponsales pero no se identifica necesariamente con ellos. Autoriza la reproducción citando la procedencia y previa autorización de la Editorial.

Solicitado control OJD y de Calidad.

SAMSUNG
Wind-Free™
Ponte cómodo.
Es Wind-Free™.
Samsung Wind-Free™ extiende suavemente el aire de manera uniforme a través de 21.000 micro agujeros, manteniendo un nivel confortable de frescor sin corrientes de aire directas.
https://www.samsung.com/es/business/climate/

HR potencia las interrelaciones comerciales

Hostelería & Restauración, HR, ha culminado un trimestre completo de presentaciones e interrelaciones comerciales a nivel nacional de firmas tan sobresalientes como Guerrero Claude, Electrolux Professional, Host Dry y Procter &Gamble con asociaciones profesionales y empresariales de Hostelería.

Francisco Guerrero con reconocidos profesiionales catalanes.

Veronique Claude y Francisco Guerrero celebrando su aniversario.

Numerosos asistentes en la presentación.

Si seguimos un orden cronológico la primera presentación organizada por **Hostelería & Restauración, HR,** ha sido en Barcelona en el salón Hostelco, conjuntamente con la firma *Guerrero Claude* y dirigida a los integrantes de la *Asociación de Directores de Hotel en Cataluña* y profesionales de Hostelería.

La presentación celebrada el 17 de abril en el stand de *Guerrero Claude* de la Fira de Barcelona ha reunido a una treintena de profesionales, entre los que se encontraban el Delegado de la *Asociación Española de Directores de Hotel en Cataluña*, Roberto Torregrosa, diversos directores de hotel de los principales hoteles de Barcelona y directores de cadenas hoteleras, como Guitar Hoteles. También asistieron el Presidente de la *Asociación de Cocineros de Barcelona*, Jaume Urgellés, acompañado de miembros de su Junta Directiva; y el Delegado de *Las Llaves de Oro en Cataluña*.

Los directivos de *Guerrero Claude*, Francisco Guerrero y Veronique Claude, han sido los responsables de presentar los sistemas de buffets, servicio de mesa y bar en Hostelería, así como múltiples opciones a través de los fabricantes "partners" que han representado en Hostelco.

Los asistentes a esta presentación han conocido las novedades y versatilidad de los productos de Hamilton Beach, Dynamic, Tellier – Gobel, APS, Luigi Bormioli, Sambonet y Paderno. realizando un recorrido por sus stands dentro del de la firma catalana. Francisco Guerrero también ha mostrado las soluciones a medida para el servicio de mesa, menaje de cocina, utensilios, maquinaria y equipos auxiliares para cocina y bar.

El acto ha finalizado con la degustación de sugerentes coctailk y smoothies, y brindando por el 20 aniversario de la firma catalana.

Electrolux con los cocineros catalanes

La siguiente presentación organizada por **Hostelería & Restauración, HR,** ha sido para *Electrolux Professional* y la Asociación de Cocineros y Reposteros de Barcelona (Casal dels Cuiners y Reposters de Barcelona) celebrada el 17 de abril en la Escuela Hofmann de Barcelona.

Juanjo Fradera mostrando los equipos de Electrolux.

La Cocina al Vacio a centrado la atención.

El seminario Profesional de "Cocción al Vacío" dirigido por el chef de la multinacional Elkectrolux, Juanjo Fradera, ha estado dedicado a caterings, industrias alimentarias y cocinas centrales.

El chef de *Elextrolux* Juanjo Fradera ha presentado los métodos para aumentar los éxitos culinarios y económicos, aprovechando las ventajas de las nuevas técnicas y tecnología en el mercado. También ha presentado la aplicación de la

Los cocineros barceloneses aclararon conceptos.

cadena fría, la seguridad alimentaria y tecnológica, cocina al vacío y ahorros en la cocina ante un grupo de treinta chefs de Barcelona. Entre los que se encontraban el Presidente de *Casal dels Cuiners y Reposters de Barcelona*, Jaume Urgellés, miembros de su Junta Directiva y reconocidos profesionales de hoteles, restaurantes y colectividades.

Electrolux continúa con sus presentaciones en Madrid

La tercera presentación organizada por **Hostelería & Restauración, HR,** ha sido también con *Electrolux Professional* para los integrantes de la *Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid*. En esta ocasión el evento se ha celebrado el 26 de abril en el Center of Excellence de *Electrolux* de Madrid.

El chef Juanjo Fradera ha presentado la mejor solución cook chilll del mercado: air – o – system.

Se mostraron fórmulas para conseguir el exito culinario y economico.

Este sistema consigue reducir los costes, mejorar la organización en las cocinas, cumplir la Seguridad Alimentaria, aplicar la cadena fría en banquetes y mejorar la variedad y calidad de alimentos. Para ello Juanjo Fradera ha elaborado diferentes elaboraciones ante veinticinco chefs profesionales de

El director de Electrolux presentando la jornada.

los principales caterings, restaurantes y hoteles de la Comunidad de Madrid. En la presentación también han estado presentes la directora de Marketing de Electrolux, Verónica Molina Navarro, .y Patricia Montero, también de Marketing.

Host Dry con los Directores de Hotel

La siguiente presentación organizada por **Hostelería & Restauración, HR,** ha sido el 24 de mayo en el hotel Mayorazgo de Madrid conjuntamente con la firma *Limpieza Inteligente*, *Host Dry*. El evento ha contado con la presencia de Directores de Hotel, gobernantas y representantes de restaurantes de alta categoría.

Destacados directores en la presentación de Host Dry.

El acto, dirigido por los directivos Stefanka y Mario, ha consistido en la presentación de los sistemas Host y Aridex de limpieza exclusivos, ecológicos e inteligentes que reducen tiempo y resultan productivos. Estas características se han demostrado en la primera parte de la presentación con la muestra de datos y un estudio del sector, donde la limpieza asume un protagonismo esencial para la reducción de costes." Por este motivo contar con los sistemas Host, es garante de tranquilidad y satisfacción para los clientes, además del mejor aliado", según han indicado los responsables de Host Dry en España.

A continuación, se ha realizado una demostración en vivo de los sistemas Host, pudiendo comprobar la treintena de profesionales asistentes las altas capacidades y prestaciones de las máquinas. Incluso los profesiona-

Los profesionales han participado activamente.

Artífices de la presentación de Host Dry.

La presentación eminéntemente práctica.

Bonito detalle de Host Dry con el Presidente de AEDH Madrid.

les han probado in situ los sistemas, observando su potencia en la limpieza en tan solo unos minutos.

La presentación ha finalizado con la entrega del certificado Host al Director de Hotel Mayorazgo y a su vez Presidente de la *Asociación Española de Directores de Hotel* en Madrid, Manuel Ruiz Sotillo, por utilizar *Host* para moquetas y alfombras, así como *Aridex* para la limpieza de tapicerías, colchones y cabeceros en su hotel.

Este certificado, que lo otorga la central de la marca directamente desde Estados Unidos, exclusivamente se entrega a los hoteles que, tras un riguroso control por la marca, utilizan y aplican correctamente la maquinaría y productos de limpieza Host.

Por su lado, Manuel Ruiz Sotillo, Delegado en Madrid de la *Asociación Española de Directores de Hotel*, ha agradecio el reconocimiento indicando la importancia de contar con los sistemas *Host*.

Procter & Gamble con las gobernantas

Las dos siguientes presentaciones organizadas por **Hostelería & Restauración, HR,** han sido con *Procter & Gamble* en colaboración con *ASEGO* y han estado dirigidas a las gobernantas de Sevilla y Madrid, respectivamente. Estas se han celebrado el 14 de junio en el Hotel Inglaterra de Sevilla y el 20 de junio en Madrid concretamente en el Hotel Mayorazgo.

En ambos eventos la CEO Account Manager de *Procter & Gamble España*, María Ángeles Espinosa, G ha sido la responsable de dirigir la presentación, aunque en Sevilla también intervino Pablo Fernández, CBD Account

María Ángeles Espinosa, de P&G, Nicolas de Górgolas, de Jen Química con las gobernantas madrileñas.

ACYRE Madrid impone a nuestro Director la chaquetilla de Honor

La Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid ha entregado el 21 de junio las Chaquetillas de Honor de la entidad a sus principales colaboradores durante la entrega de premios del XXV Certamen Gastronómico de la Comunidad de Madrid. Nuestro Director, Fernando Hidalgo, ha sido el responsable de recogerla en nombre de la editorial.

La Presidenta de ACYRE, Bárbara Buenache, y Sacha Hormaechea entregan la Chaquetilla a nuestro Director.

La relación entre *ACYRE Madrid* y nuestra revista **Hostelería & Restauración**, **HR**, es estrecha al remontarse a más de 25 años. Prueba de ello es que nuestro Director Fernando Hidalgo formó parte de algunos de los primeros campeonatos de este concurso y ser **HR** la revista que ha venido informando puntualmente de cada uno de sus concursos y eventos.

Fernando Hidalgo con la Directora de Marketing de Electrolux Professional, Verónica Molina Navarro, tambien galardonada.

Incluso la relación ha ido más allá al editar durante años nuestra editorial la revista de *ACYRE Madrid* durante años, coincidiendo con las presidencias en la *Asociación de Cocineros* y Reposteros de Norberto Buenache, Rufino Martín y Clemente López.

Actualmente la relación también es estrecha al ser **Hostelería & Restauración**, **HR**, portavoz de la *Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid* y organizar eventos conjuntamente, como presentaciones y demostraciones a este gran colectivo profesional.

La entrega de la Chaquetilla a nuestro Director la realizó la Presidenta de ACYRE Madrid, Bárbara Buenache, y el chef Sacha Hormaechea quienes tuvieron unas palabras entrañables con **Hostelería & Restauración**, **HR**, y nuestro Director. Desde estas líneas deseamos darles de nuevo las gracias por este reconocimiento.

Línea de productos P&G.

Instructiva charla de María Ángeles Espinosa.

Las gobernantas han podido ampliar sus conocimientos.

Manager de *P&G*. Asimismo, en las dos presentaciones han tenido un papel relevante sus distribuidores de zona, en Sevilla el Director Comercial de *Rubio Díaz Hermanos*, Juan Carlos Rubio Jara, y en Madrid el Director de *Jem Química S.L.*, Nicolás de Gorgolas, a la vez es Presidente de Adial Higiene.

De esta forma los directivos de *Procter & Gamble* han presentado a las numerosas asistentes, tanto en la ciudad hispalense como en la capital de España, las nuevas alternativas para limpieza y lavandería en Hostelería. Sus soluciones para Cocina, con Fairy; Lavandería, con Ariel; y Ambientación y eliminación de malos olores, con Ambipur y Febreze, También han mostrado soluciones profesionales inmediatas y fácilmente aplicables,

Hostelería & Restauración presente en las principales ferias

Hostelería & Restauración, **HR**, ha asistido a las principales ferias de Hostelería a nivel nacional, como Alimentaria, Hostelco y el Salón Internacional del Gourmets, donde ha contado con stands y ha departido con directivos de asociaciones profesionales y empresariales, así como firmas comerciales, por ejemplo King´s Buffets y Miele.

Hostelería & Restauración, HR, en Hostelco y Alimentaria.

Antonio Criado y Sara Criado en Hostelco.

El Director de Electrolux Professional y la Directora de Marketing de King´s Buffets.

Gobernantas con los ponentes y personal de Rubio Díaz.

sentación, en su mayoría gobernantas de hoteles de cuatro y cinco estrellas. También es destacable la asistencia de Beatriz González, Delegada de *ASEGO en Andalucía Occidental*, en Sevilla y de gran parte de la Junta Directiva de *ASEGO* en Madrid, con su Presidenta , Lorena Moreno, y su secretaria General, Ana María Dobaño, al frente.

P&G centro el interes profesional.

así como alternativas sobre técnicas, tratamientos y métodos de limpieza.

Los actos han finalizado con un cocktail y sugerentes regalos a las más de cuarenta asistentes de cada pre-

Tertulias sobre Hábitos saludables

El Departamento de Consultoría de higiene alimentaria de **Biomicral** (responsable de implantar y verificar sistemas de autocontrol basado en el APPCC, en restauración, restauración hospitalaria, colectividades y colegios, entre otros) ha creado una nueva línea de negocio basada en hábitos saludables.

Instructivas charlas de Biomicral.

Esta línea consiste en crear en un ambiente de tertulias y con una clase de cocina como hilo conductor del acto un impulso a los hábitos saludables. Donde un nutricionista explica como cambiar los hábitos alimentarios y los beneficios que conlleva para nuestra salud.

A continuación un coaching nutricional y deportivo presenta, sin perder el concepto de tertulia, el tipo de ejercicio adecuado que se debe practicar, mostrando y aconsejando trucos para emocionalmente adquirir nuevos hábitos alimenticios más saludables.

Biomicral tras trabajar este aspecto con colegios y mercados de abastos, mediante actividades extraescolares para niños y tertulias para padres, apuesta por extender y ofrecer estos desayunos saludables a las empresas. Para de una forma sana y equilibrada ayudar a afrontar con energía una jornada de trabajo.

Biomicral está asesorando a cadenas de restauración rápida, restaurantes tradicionales y hoteles en la confección de sus cartas, Además a empresas y asociaciones empresariale como a la Asociación de Jovenes empresarios de Madrid a desarrollar sus desayunos, corner y buffets saludables.

Los responsables de este proyecto son María José Sanz, Directora del área de Consultoría de **Biomicral**, Omar Cabañas, Director Técnico Nutricionista, y María José de la Fuente, psicologa.

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 10 AÑOS GARANTÍA

DEKTON®
designed by COSENTINO

Dekton y Silestone en Topa Sukaldería

TOPA Sukaldería, de Andoni Luis Aduriz, es un restaurante que evidencia los siglos de historia que unen a vascos y latinoamericanos. Es el punto en el que ambas gastronomías se encuentran. En él, Cosentino tiene un protagonismo especial.

Entrada de Topa Sukaldería

Topa Sukaldería se ubica en pleno barrio de Gros de San Sebastián y presenta un concepto arquitectónico de 496 m² divididos en dos plantas. Claridad de espacios, contrastes, ambiente alegre y acogedor, diversas formas de recibir al público, calidad en productos decorativos y arquitectónicos o la utilización de materiales reciclado son algunas de las claves que definen este proyecto. Para su diseño se ha apostado por la superficie ultracompacta *Dekton® by* **Cosentino** y la serie ecológica *Eco Line de Silestone®*. Más de 400 m² de productos de **Cosentino** forman parte de este apasionante proyecto gastronómico.

Dekton® Aura en encimeras y barras

Una de las prioridades del diseño ha sido potenciar el concepto de cocina abierta. De forma armoniosa y elegante, las encimeras y barras de *Dekton®* Aura conectan la cocina con el resto de la sala. Su excelente blancura y claridad, unidas al peculiar juego de vetas que se aprecia en su acabado, se convierten en auténticos protagonistas del espacio.

La seguridad e higiene que ofrece *Dekton®* para estar en contacto con la comida, la capacidad de soportar tanto el frío como el calor sin alterarse de forma estética o mecánica, la alta resistencia a las manchas y al rayado o su fabricación en gran formato han sido aspectos determinantes para la elección de la superficie *Dekton®*.

Dekton® Kelya como revestimiento de pared

El contraste resultante entre el acero inoxidable presente en la cocina y el color oscuro, profundo y con acabado mate que aporta *Dekton® Kelya* es significativo.

Barra Dekton Aura.

Cocina encimera Dekton Aura y Dekton Kelya (negro)

Barra de unión de cocina con salón, Dekton Aura.

Siles Eco Line Starlyhts en las paredes

Además de la belleza y de las numerosas prestaciones técnicas de *Dekton*®, la posibilidad de colocar tablas de gran tamaño en las paredes de la cocina, con mínimas juntas visibles, atribuye al espacio un aspecto de mayor continuidad y elegancia estética.

Starlight de Eco Line de Silestone® en paredes

Buscando contraste, elegancia y funcionalidad, los revestimientos de pared de los aseos se han elaborado en el color Starlight de *Eco Line* de *Silestone*®. La elección de este material se alinea con la utilización de materiales reciclados de viruta de madera en techos y otros revestimientos del establecimiento.

El tono negro y rotundo de *Starlight* aporta un contraste perfecto con el blanco de los sanitarios y la solería de color grisáceo. El ligero y resplandeciente brillo de los trozos de espejo incorporados en la tabla de Eco Line de *Silestone*® consigue equilibrar la luz y la oscuridad del ambiente, ofreciendo un efecto óptico sorprendente y cautivador.

La gastronomía japonesa parte cultural II

La selección de ingredientes disponibles en Japón es tan variada que cualquier comida o cena puede estar compuesta de infinidad de platos. Aunque la comida tradicional de origen nacional está compuesta por arroz blanco, sopa de miso y encurtidos tsukemono.

Japón a lo largo de la historia ha sido un activo importador de cocina extranjera, pero en las dos últimas décadas esto ha cambiado totalmente por la importancia que se le da a la dieta saludable. Esta preocupación ha contribuido a una expansión sin precedentes de la comida japonesa en el extranjero, con un inusitado aumento del número de restaurantes japoneses en las principales ciudades de todo el mundo. La mayoría de los restaurantes japoneses en el extranjero sirven sushi, tempura y algunos otros se atreven con tallarines de ramen y de soba. El Ministerio de Agricultura, Forestación y Pesca japonés ha realizado un estudio que muestra que en 2015 operaban 89.000 restaurantes japoneses en el exterior, (25.100 en América del Norte, 45.300 en Asia y 10.550 en Europa). El número total de restaurantes japoneses ha aumentado en Estados Unidos un 150% en los dos últimos años y en Gran Bretaña un 300% en los 5 últimos. Según las estadísticas del MAFF, menos del 10% de los propietarios de todos los restaurantes japoneses son de origen japonés.

Los restaurantes de comida japonesa ya no se limitan simplemente al tradicional sushi o a las elegantes comidas completas. Los chefs extranjeros adoptan, por ejemplo, condimentos japoneses como salsa de soja, pasta de soja fermentada o limón japonés para las comidas de ese país a fin de otorgarles un toque de sabor japonés.

La Academia de Gastronomía Japonesa ofrece desde 2005 a los jóvenes cocineros extranjeros y japoneses la oportunidad de aprender y perfeccionar las especialidades de la cocina japonesa, tal y como se prepara en Japón. Estos cursos se celebran en Kioto y Osaka,

Hay ciertas normas que rigen la cocción y presentación de los alimentos que se hacen más o menos estrictas en función de la ocasión y la formalidad de la comida, más allá de las normas que puedan regir el comportamiento en la mesa, En general aquello que siempre se busca cuando se cocina un plato es la armonía de todos los ingredientes y su presentación.

En ocasiones más informales el menú más habitual está formado por sopa y arroz junto con algo de pescado, marisco y/o carne. En las típicas cajas Bento, que se utilizan para llevar la comida al exterior, es habitual incluir pequeñas porciones de diferentes tipos de comida separadas en distintos compartimentos. La estética siempre juega un papel importante al formar parte de esta armonía. En cambio en las ocasiones más formales las "normas" que rigen la presentación de los platos, elección de los alimentos y cocciones se vuelven más estrictas.

Una de las normas más conocidas y curiosas que se aplica en este tipo de ocasiones es la de utilizar 5 colores -verde, amarillo, rojo, blanco y negro-, 5 sabores -dulce, salado, agrio, ácido y picante- y 5 cocciones -crudo, cocido, al vapor, a la parrilla/ plancha y frito-.

La cocina japonesa es reflejo del carácter japonés basada en la organización y dedicación.

Platos típicos de la gastronomía nipona

+ Populares

Sushi -寿司-: comida japonesa más conocida fuera de Japón. Consiste en una base de arroz con pescado o marisco crudo o semi-cocinado, acompañado con otros ingredientes como verduras y huevo. Existen diferentes tipos de sushi, los denominados makisushi se encuentran envueltos en alga nori. El sushi se acompaña de salsa de soja, wasabi y gengibre marinado.

Onigiri (おにぎり). son triángulos de arroz envueltos en alga nori y rellenos de diferentes ingredientes.

Tofu 豆腐-: está preparado a partir de la leche de soja, con textura y características similares al queso fresco. Existen diversas formas de cocinar y servir, tanto en platos fríos como calientes. Sus elaboraciones más conocidas son agedofu y mabudofu, aunque este último originario de China, se ha vuelto muy popular en Japón.

Tsukemono -漬物-: consiste en diversas verduras encurtidas que se comen como acompañamiento o para picar.

Edamame -枝豆-: judías verdes cocidas con sal. Se come como aperitivo en los izayaka o bares japoneses.

Algas -海草-: existen diferentes tipos de algas, como Wakame, Hijiki o Nori.

Onigiri -お握り-: bola de arroz que se puede mezclar o rellenar con varios ingredientes y que a menudo se envuelve en alga Nori.

Tempura -天ぷら-: combinación de fritura de verduras y marisco rebozados.

Curry japonés -カレーライス-: curry al estilo japonés, es muy popular.

Karaage -から揚げ-: pollo frito marinado en soja y gengibre.

Tonkatsu -豚カツ-: filete de cerdo empanado y cortado en trozos. Se come con palillos, acompañado de col u otras verduras.

Katsudon -かつ丼-: filete de cerdo empanado, pero servido sobre arroz con huevo revuelto y especias por encima.

CHURCHILL

VAJILLA PROFESIONAL HOSTELERA

Más de 220 años de...
Innovación, pasion y experiencia

Socio natural para todas sus necesidades de cerámica, melamina y madera en la industria hostelera.

VISITE NUESTRO SHOWROOM EN MADRID

Visítenos en Salón Gourmet
PABELLÓN 8 - STAND 8 E15
7 - 10 Mayo 2018

Showroom en Madrid*
Calle Princesa No. 2, 7ta Planta,
Puertas 4 y 5, Madrid 28008
Tel: 910 004 929
*Abierto con cita unicamente

churchill1795.com

Padthai.

Sashimi variado.

Spaider roll.

Tataki maguro.

Tataki maggu.

Okonomiyaki -お好み焼き-: especie de tortilla con diferentes ingredientes mezclados con harina y hechos a la plancha; consta de diferentes variantes. Típica de la región de Kansai;

Yakisoba -焼きそば-: fideos de harina de trigo fritos con verduras y, en algunos casos, cerdo.

Yakitori -焼き鳥-: pinchitos de pollo a la brasa con salsa.

Gyoza -餃子-: empanadillas rellenas de diferentes ingredientes, como verduras, carne o gambas.

Takoyaki -たこ焼- bolas de harina frita rellenas de un trozo de pulpo. Junto al okonomiyaki, es típica de Kansai.

+ Guisos, sopas y fideos

Nabe -鍋- Nabe significa olla en japonés y hace referencia al tipo de comida cocinada en este recipiente. Es una especie de guiso al que se añaden ingredientes al gusto. Existen diferentes tipos según los ingredientes y las salsa utilizadas para el caldo.

Sukiyaki -すき焼き-: estilo de nabe, la característica principal es mojar los ingredientes salidos de la olla en un bol de huevo crudo antes de comer.

Shabu-shabu -シャブシャブ- nabe con un sabor menos dulce que el sukiyaki y no utiliza huevo crudo.

Sopa de miso -味噌汁 está presente en casi todas las comidas en Japón. , Consiste en una sopa de miso o pasta preparada a partir de la soja disuelta en dashi o caldo de pescado. Otros ingredientes comunes son el tofu y el alga wakame.

Oden -おでん-: guiso con sabor e ingredientes característicos.

Soba -そば-: fideos finos de trigo que se sirven fríos con una salsa para mojar o en sopa.

Okinawa soba -沖縄そば-: sopa de fideos se sirve con trozos de carne de cerdo y otros ingredientes. Característica del archipiélago de Ryukyu,

Ramen -ラーメン-: fideos originarios de China que se sirven en sopa caliente.

Somen -素麺-: variante de fideos finos, se sirven generalmente fríos con una salsa separada para mojar.

Udon -うどん-: fideos gruesos.

+ Postres

Dorayaki –どら焼き-: postre consistente en dos trozos de bizcocho rellenos de anko o pasta dulce de azuki o judías rojas.

Mochi -餅-: elaborado de pasta de arroz dulce. Existen variantes, como relleno de dulce, con helado.

+ Bebidas

Matcha -抹茶-: té verde japonés.

Sake -酒-: en occidente este término hace referencia al licor de arroz típico de Japón, allí hace referencia a cualquier tipo de bebida alcohólica.

Shōchū -焼酎-: bebida alcohólica similar al sake pero con mayor graduación.

Umeshu -梅酒-: licor de ciruela.

Awamori -泡盛-: sake típico de la región de Okinawa.

Macha, té verde japones.

Noruega tiene unas condiciones de vida perfectas.

Para el salmón.

¿Por qué alguien elegiría un lugar tan inhóspito para vivir? Porque es el lugar perfecto para los peces. Las aguas frías y cristalinas hacen que el salmón noruego crezca lentamente y adquiera un sabor perfecto.

SEAFOOD FROM NORWAY

mychef, tecnología de premio

Los equipos de la gama mychef, pertenecientes al grupo Distform están de enhorabuena y es que su inversión en tecnología e i+d está dando frutos, tal y como lo demuestran los importantes premios de repercusión mundial recibidos. El premio IF Design, el premio Red Dot o el premio Delta son algunos de los reconocimientos obtenidos estos últimos meses y que ponen en valor el gran trabajo realizado desde la sede de mychef en Torrefarrera, Lleida.

IF Design

mychef ha sido galardonado con un If design award 2018, los premios de diseño de gran prestigio dentro del ámbito del diseño y de gran reconocimiento mundial. El producto ganador, *mychef evolution*, ha ganado en la disciplina de comunicación, en la categoría de software/aplicaciones.

mychef evolution convenció a los 63 miembros del jurado, con su interfaz de usuario inteligente, su diseño atractivo y su facilidad de uso, que le permite obtener niveles sin precedentes en términos de calidad de cocción. Además, gracias a su conexión Wi-Fi permite administrar el horno estés donde estés.

Se presentaron más de 6.400 solicitudes de 54 países, pero la organización de diseño independiente más antigua del mundo lo tuvo claro y *mychef evolution* resultó ganador.

El premio se entregó en una ceremonia con más de 2.000 asistentes en el BMW Welt en Munich.

Red Dot

mychef ha sido galardonado con dos prestigiosos premios Red Dot 2018 para sus productos *mychef evolution y iSensor*.

Red Dot para mychef evolution

Un jurado compuesto por aproximadamente 40 miembros evaluó los productos individualmente en base al original siguiendo estrictos criterios de evaluación, que incluyen el nivel de innovación, funcionalidad, calidad formal, ergonomía y durabilidad.

El jurado del premio Red Dot ha valorado de *mychef evolution* el hecho de que introduce una nueva generación de hornos combinados. El jurado ha destacado que se ha prestado especial atención al diseño, la tecnología y la compacidad. Además, la combinación de materiales de metal y plástico enfatiza las formas y volúmenes. *mychef evolution* destaca para el jurado por una pantalla táctil de última generación de 6,5 «, integrada en el elegante panel frontal, que muestra el control de cocción en tiempo real.

Red Dot para iSensor

iSensor es la envasadora de vacío profesional con la interfaz más fácil de usar en el mercado, así ha definido el jurado del premio Red Dot a este equipo de la gama **mychef**. Además, ha destacado el desarrollo del producto centrado en la experiencia de usuario optimizada: abres la tapa, colocas la bolsa y dejas que la máquina decida los niveles óptimos de vacío y sellado con iVac e iSeal, algoritmos patentados, apagándose automáticamente una

vez terminado. El jurado además ha quedado sorprendido por la capacidad de iSensor, que permite almacenar hasta 10 programas. También ha remarcado que iSensor tiene un modo manual para dar rienda suelta a su creatividad utilizando el patentado MCV, SCS y el modo de espera de vacío para un nuevo mundo de técnicas de cocina.

La gala de entrega de los premios Red Dot se celebrará el 9 de julio de 2018. Los galardonados recibirán sus merecidos trofeos en el escenario del teatro de la ópera de Essen, el Teatro Aalto.

Premios ADI-FAD

El Comité de Expertos de los Premios Delta 2018 ha considerado iSensor para la selección Delta 2018, entre la que se encuentran los productos más destacados del 2018 y que formarán parte de la exposición «El mejor diseño del año» organizada por el FAD, dentro del Diseño Hub Barcelona, y también del libro Premios ADI Book 2018.

Además, los productos de la selección Delta 2018 pasan a una segunda fase donde optarán a un premio Delta de Oro y dos premios Delta de Plata que se conocerán el próximo 14 de junio en la ceremonia de entrega de los Premios.

mychef, soluciones tecnológicas con el máximo respeto por el producto

Con su lema de máximo respecto al producto #mychefrespect lo dejan claro: el respeto es el principal valor de **mychef**, por eso han desarrollado una gama de productos pensada para facilitar la vida al cocinero y para conseguir que el plato perfecto sea lo más fácil, rentable y respetuoso posible.

Gracias a sus *patentes tecnológicas* han puesto su gama de productos a un nivel único en el mercado incorporando una serie de ventajas para la gestión del restaurante.

Con *MySmartCooking*, cocinar es más fácil que nunca. Seleccionas el alimento por categoría, eliges el tipo de cocción y el resultado deseado, y *mychef evolution* se encarga del resto ya que detecta la cantidad, tamaño y estado del producto y ajusta automáticamente la temperatura. También se puede realizar la cocción de forma manual, ajustando uno mismo los valores.

Además con *MyCloud* estás conectado a la nube, estés donde estés. Esto te permite mantenerte conectado a tu horno mychef desde cualquier dispositivo, visualizar el estado de cocción, consultar los datos HACCP

o crear y guardar recetas y enviarlas a tu horno.

Pero los equipos mychef no son sólo fáciles de usar, sinó que también incorporan avances tecnológicos que los convierten en equipos muy seguros y eficientes para el restaurante.

Con ℗*SmartClima Plus* se consigue vapor rápido, denso y seguro. Los sistemas tecnológicos inteligentes de *mychef evolution* permiten realizar cocciones de gran precisión y ahorrar energía gracias a su sofisticado control del vapor y la humedad. La innovadora tecnología *MultiSteam* genera vapor más denso y más rápido que los sistemas tradicionales del mercado. Y con el sistema patentado *UltraVioletSteam*, el vapor que se genera es completamente puro y esterilizado, incluso a muy baja temperatura, gracias a un sistema de rayos ultravioleta que elimina todos los microorganismos. Realiza cocciones delicadas hasta ahora imposibles con unos costes de mantenimiento, limpieza y energéticos mucho más bajos.

Gracias al sistema patentado ℗*Thermal Stability Control* asegura una estabilidad de la temperatura en la cámara de cocción sin apenas oscilaciones (±0,2oC). El resultado son texturas finales sobresalientes, con menos pérdida de peso y un color brillante.

Con *MyCare* se consigue la limpieza automática más eficiente eliminando cualquier tipo de suciedad automáticamente y sin supervisión. Según el estado de suciedad de la cámara, *MyCare* propone el programa de limpieza más eficiente. Gracias al sistema patentado ℗*UltraVioletSteam*, el último ciclo de lavado genera vapor libre de patógenos por toda la cámara, dejándola esterilizada para una máxima seguridad alimentaria, con lo que se reducen las emisiones tóxicas y el consumo de detergente y de energía.

Gracias a todos estos reconocimientos, a la alta inversión en i+d, a la tecnología de última generación y al hecho de estar presentes en los mejores restaurantes, los hornos mychef son los que mejor cocinan en el mundo.

Conoce más sobre la nueva gama mychef en ***mychef.distform.com***

mychef.
respects what you respect

Los zumos, combinación natural

El zumo natural es un producto que por sus cualidades saludables y nutritivas confiere múltiples combinaciones y posibilidades, pudiéndose reflejar en la confección de las cartas. Las opciones para diseñar una carta de zumos son infinitas, demasiadas ventajas para un producto relegado a un segundo plano en muchos establecimientos.

España dispone de pocos locales especializados en la venta de zumos como oferta principal, a pesar de que es un país rico en frutas. No existe una cultura de zumos establecida y las frutas siguen siendo un recurso de segundo grado. Es necesario utilizar eslóganes que refuercen la idea de que el zumo es un producto de primera calidad.. Si se vende bien la idea de producto natural se canalizará la oferta convenientemente.

Para confeccionar una carta de zumos se debe entender que actualmente esta bebida está relegada a un segundo plano y se consume poco (como le sucede a la fruta). En muchos restaurantes las frutas ocupan un lugar secundario, las que tienen mejor presencia pasan a formar parte de los postres y los platos, en cambio las peores están destinadas a ser exprimidas para la realización de zumos naturales. Luchar contra este desprestigio será una de las tareas comerciales más importantes del profesional de sala, incluidos los sumilleres, que debe potenciar el concepto ante el cliente que se trata de un producto natural, artesano y sano, debiéndole ayudar a apreciar estas cualidades.

Para reforzar esta idea sería conveniente, por ejemplo decorar de forma atractiva y con vistosas frutas el puesto de zumos.

Todas las combinaciones posibles

A la hora de combinar zumos no existen reglas universales. Se pueden realizar casi todas las combinaciones posibles, aunque no todas las frutas y hortalizas sean aptas para preparar zumos. En general, las hortalizas deben acompañarse con frutas para contrarrestar sus acentuados sabores y falta de dulzor. No ocurre lo mismo con las frutas. En realidad las combinaciones son una cuestión de gustos y de tolerancias digestivas, aunque también juega un papel importante el sentido común.

Para contrastar sabores jugaremos con lo dulce y lo ácido, ya que los sabores amargos y los salados quedan automáticamente descartados. Hay que tener en cuenta que los sabores ácidos por regla general suelen ser refrescantes y estimulantes, en cambio lo dulce produce sed. La combinación ácido-dulce dependerá del grado de acidez de la fruta. En principio, todas las frutas ácidas pueden tomarse solas con excepción del limón en el que, irremediablemente, se debe rebajar la acidez con algún elemento complementario. El limón no tiene suficiente grado de azúcar, este porcentaje se mueve entre el uno y el dos por ciento.

La combinación de frutas y hortalizas está determinada por el gusto que se desee conseguir. Hay combinaciones más universales porque una de las dos frutas tiene un sabor más neutro. El tomate, que consideramos erróneamente una hortaliza cuando en botánica se clasifica como fruta, es de difícil combinación con el resto de frutas y hortalizas. Sin embargo, el sabor del zumo de tomate solo es excepcional. De entre las hortalizas, la zanahoria da mucho juego (su sabor es neutro). Permite hacer combinaciones con piñas, naranjas, manzanas entre otras. Aparte de su aportación nutricional su sabor es refrescante. Otra de las hortalizas olvidadas es la remolacha roja que por el color intenso que da a los zumos es visualmente atractiva. Se debe usar poca cantidad y no

se puede verter más de una tercera parte en el combinado final.

A pesar de que las frutas son más dulces y agradables al paladar y toleran más la operación mecánica (cortar, pelar), las combinaciones entre frutas y hortalizas crudas son amplias, pese a que el número de hortalizas crudas aprovechables es bastante más reducido. La lechuga y el tomate se pueden utilizar en contadas ocasiones, la col nunca. Las hortalizas que no se consumen crudas son todavía menos idóneas que las anteriores.

Elaboración de la carta

El diseño de la carta de zumos no tiene limitaciones, dependerá de la creatividad de su elaborador. Antes de la realización definitiva de la carta, el profesional debería sondear la opinión que sus creaciones merezcan entre sus más allegados para obtener elementos de referencia. Lo más recomendable es observar las respuestas de los clientes, investigar qué zumos son los que más gustan en una primera carta experimental antes de su confección, dando a probar varios zumos gratuitamente. Es preferible que la primera carta no sea una apuesta muy arriesgada, es aconsejable compaginar zumos convencionales con otras ofertas más exóticas. En este sentido, es bueno que se juegue con el factor sorpresa, con algunos zumos que constituyan mezclas atrevidas, ya sea frutas con frutas o frutas con determinadas hortalizas. Se pueden incluir estas propuestas más arriesgadas, siempre y cuando no se olvide que la mayoría de las personas tienen un paladar más clásico y conservador, pero la materia prima debe estar asegurada. Se puede ir ofreciendo nuevas combinaciones progresivamente en función de cómo vaya evolucionando la respuesta del cliente.

El profesional debe tener en cuenta que se trata de frutas accesibles, con buenos proveedores (tanto de frutas como de zumos ya preparados). Si hablamos de frutas exóticas es condición que estén bien consolidadas en el mercado o que, en el peor de los casos, la relación calidad-precio sea proporcionada. El mango, la papaya, el kiwi son algunas de estas frutas que comienzan a ser reconocidas fácilmente por los consumidores. Si la materia prima es típica del lugar en el que está localizado su establecimiento sería interesante que se buscara la manera de venderla de otra forma, convirtiendo el producto en algo original y diferente que sorprenda al consumidor.

En los casos de refrescos más convencionales se pueden seleccionar frutas y hortalizas de temporada. Asimismo es aconsejable utilizar frutas propias de la estación en la que nos encontremos, al ser siempre la relación calidad-precio mejor, al estar sometidas a menos procesos de manipulación y menor tiempo de almacenamiento, lo que conlleva la pérdida de nutrientes.

Es aconsejable que los nombres de los zumos sean atractivos y llamen la atención, que tengan alguna relación con el jugo del que hablan. Esta conexión se puede buscar en su color, contenidos nutricionales, o en su lugar de origen.

La carta puede contemplar zumos que vayan desde los más dulce a los más ácidos, o al contrario, o jugar con zumos sencillos a más sofisticados. Sería un error supeditar los zumos a diferentes momentos del día, esto se puede hacer en forma de recomendación como en el zumo de naranja, que por poseer propiedades estimulantes es más apropiado tomarlo por la mañana. Pero, siempre será el cliente quien decida la hora en que le apetece tomar un jugo.

La Coctelería y el mundial

La Coctelería está ligado con muchas cosas, como comidas, recuerdos y momentos. Uno de ellos es el dedicado al campeonato del Mundo de Futbol, por ello se ha creado en Madrid una ruta de coctelería inspirada en el Mundial de Fútbol de Rusia, con tragos inspirados en las selecciones participantes.

Del 29 de junio al 15 de julio, 20 locales madrileños crearán un cóctel inspirado en un país que juegue el Mundial. Colombia, México, Rusia, España, Inglaterra, Brasi, entre otros, competirán también en formato de trago largo y fuera del campo.

¿Un cóctel inspirado en España? *Zalaroso,* de Zalamero (Narváez, 67) con base de vino oloroso y *Pasión*, en Euronews Café . Rusia, por ser el país sede, cuenta con numerosos seguidores y se podrán degustar cócteles con vodka, en El Mercado de Ibiza (Ibiza, 8) y un *Moscow Mule,* en Lardies (Ibiza, 16). Si apoyas a México, en Florida Park, tendrán un original *Mexicow,* a base de mezcal, y una versión renovada de la piña colada, en *Estoy Colada* de Tacazzo (Narváez, 61). Igual de refrescante es el *daiquiri de fresa* de El Encanto de El Retiro, que nos traslada a Costa Rica.

90 grados (Sainz de Baranda, 64) con su *Winner* recuerda la victoria de la selección española en el Mundial de Sudáfrica. Brasil juega en Tramontana (Sainz de Baranda, 51), con el cóctel *Pilé 43 con ginger ale y lima,* y

no podía faltar la selección inglesa en Kulto (Ibiza, 4), que presenta *Flor de Pomelo.*

Los que se apuntan a una moda más sana, también tienen su hueco en esta ruta. Cool and Warm (Menéndez Pelayo, 39) presenta un cóctel détox (*El Retiro*): manzana, piña, apio y fresas, que representa a Portugal, al que quien quiera podrá añadir un chorrito de ron. Y Soma Life(Menorca, 3) también apuesta por lo healthy, con un batido de te matchá y coco, bajo en calorías, antioxidante y nutritivo. Otra propuesta sin alcohol es la de Louisa`s Bakery (Sainz de Baranda, 37), con su jugo de melón y aguacate para Ecuador.

Otros locales juegan a las mezclas, por ejemplo Huerto y Caldero (Sainz de Baranda, 57) apuesta por el *Sakeriña,* una caipiriña con sake, que representa a Japón y Niña de Papa (Sainz de Baranda,) presenta un gin-fizz de mandarina y zanahoria por Australia. La bebida de moda, el Aperol Spritz, también tiene su hueco con *Apertass,* una versión diferente, en Tu Pizza Retiro (Sainz de Baranda, 17) que además presenta una pizza especial como acompañamiento.

El cóctel más futbolero es *Alsaba* de El Tren de Arganda que rinde homenaje al equipo de fútbol del barrio y El Estribo y su *Banana para tu*, hace un guiño a los Minions. Los dos basados en la selección de Colombia.

ON TRADE
COCKTAIL
GROUP
www.otcgroup.es

VERMUT
DE LUNA
RESERVA

HEERING®
-The Original-
CHERRY LIQUEUR

Alipús

Los Danzantes
Mezcal

MONIN®
ULTIMATE TASTE
ULTIMATE CREATIVITY

El lúpulo, clave del aroma de la cerveza

El lúpulo, concretamente su aceite lupulina, aporta la esencia del sabor de la cerveza, que contrarresta la dulzura de la malta (cebada malteada). El lúpulo es esencial en el equilibrio de las cervezas.

Bruno Martínez Falagan, jefe de Cultura Cervecera de Mahou San Miguel.

El lúpulo es una planta excelente para la salud humana y que preserva todo tipo de bebidas. Así definía al lúpulo la abadesa Hildegarda de Bingen, una de las mujeres más influyentes de la Baja Edad Media, allá por el año 1.100. Aunque las primeras menciones que apuntan a su empleo en la elaboración de la cerveza son de los siglos VIII y IX, la de esta sabia germana es una de las relevantes, debido a la consideración que recibió en su época. Desde entonces, el lúpulo sigue siendo uno de los ingredientes básicos, aunque su proceso se ha sofisticado. Y es que no sólo es el responsable del amargor que caracteriza a esta bebida, sino que aporta aromas que contribuyen a su sabor final presentando propiedades antibacterianas. Esto garantiza su buen estado y beneficia a su transporte y comercialización.

¿Cómo es esta planta con propiedades múltiples?

En lo que atañe a la cerveza, sólo la planta femenina es de interés, ya que las inflorescencias de la planta de este género son las que realmente se utilizan. De modo más concreto, se utiliza la lupulina, un polvo pegajoso generado por la flor que contiene dos grupos de sustancias: las resinas y los aceites esenciales. Mientras que las primeras son las responsables del amargor, los segundos aportan diferentes aromas dependiendo de la variedad: herbales, florales, frutales, cítricos, especiados y terrosos, entre otros.

Las distintas variedades de lúpulo pueden tener proporciones diferentes de estos componentes, unas variedades tienen mayor capacidad para generar amargor y otras proporcionan intensidades aromáticas más elevadas.

En la actualidad, debido al auge de la tendencia craft y de la premiunización, estamos asistiendo a un resurgir de estilos en los que el aroma lupulado es el protagonista. Estamos presenciando una progresiva sofisticación del consumidor, que está más abierto a experimen-

tar y probar nuevas propuestas y que cada vez es más exigente. Una realidad que está impulsando el cultivo de las variedades aromáticas y que ha ampliado de forma considerable el número de referencias lupuladas que existen en el mercado.

En este sentido, destacan las variedades de la craft norteamericana Founders Brewing, que tiene en su portafolio una gama de IPA, como la Founders All Day IPA o la Cenntenial IPA, en las que el lúpulo es el protagonista indiscutible. En nuestro país también encontramos importantes referencias. Una de las más novedosas: San Miguel Manila. Un ejemplo de cómo una cerveza lager utiliza variedades de lúpulos americanos para conseguir un complejo aroma herbal, floral, con notas de futas tropicales características de las variedades americanas. Aunque también encontramos otros estilos, como Maestra de Mahou, cercana a las cervezas bock o doppelbock y en la que el empleo de lúpulos americanos marca un perfil aromático cítrico y floral.

En cualquier caso, ya predomine el amargor o el aroma, lo cierto es que la cerveza no sería lo que es sin el empleo de esta planta. De hecho, cuando en 1516 se dictó la Ley de Pureza en Baviera, señalando los ingredientes permitidos para la elaboración de la cerveza en Europa, el lúpulo -junto a la cebada o trigo y el agua- fue señalado como uno de los autorizados por el duque bávaro Guillermo IV. Por ello, sólo nos queda decir: ¡larga vida al lúpulo!

Su solución en:

BIO-MICRAL
microbiología de Alimentos

Hidalsa EDICIONES

Calidad.
Implantación y seguimiento de programas de autocontrol APPCC.
Trazabilidad.
Análisis Microbiológicos.
Consultoría en Dietética y Nutrición.
Desarrollo de Proyectos formativos.
Prevención de Riesgos Laborales.
Formación bonificada.

91 510 27 28 / 29 - www.hidalsa.com - e-mail: biomicral@hidalsa.com

Responsabilidad del manipulador de alimentos I

La responsabilidad que tiene el manipulador de alimentos en cocina está infravalorada, por no decir que es desconocida como potencial agente contaminador de los alimentos y como actor para la prevención o garantía de la inocuidad de las comidas

La seguridad alimentaria depende en gran parte de quién manipula los alimentos, ya que uno de los principales focos de transmisión alimentaria está en el personal que, debido a las tareas que realiza, puede actuar como puente entre los microorganismos y los alimentos si no aplica unas buenas prácticas de manipulación (BPM's).

La aplicación de las BPM's (en especial las relacionadas con la gestión de la temperatura de los alimentos durante el almacenamiento o cocinado de los mismos) pueden aportar un plus de seguridad que llegue a minimizar el posible impacto de fallos higiénicos en etapas de manipulación anteriores.

Según la normativa de seguridad e higiene se define a los manipuladores de alimentos como: "*todas aquellas personas que, por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos y aguas de bebida durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio*". Los manipuladores de alimentos deben cumplir las condiciones descritas en el capítulo VIII (página 50) del Reglamento (CE) Nº 852/2004, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Por ello, es fundamental en los manipuladores de alimentos la higiene personal, el estado de salud, los hábitos de trabajo, la indumentaria de trabajo y el cumplimiento de las responsabilidades que corresponden a su actividad laboral.

Las principales vías de contaminación de los alimentos a partir de los manipuladores son: la mala higiene o aseo personal, hábitos higiénicos erróneos o malas prácticas de manipulación, ropa de trabajo inadecuada y tener alguna enfermedad o ser portador de ella.

El manipulador es una fuente importante de riesgo de contaminación de los alimentos, porque el cuerpo humano alberga microorganismos patógenos en la piel, manos, nariz, boca, oídos y pelo. La mayor parte de las bacterias que pueden causar una contaminación en alimentos se encuentran en las manos al ser la forma con la que el manipulador toma contacto directo con los alimentos y ser el principal vehículo de transmisión.

La mayoría de bacterias que puede transmitir el hombre a través de sus manos se eliminan fácilmente mediante el correcto lavado de las mismas. Es por ello que se debe extremar la higiene y actuar del siguiente modo: lavarse las manos siempre antes de empezar a trabajar, después de utilizar los servicios higiénicos, al cambiar de actividad, tras manipular alimentos crudos (carne, pescado, pollo, huevos, verduras por ejemplo). Después de tocarse el pelo, nariz o boca, tras tener contacto con animales, manipular basuras, útiles de limpieza o compuestos químicos. Además de lavárselas siempre que cualquier otra circunstancia lo requiera.

El uso de pastillas de jabón y toallas no es aconsejable, al poder acumularse en ellos microorganismos y provocar la recontaminación de las manos. Por esta misma razón, los lavamanos deberían ser de accionamiento no manual con agua caliente y fría, equipados con dispensador de jabón o solución desinfectante autorizada. Lo ideal es un sistema de secado higiénico (toallitas desechables con su contenedor, mejor que secadores de aire caliente). Además, deberán situarse próximos a la zona de manipulación para una mejor accesibilidad durante el trabajo.

En el mercado existen dispositivos que suponen una alternativa al tradicional lavado de manos con agua y jabón y que ofrecen una perfecta higiene y desinfección de las mismas. Estos sistemas son especialmente útiles, por su rapidez de uso. Se basan en la utilización de líquido desinfectante que se nebuliza sobre las manos sin necesidad de aclarado o bien en la acción del ozono y con gran poder desinfectante.

La ventaja de estos equipos radica, además de en su gran eficacia, en su rapidez (unos pocos segundos) que lo convierten en un sistema apropiado para Hostelería. Otro aspecto a destacar es el hecho de que el proceso de desinfección se realiza sin tocar nada, frente al clásico lavado en el que se tocan grifos, jabones, dispensadores o toallas.

Es importante también la higiene de las uñas, deben estar cortas y redondeadas. Por ejemplo, una salmonela puede resistir debajo de las uñas hasta una semana antes de contaminar un alimento. Una buena práctica es emplear el cepillo de uñas, pero sólo es correcta si cada manipulador posee el suyo propio y éstos se limpian y desinfectan con regularidad.

El uso de guantes no exime el lavado de manos, en caso de utilizarse, deben ser de usar y tirar y preferiblemente de vinilo. En caso de guantes no desechables se lavarán por ambas caras después de su uso y se dejarán secar del revés. El guante de látex no es adecuado para la práctica alimentaria por el riesgo de originar reacciones alérgicas a los consumidores debido a la transferencia de proteínas del látex a los alimentos.

Reglamento que obliga a reducir los niveles de acrimalida

El 11 de abril ha entrado en vigor el Reglamento de la Comisión Europea, (UE) 2017/2158 por el que se obliga a las empresas de alimentación a reducir los niveles de acrilamida en la producción de alimentos susceptibles de presentar esta sustancia y que puede tener riesgo para la salud.

La acrilamida es una sustancia química que se crea de forma natural en productos alimenticios que contienen almidón, durante procesos de cocinado a altas temperaturas (más de 120 ºC) y con poca humedad. Se forma principalmente en alimentos ricos en hidratos de carbono -horneados o fritos- como pueden ser patatas fritas, bollería y alimentos infantiles elaborados a base de cereales.

De este modo las pymes relacionadas con productos alimenticios afectados por este Reglamento tendrán que cumplir con los criterios de control y mitigación de acrilamida en los alimentos establecidos por la UE. Para ello, deberán realizar un plan de control para conocer los niveles de esta sustancia en sus productos y aplicar medidas para su disminución.

photo by Jordi Domingo

Confort y eficiencia para tu cocina profesional

Nueva campana RIALP

confort y eficiencia

proyecto a medida

innovación y diseño

MORGUI
VENTILACIÓ • FILTRACIÓ

Monturiol, 11-13, 08918 | Badalona | Tel. +34 934·607·575
mail@morguiclima.com | www.morguiclima.com

Descúbrela en HOSTELCO
16-19 Abril / Gran Vía
Stand A120 / Pabellón 8.1

Makro ayuda a subir al tren de la Digitalización

La distribución vive un momento de transformación motivado fundamentalmente por la disrupción originada por el mundo digital y la aparición de nuevos actores en el mercado. Es decir, los pure players digitales. Ante esta situación, nos enfrentamos a nuevos retos con origen digital.

En este sentido, **Makro** con una visión clara de la importancia de la digitalización contemplada desde la propia estrategia de la compañía, está inmerso en el desarrollo de una fuerte área digital, que se convierte en factor de aceleración del proceso de transformación de la compañía, alineado dentro del plan estratégico de **Makro**.

Con más de 45 años de experiencia, la compañía filial del grupo alemán *Metro*, es la empresa líder de distribución de Hostelería en España. Para los que trabaja con total dedicación apoyando la gastronomía y la restauración, con el objeto de convertirse en el socio del sector.

Con 37 centros distribuidos en 15 Comunidades Autónomas, **Makro** cuenta con más de 900.000 clientes a los que ofrecen más de 42.000 productos soluciones y servicios. adaptados a sus necesidades, apostando sobre todo por el producto local y por el fresco de calidad.

En esta compañía, el hostelero se sitúa en el centro de todas las decisiones, brindándole todas las facilidades para que pueda realizar sus compras de la forma que precise. Así, recientemente, se ha puesto en marcha un servicio de pedidos on line, actualmente en fase piloto, con el que los clientes de Hostelería, de forma fácil e intuitiva, los reciben en sus restaurantes.

Makro también apuesta por la aceleración digital de sus clientes a través de un proyecto internacional de *Digitalización de la Hostelería*. Para adaptarse a las necesidades de los hosteleros, Metro ha diseñado una plataforma digital dedicada en exclusiva al sector de la Hostelería, que incluye herramientas digitales, asesoramiento y apoyo en cuestiones tecnológicas. Una de las ventajas más destacadas de este proyecto consiste en que a través de dicha herramienta, los hosteleros pueden construir su propia página web de manera gratuita. Esta misma herramienta permitirá en una segunda fase que el hostelero pueda gestionar sus reservas online.

Por otro lado, el proyecto presentado por **Makro** también contempla un proceso de evaluación de compañías que ofrecen todo tipo de soluciones a lo largo de la cadena de valor del sector, y con las que la empresa colabora de forma diversa, desde una colaboración comercial, equity, hasta aceleración de start-ups con ideas innovadoras.

Barcelona es el punto de partida elegido para este proyecto piloto a través del que **Makro** ofrece a sus clientes soluciones para mejorar la experiencia a sus clientes, la gestión de los negocios o ayudar a sus clientes en la fidelización de sus comensales.

Todo ello en pro de la Hostelería, al que **Makro** desea ayudar a subirse al tren de la digitalización.

Nos adaptamos a tus necesidades

Atención 100% personalizada desde el asesoramiento inicial hasta la postventa
Equipa tu cocina al completo con nosotros

Electrolux

www.professional.electrolux.es

Antonio Galán Alcázar, elegido Presidente de AMER

Antonio Galán Alcázar ha sido elegido Presidente de la Asociación Madrileña de Empresas de Restauración, AMER, en la Asamblea General Electoral celebrada el 24 de mayo. La duración de su mandato será de cuatro años. Galán Alcázar sustituye en el cargo a Rafael Andrés Llorente tras nueve años al frente de la Asociación.

Antonio Galán es un experto conocedor de la Asociación, al haber ostentado diversos cargos en las Juntas Directivas de AMER, primero como Vocal y posteriormente como Vicepresidente y Vicepresidente 1º. Dentro de la organización madrileña ha estado especialmente vinculado al Campeonato de Cocina de Madrid, del que ha formado parte activa del Comité Organizador y ha sido miembro del jurado.

La nueva Junta Directiva de AMER está formada en los principales cargospor la Vicepresidenta 1ª, Carmela Rodríguez, y los Vicepresidentes Irene Gavilanes y Diego Domínguez.

Foro Universidad Camilo José Cela

El Ayuntamiento de Villanueva de la Cañada ha acogido el 7 de junio la "XI edición del Foro Universidad Camilo José Cela de Madrid de Hostelería y Turismo de la Comunidad de Madrid para el desarrollo de la formación, la calidad y el empleo", organizado por el grupo de investigación de Turismo y ocio "Gituroma" con la colaboración de la cátedra Ferrán Adrià de esta Universidad. También han participado activamente en la organización la Concejalía de Cultura y Turismo del Ayuntamiento de Villanueva de la Cañada y la Asociación Madrileña de Empresas de Restauración, AMER, representada un año más por su Vicepresidenta Primera, Carmela Rodríguez.

El acto ha estado presidido por el Alcalde de Villanueva de la Cañada, Luis Partida; la Directora General de Educación Secundaria, FP y Enseñanzas de Régimen Especial de la Comunidad de Madrid, Guadalupe Bragado, y el Vicerrector de Innovación de la UCJC, Francesco Sandulli. El Foro ha estado moderado por su Director, Francisco Javier Aragón, y el Concejal de Cultura y Turismo, Fernando Agudo.

La Directora General, Guadalupe Bragado, ha impartido una conferencia sobre la situación actual de la Formación Profesional de Hostelería y Turismo, en ella ha explicado los planes de estudio con la combinación de la titulación de sala y cocina, la demanda de plazas, la innovación y colaboración con las empresas del sector. Además ha presentado el rediseño de un título más atractivo con el objetivo de adecuarlo a la demanda a fin de atraer a las personas que ejercen sin título y en el que, a su vez, se incluyan las demandas de las empresas del sector.

También han participado como ponentes Alfonso Llorente, del despacho de abogados López Rodó & Cruz Ferrer, quien expuso la normativa sobre "La regulación y futuro de las vivienda vacacionales". Ha destacado que las viviendas turísticas y la turistificación son causa y efecto de un problema.

A continuación, el empresario del sector turístico, Javier González-Soria, ha apuntado sobre las viviendas vacacionales que el cumplimiento de las obligaciones fiscales podría reducir y normalizar la demanda actual de interesados en esta explotación.

Por su lado, Rosa González Vivas, Directora de la Cátedra Ferrán Adrià de la UCJC, ha analizado la "Neonutrición en la Restauración", señalando que el hábito consciente de la buena alimentación se debe continuar en el restaurante, comedores colectivos e incluso en vaca-

ciones. Ha añadido "que los chefs están cada vez mejor formados y capacitados para crear y cocinar sus platos con criterios saludables, debiendo trabajar más trasversalmente con el área de salud y la formación en neonutrición. Para ello es necesario implementarlo mediante el trabajo formativo conjunto entre Nutricionistas y chefs, o la formación de ambos estudios".

Carmela Rodriguez, Vicepresidenta de AMER, centró su exposición sobre "La restauración entre los grandes grupos financieros y las empresas tradicionales y familiares. Situación, posicionamiento estratégico y futuro". En ella explicó que existe cada vez mayor competencia con otros servicios que ofrecen restauración sin ser un restaurante, caso de comercios, vending y terrazas, por ejemplo.

Finalmente Mercedes Carreño y Santiago Vallejo, Vicepresidentes de AEPT, han impartido la conferencia "Los profesionales del turismo: su reconocimiento y apuesta en este siglo XXI". Én ésta los ponentes han apostado por la competitividad y una mayor formación específica de los profesionales para la mejor valoración por las empresas del sector.

El Foro también ha acogido la participación del Subdirector General de Política Interior de la Dirección General de Seguridad e Interior de la Comunidad de Madrid, Antonio Piñol; del Vicepresidente de la Cámara Oficial de Comercio, Industria y Servicios de Madrid, Augusto de Castañeda; de la Presidenta de OPC Spain, Matilde Almadoz; del Secretario Ejecutivo de AMER, Jose Carlos Ramón. Así como de expertos en el ámbito de la Hostelería y el Turismo: Víctor Garcia Vicente, Elena García y Jean F. Koster, de la Escuela Internacional de Hotelería Vatel.

Los responsables de la clausura han sido el Concejal Fernando Agudo, el Director del Foro, Javier Aragón, y el Vicepresidente de la AEPT, Santiago Vallejo.

Reducción consumo bolsas de plástico

El Boletín Oficial del Estadol, BOE, del 19 de mayo, ha publicado el Real Decreto 293/2018, de 18 de mayo, sobre reducción del consumo de bolsas de plástico.

Las medidas que se adoptan son las siguientes:

- A partir del 1 de julio de 2018

a) Se prohíbe la entrega gratuita a los consumidores de bolsas de plástico en los puntos de venta de bienes o productos, a excepción de las bolsas de plástico ligeras y de las bolsas de plástico con espesor igual o superior a 50 micras con un porcentaje igual o mayor al 70% de plástico reciclado.

Las bolsas de plástico ligeras serán aquellas con un espesor inferior a 15 micras, necesarias por razones de higiene o que se suministran como envase primario para alimentos a granel (como fruta, legumbre, carne y pescado entre otros) cuando su uso contribuye a prevenir el desperdicio de estos alimentos.

b) En el caso de la excepción para las bolsas de plástico con espesor igual o superior a 50 micras prevista en apartado anterior, se deberá disponer de documentación proporcionada por el fabricante que acredite dicho porcentaje.

c) Aparte de las excepciones mencionadas se deberá cobrar una cantidad por cada bolsa de plástico que se proporcione al consumidor. Para determinar el precio de las bolsas de plástico el Real Decreto establece unos precios orientativos:

- *Bolsas de espesor* inferior a 15 micras destinadas a usos diferentes de los enumerados en el apartado "a": 5 céntimos de euro/bolsa.

- *Bolsas de espesor comprendido entre las 15 y las 49 micras*: 15 céntimos euro/bolsa.

- *Bolsas de espesor igual o superior a las 50 micras*: 15 céntimos de euro/bolsa.

- *Bolsas de espesor igual o superior a 50 micras, con contenido igual o superior a 50% de plástico reciclado pero inferior al 70%* 10 céntimos de euro/bolsa.

- A partir del 1 de enero de 2020

a) Se prohíbe la entrega a los consumidores, en los puntos de venta de bienes o productos, de bolsas de plástico fragmentables.

b) Las bolsas de plástico de espesor igual o superior a 50 micras contendrán un porcentaje mínimo del 50% de plástico reciclado.

- A partir del 1 de enero de 2021

Se prohíbe la entrega de bolsas de plástico ligeras y muy ligeras al consumidor en los puntos de venta de bienes o productos, excepto si son de plástico compostable.

Pablo González y Óscar Castellano se imponen en la Liga ACYRE Madrid

Pablo González y Óscar Castellano, en Cocina, y Juan Ángel Ocarranza y Coral Coronel, en Repostería, se han impuesto en la Liga ACYRE Madrid organizada por la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid dentro del XXV Certamen Gastronómico de la Comunidad de Madrid.

Los vencedores de Cocina demostraron su profesionalidad

Gran equipo el de los campeones de Repostería

Deseamos felicitar a la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid por este importante aniversario al celebrar su XXV Certamen Gastronómico de la Comunidad de Madrid. Ha demostrado saber despertar en estos concursos de Cocina y Repostería el interés e involucración de la Hostelería incluso sorteando perfectamente unos años difíciles, como los de la crisis económica. Además en estas dos últimas ediciones ha dado al Certamen Gastronómico un nuevo enfoque despertando aún más el interés de profesionales y firmas comerciales patrocinadoras.

Los equipos finalistas de Cocina, que han tenido que superar una serie de eliminatorias preliminares, han tenido que elaborar el 21 de junio en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid dos platos: uno de pescado con corvina de Auchán Producción Controlada, gamba roja de Serpeska y queso crema de Albe, y un plato de carne con presa ibérica de Jafisa, Vinos de Madrid y miel con certificación M de Madrid. De cada plato han preparado diez raciones en un tiempo máximo de cuatro horas.

Los platos vencedores "Del cerdo hasta los andares" y "Lubina en escabeche mediterráneo y gamba roja" han estado elaborados por Pablo González, jefe de cocina, y Óscar Castellano, jefe de carnes y pescados, del restaurante Cebo (Hotel Urban). Estos han dedicado su victoria a Aurelio Morales, quien les ha ayudado durante la celebración de la Liga.

Los finalistas del certamen de cocina han competido con once parejas y han superado tres eliminatorias. En estas han tenido que realizar elaboraciones con costillas de ternera IGP Sierra de Guadarrama y productos M de Madrid, dos tipos de tapas con pollo de corral y bacalao fresco Auchán Producción Controlada de Alcampo o preparar una receta con la caja sorpresa de Óscar Casquerías y ostras de Serpeska.

Los flamantes vencedores además del preciado título de Mejor Cocinero de la Comunidad de Madrid de 2018 y representar a la Comunidad Autónoma en el Campeonato de España, han recibido un premio de 2.000€ en metálico, dos juegos de cuchillos Arcos y un viaje a París.

Sergio Hernández y Sara Seco, del Restaurante Taramara, se han clasificado segundos; seguidos de José Luis con Sergio Nieto, como cocinero, y Jorge Pozo, como ayudante, del Grupo José Luis

Por su lado, Juan Ángel Ocarranza y Coral Coronel, reposteros de Restaurante Zalacaín, se han impuesto en el Certamen de Repostería de la Comunidad de Madrid. Para ello han elaborado una tarta en tres texturas, un postre de restaurante y un pan. Sus propuestas han sido: "Jardín de mango, arroz cremoso y helado de coco-kafir", "Tarta de limón, tomillo, chocolate y crocant de frutos secos" y "Pan de Cerveza Mahou Barrica Bourbon".

La entrega de premios ha estado presidida por Bárbara Buenache.

Juan Ángel Ocarranza y Coral Coronel han obtenido el título de Mejor Repostero 2018 de la Comunidad de Madrid y 1000 euros, además de representar a Madrid en el Campeonato Nacional de Repostería.

El segundo puesto ha sido para la pareja del Grupo El Pradal, formada por Agustín Herrera y José Joaquín Palacios, y los terceros clasificados han sido Alberto Ramos Maeso y Alejandra Leoz Carrasquilla del Obrador de Oriol Balaguer.

El acto de entrega de premios se ha realizado en la Masía de José Luis con la asistencia de concursantes, jurado, firmas colaboradoras, asociados a la Asociación y autoridades locales y autonómicas. En ella la Presidenta de ACYRE Madrid, Bárbara Buenache, ha agradecido la labor de concursantes, jurado y el apoyo de las firmas comerciales.

Sapha en Aragón, un éxito profesional

La Asociación de Maitres y Profesionales de Aragón conjuntamente con el Club del Brman de Aragón en el marco del Salón de Profesionales de Hostelería, SAPHA, han celebrado sus concursos para designar al mejor maître y barman de esta Comunidad.

Concursantes y jurado del Conurso de Maîtres.

El Presidente del Club del Barman, Carlos Orgaz, con miembros de FABE y concursantes del concurso de Barman.

El Hotel Bostón de Zaragoza ha acogido del 28 al 30 de mayo el III Salón de los Profesionales de Hostelería de Aragón, SAPHA 2018. Esta es una cita obligada para los amantes de la Coctelería, el servicio de sala y la Gastronomía en Aragón al haberse consolidado al reunir numerosos profesionales y proveedores del sector para presentar productos y novedades.

El Congreso analizó las necesidades y preocupaciones de la Sala.

Esta edición de SAPHA ha contado con un amplio programa de actividades como el II Congreso Aragonés de Servicio de Sala, que ha reunido a un centenar de profesionales procedentes de distintos puntos de la geografía nacional. Entre ellos se encontraban los ponentes Esteban Valle (Domaine de Châteauvieux, Suiza), Joserra Calvo (Grupo Ixo/Mugaritz, San Sebastián), Gonzalo Parras (Basque Culinary Center), Felix Martín, Carlos Escalada, Roger Guevara, Agustín Leal y Francis Martínez; todos ellos han coincidido en señalar que la próxima revolución de la gastronomía ha de ser en Sala.

El protagonismo de la segunda jornada del SAPHA ha sido para los campeonatos de Aragón de Maîtres, el de Tiraje de Cerveza "La Caña Perfecta Ambar" y el I Campeonato Mundial de Buñueloni, cóctel inspirado en la figura de Luis Buñuel y que ha sellado la colaboración de los Maîtres y Barmans de Aragón con el Centro Buñuel de Calanda y el ayuntamiento de la ciudad turolense.

El joven maître Miguel Serrano, del Restaurante Saborea de Biescas (Huesca) se ha alzado con el título de mejor Maître de Aragón, además se ha impuesto en el concurso de Tiraje de Cerveza, Por su lado, el barman Roger Guevara, representante de la zaragozana Coctelería de Martín, ha obtenido el primer premio del I campeonato de Buñueloni.

El día siguiente, 29 de mayo, ha tocado el turno de celebración al I Campeonato de Coctelería Tiki, en el que ha vencido Jesús Ortiz (Maremoto Coctelería, Zaragoza); y del XXXVI Campeonato de Aragón de Coctelería Clásica, en la modalidad Sparkling (coctelería terminada con espumoso). Los vencedores de este concurso han sido Roger Guevara, en la categoría absoluta, y Juan Pérez, alumno del IES Miralbueno de Zaragoza. en la de Jóvenes Barman.

SAPHA ha atraído la atención profesional nacional

Roger Guevara vencedor en Coctelería

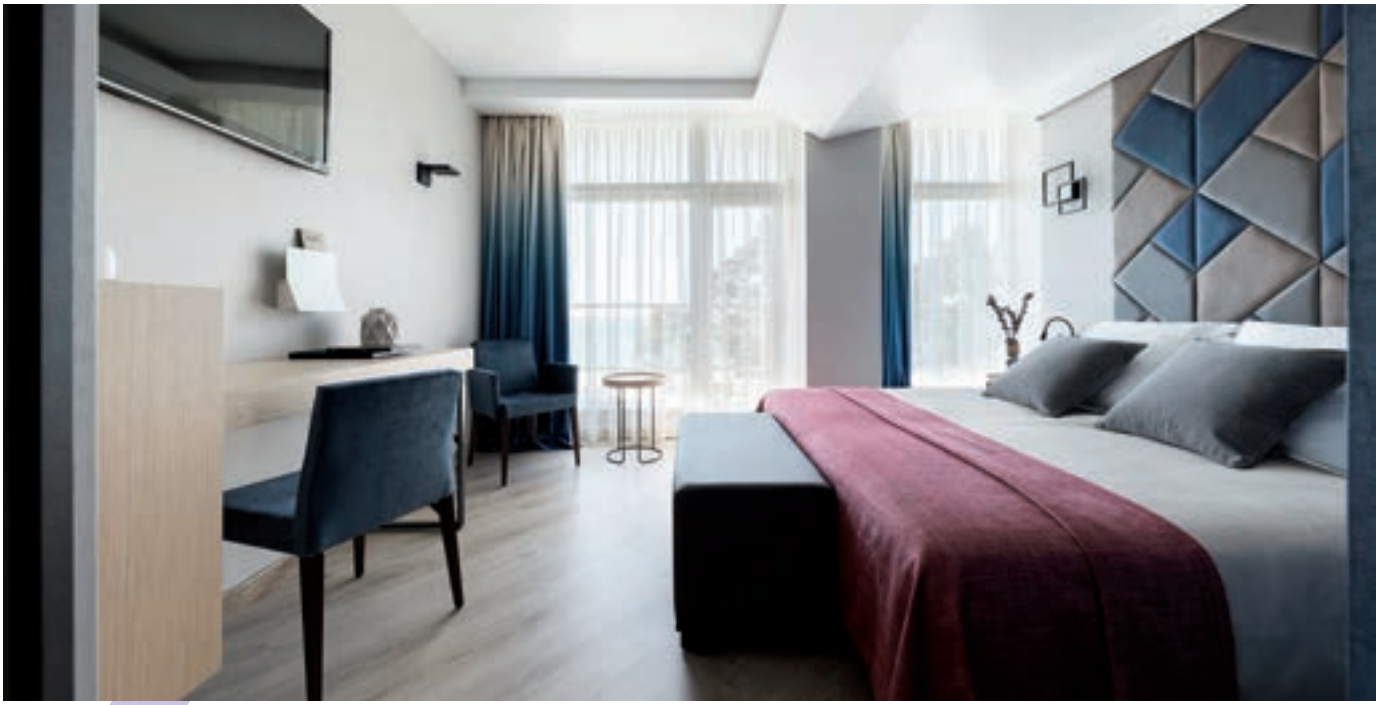
El barman Roger Guevara representará a Aragón en el Campeonato Nacional de Coctelería Clásica, que se celebrará el mes de noviembre en Zaragoza. Este campeonato lo organizarán conjuntamente la Federación Nacional de Asociaciones de Barmans Españoles, FABE, y el Club del Barman de Aragón.

El III Salón de los Profesionales de Hostelería de Aragón, SAPHA, se ha clausurado con la entrega por parte del Consejero de Vertebración del Territorio y Turismo del Gobierno de Aragón José Luis Soro, de los trofeos a los barmans y maitres vencedores. Este ha estado acompañado, entre otros, por el Presidente del Club de Barmans de Aragón, Carlos Orgaz, del Presidente de la IBA, José Dioni, y del Presidente de FABE, Ramón Ramírez.

La importancia de los textiles en el sector hotelero

¿Qué es lo que más valoras en un hotel la estética, el número de estrellas, el ambiente o el confort? No, para la mayoría lo más valorado es el descanso.

Loli Morono Directora Creativa PF1 Interiorismo



PF1 Interiorismo&EquipamientoGlobal Asento

El protagonismo de las camas y sus componentes son importantes en los últimos años, por ello nos preocupamos más en vestirlas adecuadamente. De ahí que los reyes de los ultimos años hayan sido los nórdicos sintéticos con fundas en tejido de sábana, algodón (50%) y poliéster (50%) en diferentes gramajes 120-140gr/m² y las almohadas grandes cuadrantes de 60x60 cm con fundas tipo sabana 50/50 con pestaña en un impoluto blanco y de fácil planchado y lavados intensivos hayan sido los reyes estos años. La tendencia se está modificando discretamente, se está empezando a ver en ferias del sector y en suites, que los diseñadores estamos empezando a utilizar el color y diferentes texturas para lencería, comenzamos con tonos piedra, ocres, azules, rayas y espigas por ejemplo.

Una tendencia marcada son camas blancas con ribetes y festones perimetrales en embozos de sábanas o

marcando la pestaña en los cuadrantes, confeccionados en diferentes tejidos o incluso bordados. Haciendo apetecible pasar una noche de ensueño.

Para los diseñadores que nos dedicamos al canal hospitality es importante conocer las casas que trabajan con Trevira, el mayor fabricante de hilo poliéster ignífugo. Que gracias a la impresión digital tenemos la suerte de disponer de más referencias a la hora de seleccionar el tejido adecuado a nuestra instalación.

Uno de los tejidos más usados en este momento son los técnicos o tejidos recubiertos de caucho, dadas sus amplias prestaciones con aspecto de tejido o piel y todas las ventajas de un tejido técnico.

Mantienen su apariencia original incluso después de años de uso, al poderse limpiar fácilmente con agua y jabón.

Poseen propiedades ignífugas que garantizan la seguridad y el cumplimiento de las especificaciones técnicas que marcan las normativas vigentes.

Los tejidos recubiertos se fabrican para ofrecer mayor protección contra las manchas, conferir protección anti bacteriana y mayor resistencia a la acumulación de moho y esporas. Además son impermeables, por lo que pueden utilizarse en el exterior. Numerosas firmas comerciales nos surten de acabados increíbles.

En estos últimos años las cortinas de oscurecimiento ignífugas han cobrado relevancia en nuestros cortinajes, al cumplir dos funciones, la primera, y más importante, de opacidad y la segunda de caída o cortinón. Las diferentes firmas comerciales se han puesto las pilas ofreciendo gran variedad.

Actualmente podemos encontrar en el mercado alguna firma que ofrece textiles para exterior e ignifugo, en diferentes diseños, rayas y figuras geométricas simulando el lino.

Bienvenido Mr. Marshall

Madrid acaba de dar la bienvenida a tres nuevos flamantes hoteles de cinco estrellas, que acaban de abrir sus puertas en la ciudad: VP Plaza de España Design, Barceló Imagine y Gran Hotel Inglés.

Pedro Martínez, Las Llaves de Oro Españolas

En este mes se unirán Heritage, del mismo grupo que el Hotel Orfila y un NH Collection de 4 estrellas en la Gran Vía. En los próximos dos años Madrid tendrá 3000 nuevas plazas hoteleras, en un total de 20 hoteles nuevos, de los que la mitad de ellos serán de 5 estrellas, entre los que destacan los espectaculares Four Seasons Canalejas, Riu Plaza de España,W Madrid, o el de Cristiano Ronaldo en la Gran Vía, 29 de Madrid.

Los nuevos establecimientos recién inaugurados destacan por su arquitectura, decoración y apuesta en la atención por el servicio. Aunque en el caso del VP Plaza de España el departamento de conserjería, penosamente, sólo está asociado a las maletas y portería, aunque si disponen de Guest Experience. Destacable es el caso del Gran Hotel Inglés, que dispone de un flamante equipo de conserjería.

¿A que se debe este nuevo desenfreno en el negocio hotelero? Expertos analistas dan ciertas claves como la estabilidad económica, aumento de turistas en la ciudad, la ampliación y gran conectividad del aeropuerto de Madrid-Barajas. Aunque lo más destacable es el precio del metro cuadrado del suelo de la ciudad, mucho más en comparación con otras ciudades europeas. La nueva corriente de turistas de alto poder adquisitivo (foodies) que buscan la gastronomía como destino, el turismo de shopping y un presunto aumento de las tarifas futuras, El RevPAR (Revenue Per Available Room) es el más importante medidor utilizado en la industria hotelera para valorar el rendimiento financiero de un establecimiento o una cadena, ingreso por habitación disponible. Se refiere siempre a un periodo determinado (semanal, mensual, anua por ejemplo.) según este medidor, la rentabilidad en Madrid está lejos de otras ciudades europeas, que con la llegada de las grandes cadenas como Mandarin, Four season, W, hacen de Madrid una pieza apetecible para los grandes inversores.

Todo los argumentos expuestos parecen convincentes, pero esta crecida desordenada de establecimientos de lujo debería de ir acompañada de un aumento en la demanda del cliente de gran poder adquisitivo y esto hasta el momento no se está produciendo, según los indicadores habituales como tiendas, restaurantes y transporte,

Las grandes cadenas traerán, sin duda, su clientela y esto quizás impulse el negocio, pero si no se acompaña de otras medidas como eventos especiales, desarrollos urbanísticos apropiados, construcción de hoteles sostenibles, promoción y apuesta de los hoteles por el impulso de los departamentos de conserjerías, Podría pasar que los hoteles de 5 estrellas ocupen el nicho económico de los de cuatro y sabiendo de la fragilidad del turismo a las crisis económicas, políticas y sociales, así como al terrorismo o a la competencia de otras zonas mundiales, sino se acompaña de un plan global donde estén representados agentes económicos, profesionales y políticos, la esperada llegada masiva de estos “Ricos turistas” se podría parecer a la inigualable película “Bienvenido Mr.Marshall” de nuestro admirado Berlanga y que nos quedemos con grandes hoteles y cantemos en el balcón: Americanos…

Host Dry, limpieza inteligente

Host Dry es una empresa especializada en la venta de equipos y productos de limpieza profesional, totalmente en seco de moquetas y alfombras.

Características:

*Limpieza profunda completamente en seco.
*100% Ecológico.
*No precisa cierre de la instalación o bloqueo temporal.
*Reduce los alérgenos.
*Mejora la calidad del medio ambiente interior.
*No genera humedad, ni olores en el ambiente.
*Las manchas desaparecen para siempre.
*Reducción de costes de mantenimiento.
*Atrapa: bacterias, hongos, esporas, polen, polvo, ácaros, microrganismos.

www.hostdryspainlimpiezadealfombras.es
www.facebook.com/HostDrySpain
www.twitter.com/HostDrySpain
www.plus.google.com/+HostdryspainlimpiezadealfombrasEs

Host Dry Spain
Calle Velázquez 27; 1º Ext. Izda.
Madrid 28001
Teléfono pedidos.:+34 686 021 784
info@hostdryspain.com

host
The Dry Extraction Carpet Cleaning System

"La evolución de ASEGO es positiva"

Isabel Espadas es una de las gobernantas de ASEGO que está dejando huella en la profesión por su profesionalidad y personalidad. También se distingue por su relevancia en la Asociación.

¿Coméntenos su trayectoria profesional?

Mi comienzo aboral fue como Auxiliar Administrativo en una empresa privada. Transcurrido un tiempo, cuando mis hijos se hicieron mayores, oposité en el Imserso consiguiendo una plaza en la Residencia Geriátrica de Parla como camarera/limpiadora. Al poco tiempo pasé a la Residencia Geriátrica de Vallecas y allí promocioné para subgobernanta consiguiendo un puesto en un Centro para Discapacitados Físicos en Leganés.

En 2002 me trasladé al CEADAC y promociono a Responsable Residencial, perteneciendo a la junta directiva del centro. Actualmente tenigo a mi cargo directo a los departamentos de Cocina (Jefe de cocina y cocineros), Gobernanta, camareras/limpiadoras y ordenanzas, e interactúoo con los demás colectivos del centro.

¿Explíquenos que es CEADAC?

Es el primer centro Estatal de Atención al Daño Cerebral que depende del Estado, concretamente del Imserso para personas con daño cerebral adquirido entre los 16 y 55 años. El centro tiene una capacidad máxima de 100 personas que proceden de toda España, La atención con cada usuario es individual, al no existir dos cerebros iguales, consiguientemente los tratamientos no son iguales. Cada planta cuenta con médico rehabilitador, neuropsicólogo y trabajadora social, ésta trabaja con las familias para enseñarles a convivir con una persona, que, muchas ocasiones, no es la misma que era antes. También tenemos fisoterapeutas, terapeutas ocupacionales, psicólogo clínico, enfermeras, auxiliares de Enfermería, personal administrativo, gobernanta, cocineros y camareras/limpiadoras. En total 145 trabajadores dirigidos por Inmaculada Gómez Pastor, Directora Gerente del centro.

¿Qué es lo mejor y peor de su trabajo?

Lo mejor el trato directo con usuarios y familias. Ver que como cada día mejoran su rehabilitación, la emoción y el agradecimiento cuando se marchan y se despiden, pues el lazo emotivo que se genera durante el tratamiento es intenso y emotivo. Además destacaría el día a día con mis compañeras/os y la gran energía positiva que reina. Es el trabajo más bonito que he tenido nunca.

Respecto a lo peor me es imposible significar algo malo, ni tan siquiera regular.

Usted lleva ligada bastantes años a ASEGO, ¿cómo calificaría la evolución de la profesión y de la Asociación?

La evolución de ASEGO es favorable, ha crecido con el tiempo. Ahora, comparado a cuando yo entre, hay muchas más profesionales jóvenes que llegan con fuerza y ganas para luchar por la Asociación. Mi vinculación con ASEGO comenzó gracias a mi querida amiga Marí Carmen García Madrid al presentarme a Ana María Dobaño.

La Asociación debe seguir en la brecha apoyando a las gobernantas, como hasta ahora, y a las camareras, que son el pilar de cualquier centro, hotel o residencia. Si este colectivo no lo hace bien ningún centro funcionará correctamente.

¿Qué diferencias profesionales existen entre las gobernantas de hoteles y otras entidades?

Tienen funciones diferentes, no es lo mismo una gobernanta de hospital, centros residenciales o de discapacitados, y más si éstos son privados, que las de hotel. Incluso, en el servicio público varía pertenecer a la Comunidad de Madrid o al Imserso, eso hablando de Madrid. Seguramente en otras comunidades será también diferente.

Por ejemplo las funciones de una Gobernanta del Imserso consiste en llevar pisos (limpieza, ropa de cama, por ejemplo), lavandería (como atender ropa plana, uniformidad, ropa de usuarios), comedor (limpieza, montaje, servicio de distintas y variadas dietas, ayudas técnicas) y contacto directo y continuo con los departamentos de

Cocina, Enfermería y Médicos, entre otros.

¿Cómo mejoraría la cualificación de las gobernantas dedicadas al sector hospitalario, geriátricos y residencias especiales?

En el sector público de Madrid ya está suficientemente cualificada la figura de la gobernanta. Solamente estaría bien poder contar con algún curso de inicio en cada centro para que la gobernanta y demás personal a su cargo sepa con quien debe tratar y como dirigirse a los usuarios que tienen que atender. En CEADAC se dan charlas, cursos de formación y guías informativas, exportando las buenas prácticas a otros centros.

¿Cuáles son los problemas profesionales más acuciantes en estas entidades?

El problema más importante, siempre desde mi punto de vista, es la falta de personal por tantos recortes. En estos centros, al igual que en los hoteles, es importante que la plantilla esté suficientemente cubierta y no basada en el gasto que supone, sino en el beneficio que reporta, teniendo en cuenta otra diferencia con los hoteles y es que nosotros no elegimos al personal.

¿Qué es fundamental para ofrecer calidad?

Disponer de suficiente plantilla, que ésta bien formada para el desempeño de sus funciones y de la idiosincrasia de cada centro. Disponer de productos de calidad y de seguridad para todos los que trabajan y un poco de empatía por parte de todos.

Respecto a los últimos avances tecnológicos, ¿Cuáles destacaría?

En CEADAC, nuestra Directora Gerente, Inmaculada Gómez Pastor, está sensibilizada con esos temas, por lo que en el centro disponemos de una red informática digitalizando documentos para que los trabajadores sepan en cada momento lo relacionado con su trabajo y utilizar cada vez menos papel. Disponemos de distintos talleres que permiten facilitar la vida diaria de los usuarios, como el de informática, un simulador de conducción, una sala multisensorial y algunos otros dirigidos a la rehabilitación e integración laboral, en algunos casos. En accesibilidad estamos certificados por AENOR.

¿Desea añadir algo más?

Me gustaría agradecer la confianza y el cariño que siempre me han demostrado y he recibido desde ASEGO, desde la primera Asamblea a la que asistí. También agradezco La oportunidad que se me ha facilitado para contar como es CEADAC, para mí el mejor centro del mundo, y dar especialmente las gracias a la presidenta, Lorena Moreno, por acordarse de mí, animarme y convencerme. También mando un cariñoso recuerdo a las personas que he conocido en ASEGO, especialmente a las que hemos llegado a crear un lazo de amistad.

Actividades Delegaciones

Madrid

"El arte de equilibrar los hábitos"

La Vocalía de la Comunidad Autónoma en Madrid de la Asociación Española de Gobernantas de Hotel y Otras Entidades, ASEGO, ha organizado el 8 de mayo en el Hotel Artiem Madrid la conferencia El arte de equilibrar tus hábitos".

Este taller dirigido por Antonio López, fundador de la empresa Saludando, se ha centrado en la importancia de vivir un estilo de vida saludable, en los que se ha de cuidar la alimentación, ejercicio físico y la mente.

Recursos Humanos

Las gobernantas madrileñas han ampliado sus conocimientos sobre Recursos Humanos al asistir el 17 de abril en el Hotel Claridge de Madrid a una jornada sobre una de las principales preocupaciones profesionales del sector. En esta jornada Daniel Herrero, Coordinador de RRHH del Hotel Madrid Marriott Auditorium, ha analizado, entre otros puntos, las competencias en la operativa de los hoteles, También ha dado a conocer pequeños trucos para hacer más visible un currículum y cómo preparar una entrevista de trabajo.

Baleares

ASEGO en Interihotel

Un nutrido grupo de gobernantas baleares, asociadas a ASEGO, ha asistido recientemente en Palma de Mallorca a la feria *HiContract Hotel Interiors. En ella han podido ver las nuevas líneas de firmas colaboradoras de la Asociación, como Gancedo, conocer las nuevas tendencias en decoración, interiorismo, domótica a través de interioristas y arquitectos.

65 Congreso Internacional de Las Llaves de Oro

Seúl ha acogido el 65th UICH Congress Les Clefs d'Or, en él se ha entregado el Premio al Mejor Conserje del Mundo de 2018 a Jennifer Brody del hotel The Peninsula Chicago. También ha destacado The Educational Symposium.

Reunión de Presidentes.

Borja Martín con el CEO de Forbes en el Educational.

La asamblea ha aparobado numerosas propuestas.

La capital de Corea del Sur, Seúl, ha acogido del 5 al 10 de abril a más de 400 conserjes de los principales hoteles del mundo, personalidades del sector turístico y empresarial del país anfitrión. La Delegación Española ha estado configurada por el Vicepresidente de Las Llaves de Oro Españolas y Hief Concierge del Hotel Ritz de Madrid, Borja Martín Guridi; Miguel Ríos y Domingo García de la Delegación de la Costa del Sol. Así como José María Arias, del Hotel Miramar de Málaga, que ha representado a España en el Premio Les Clefs d'Or Andre Damonte

El programa del Congreso ha sido completo ya que durante los cinco días se han alternado jornadas de trabajo con actividades lúdicas, por ejemplo la visita al centro de Seúl.

El primer día del Congreso se ha celebrado la reunión - 'Board of Directors': de los Presidentes de Les Clefs d'Or de cada país con el Comité Ejecutivo Internacional. Entre otros puntos, se ha aprobado para presentar a la Asamblea General de la Asociación el estado de la tesorería, el proyecto de Redes Sociales y los nuevos estatutos internos. Además de potenciar el desarrollo de los Educational Days en los congresos internacionales y nacionales de la Asociación.

El tercer día se ha centrado especialmente en "The Educational Symposium':consistente en una jornada completa de formación con la participación de los siguientes ponentes: Gerard J. Inzerillo: CEO Forbes Travel Guide, quien analizó la situación actual del Turismo y de la importancia del servicio de Conserjería. Gareth Long, Director of Operations Intercontinental Hotels, que profundizó en la importancia de la inteligencia emocional en el sector.

Andrew Pirret, Director of Operations Four Seasons,, centró su ponencia en cómo influyen la inteligencia artificial y los avances tecnológicos en el papel del Conserje de Hotel. Por último, Dong-Seon Chang: Científico Neurológico de Hyundai Motor Group, ilustró a los asistentes sobre cómo el actúa el cerebro humano en la percepción.

José María Arias ha realizado un buen papel en el Premio al Mejor Conserje.

La Delegación española con la marroquí.

El vicepresidente nacional con la delegación coreana.

La Asamblea General del Congreso ha ocupado en su mayoría la cuarta jornada, en ella se han reunido los miembros de la Asociación asistentes al Congreso para aprobar los informes del 2017, los presupuestos y planes de acción para 2018 y 2019 analizados con anterioridad en el Board of Direc-

tors. De esta forma se ha aprobado la nueva página web de Les Clefs d'Or:
www.lesclefsdor.org

Durante el Congreso se ha entregado el Premio al Mejor Conserje del Mundo de 2018 a Jennifer Brody del hotel The Peninsula Chicago. Nuestro representante José María Arias del hotel Miramar en Málaga, de entre los 16 candidatos presentados, ha realizado un excelente papel como imagen de la nueva generación de conserjes españoles que cada día refuerzan la Asociación y el servicio de la Hotelería en España.

El último día del Congreso se ha destinado a actos lúdicos, como a visitar museos y templos de Seúl, y a la cena de clausura celebrada en el Shilla Hotel.

El Congreso ha alternado actos lúdicos y de trabajo.

XLI Cena Aniversario de la Delegación de Madrid

El Presidente de Las Llaves de Oro, Ramón Lefort, dando la bienvenida.

El Secretario de Les Clef's d'Or, Burak Ipecki, felicitando a la Delegación madrileña.

La Delegación en Madrid de la Asociación Nacional de Conserjes de Hotel, Las Llaves de Oro Españolas ha celebrado el 31 de mayo en el hotel Wellington de Madrid su XLI Cena de Aniversario. En ella los Conserjes de los principales hoteles de Madrid, autoridades locales y autonómicas, asociados, representantes de firmas colaboradoras con la Asociación y de diferentes asociaciones profesionales y empresariales han disfrutado de una sugerente cena para celebrar su 41 aniversario.

La Delegación de Madrid y Dos Castillas ha sido la última de las delegaciones de Las Llaves de Oro Españolas en constituirse, en 1977, para adaptarse a las corrientes político-administrativas de la época. Actualmente cuenta con más de un centenar de miembros.

A la Cena de Gala han asistido la Junta Directiva nacional de Las Llaves de Oro Españolas con su presidente Ramón Lefort al frente, así como Burak Ipekci, Secretario Adjunto de Les Clefs d'Or International.

Bajo su lema 'Al servicio a través de la amistad', la Delegación contó con la presencia de autoridades como la Directora General de Turismo de la Comunidad de Madrid, María Blanco Quesada; el Director de Atención e Información Turística de Madrid Destino, Iván González; la Alcaldesa de Aranjuez, Cristina Moreno, y su Concejala de Turismo y Deporte, Elena Lara. También han asistido directivos de cadenas hoteleras como Hoteles Santos, Intercontinental, Ritz, AC Hoteles, Hoteles Único y The Principal, Gran Hotel Inglés, Marriot y Hotel Villa Magna. Así como representantes de El Corte Inglés, American Express, Avis, BMW, Museo Thyssen-Bornemisza, Casino Gran Vía, Movelia, Teatro Real, Grand Class, Museo Reina Sofía, Gran Casino Madrid Colón, Juliá Travel, Trapsatur, Wamos, Corral de la Morería, Bodegas Lleiroso, Restaurante Lhardy, Heliflights Spain, Madrid Transfer, Arruse Group y Real Club de Golf La Herrería.

Para esta Cena Aniversario Las Llaves de Oro ha contado con la colaboración especial de *la revista portavoz oficial de Las Llaves de Oro Españolas* **HOSTELERÍA & RESTAURACIÓN, HR,** del Grupo Pascual y las empresas Premium VR y Dosan.

Durante la Cena la Asociación ha entregado el Diploma Internacional de Honor a José Ignacio Cámara, de Hoteles Santos,como reconocimiento a su apoyo incondicional a la entidad. También se ha impuesto las Llaves de Oro a tres nuevos socios de la Delegación: Pablo Morales, del Hotel Marriot Auditorium; Silvia Regueiro, del Hotel AC Palacio del Retiro; y a David Veguillas, del Gran Hotel Inglés.

Ramón Lefort y Burak Ipekci entregan la distinción a José Ignacio Cámara.

Autoridades con la Junta Directiva de Las Llaves de Oro Españolas.

La AEDH organiza nuevos encuentros

La Asociación Española de Directores de Hotel ha organizado nuevos encuentros profesionales con sus asociados en Madrid y Santiago de Compostela. El primero de ellos "Aplicaciones móviles para Hostelería y Turismo" se ha celebrado el 25 de abril en el Hotel Mayorazgo de Madrid. En él varias empresas han destacado la importancia de las aplicaciones y utilización de los avances tecnológicos.

El Hotel Spa Congresos de Santiago de Compostela ha sido el 11 de mayo el escenario de la Jornada *#AEDH_*Innova, Esta ha acogido un networking y ponencias (especialmente con propuestas tecnológicas) para el entorno hotelero y turístico. El objetivo ha sido poner en contacto a usuarios profesionales con expertos en innovación turística y especialistas en tecnología aplicada,

A esta encuentro han asistido, entre otros, Marta Lois González, Concejala de Turismo del Ayuntamiento Santiago de Compostela; Manuel Vegas Lara, Presidente Nacional AEDH; Domènec Biosca, Presidente de la Asociación de Directivos y Expertos en Empresas Turísticas y miembro AEDH; y María Nava Castro Domínguez, Directora de Turismo de la Xunta de Galicia.

Otra jornada profesional de la Asociación Española de Directores de Hotel ha sido #HotelySalud celebrada el 18 de juno en el Hotel Novotel Madrid Center. El objetivo ha sido poner en contacto a usuarios profesionales (directivos, jefes de cocina y de compras), con expertos y especialistas en Turismo, Gastronomía, Salud y Deporte, para mejorar la hospitalidad, el servicio al cliente y su fidelidad.

En él se han podido conocer nuevos productos, servicios y aplicaciones sobre Salud y Deporte orientadas a Hostelería intercambiándose experiencias y conocimientos sobre últimas tendencias y novedades en el sector, incluyéndose Gastronomía saludable, certificaciones internacionales, aplicaciones de salud y Bienestar, así como marketing olfativo.

Entre los ponentes han destacado Antonio Domingo y Sergio Fernández, éste ha resaltado la importancia de la gastronomía saludable.

La última presentación ha sido la de Amadeus Service Optimization Housekeeping, el 7 de junio en el Hotel Mayorazgo de Madrid, a la que han asistido gobernantas y directores de hotel.
En esta ocasión, el vicepresidente de Optimización del Servicio de Ventas de Amadeus, Alberto Saltana, ha analizado las soluciones tecnológicas de Amadeus para hoteles y cadenas hoteleras, la optimización de servicios para lograr la excelencia de sus instalaciones, aumentar la comunicación interdepartamental y mejorar el tiempo de respuesta a las peticiones de los clientes. También al acto ha asistido Rebeca Navas, Business Development Manager Central & Southen Europe.

Premio al Mejor Director de Hotel

Este premio, concedido por la Associació Catalana de Periodistes y Escriptors d'Economie i Turisme) se ha entregado el 10 de mayo en la gala de los XXIII Premios Ali Bei de la Noche del Turismo celebrada en Barcelona.

Este premio supone un reconocimiento a la trayectoria profesional de Manuel Ruiz, que posee una amplia experiencia laboral en el ámbito turístico al combinar la dirección hotelera con la presidencia de la AEDH de Madrid. Además es miembro de la Junta Directiva de la Asociación Empresarial Hotelera de Madrid.

AEDH solidaria

La Asociación Española de Directivos de Hotel) ha puesto en marcha la campaña *#AEDHSolidaria* con motivo del Día Nacional de la Epilepsia, 24 de mayo, en colaboración con la Asociación Nacional de Personas con Epilepsia. La iniciativa ha implicado la acción conjunta de hoteles y establecimientos asociados, de sus seguidores en redes sociales para recaudar fondos para enfermos de esta enfermedad.

La AEDH propuso realizar un donativo de un mínimo de 1€ por cada habitación de la que dispone el hotel. Este donativo se destinará a la Asociación Nacional de Personas con Epilepsia.

Climatizadores Samsung con tecnología Wind-Free™

Samsung ha desarrollado un equipo de aire acondicionado de pared con una nueva tecnología denominada Wind-Free™. Este avance técnico ha permitido a la marca obtener el premio a la Innovación en la Feria de Electrónica de Consumo CES 2017.

El aire acondicionado no es un elemento prescindible en nuestras latitudes. Con veranos cada vez más calurosos, mantener una temperatura agradable en nuestros establecimientos hosteleros se convierte en un imperativo.

Samsung, que hace de la innovación su bandera, ha ido un paso allá en la definición del confort desarrollando nuevos climatizadores que además de ser silenciosos, eliminan las corrientes directas de aire garantizando un entorno agradable. Esta evolución técnica les ha deparado el premio a la Innovación en la Feria de Electrónica de Consumo CES 2017.

Gracias a la tecnología Wind-Free™, **Samsung** consigue que el aire se disperse con suavidad a través de 21.000 micro perforaciones, mediante un movimiento que denomina de "aire estático". Además su exclusivo modo Good Sleep regula la temperatura adecuándola a las fases del sueño. ¡Tecnología punta al servicio de nuestros clientes!

Bajo consumo del Climatizador Samsung

En Hostelería una de las máximas preocupaciones es el ahorro energético y el consumo. **Samsung** ofrece una solución inteligente con los climatizadores con tecnología Wind-Free™: gracias a su diseño triangular y a una eficiencia energética A++, contribuyendo a reducir el consumo energético. Ofrece mayor confort y ahorro en la factura eléctrica.

Aún hay más, los climatizadores **Samsung** con tecnología Wind-Free™ alcanzan la temperatura seleccionada rápidamente mediante el modo Fast Cooling para cambiar a continuación al modo de refrigeración Wind-Free Cooling de forma automática. De esta forma, este sistema de aire acondicionado en dos pasos puede llegar a reducir en más de un 70% el consumo energético. Y como los equipos son tan silenciosos (el modelo de 3000 kcal de la serie 7700 tienen solo 16 db*), la temperatura será lo único que se notará.

Gracias al diseño de los climatizadores Triangle Design de **Samsung**, el aire frío se repartirá de modo homogéneo por todos los rincones de la habitación en la que estén instalados.

Gama de climatizadores

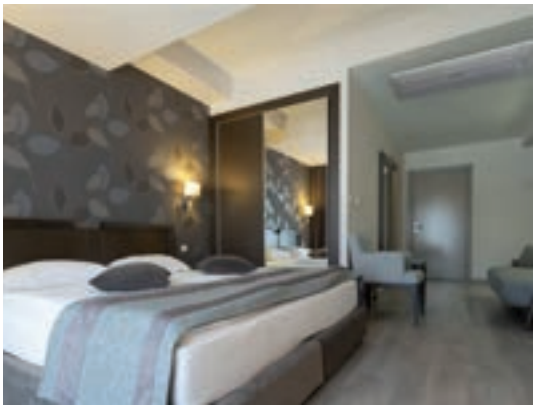
Samsung ha introducido este año las series Wind-Free, Wind-Free Light y Wind-Free Optimum. Tanto las líneas Wind-Free Light como Wind-Free Optimum incorporan modelos con refrigerante R32 (más ecológico que los refrigerantes convencionales) mientras que Wind-Free Optimum incluye además Ionizador SPi. Toda la gama Samsung Wind-Free incluye 10 años de garantía en el compresor y proporcionan control a través de Wi-Fi con la aplicación Samsung Connect.

Wind-Free ™ en Cassette

Samsung también añade a su línea de productos para el mercado semi industrial nuevos equipos Cassette con tecnología Wind-Free™, como el Cassette de 1 vía y el Cassette y Mini Cassette de 4 vías.

Las nuevas unidades Cassette ofrecen una solución óptima de aire acondicionado que aúna un acabado estético de líneas simples con una refrigeración eficiente sin desagradables corrientes de aire.

Samsung continúa apostando por la unidad Cassette 360, la única en el mercado con diseño circular con el que se consigue evitar los ángulos



muertos para distribuir uniformemente la climatización en toda la estancia.

Gama de climatizadores Samsung

Wind-Free Optimum
Disponible en R32
10 años de garantía
A++
19dB
Smart Wifi

Wind-Free Light
Disponible en R32
10 años de garantía
A++
19dB
Smart Wifi

Serie Wind-Free
10 años de garantía
A++
19dB
Smart Wifi

Y como novedad, este año se incorpora la tecnología Wind-Free ™ en Cassette de 1 vía, y Cassete y Mini Casssette de 4 vías
Más información en https://www.samsung.com/es/business/climate/for-business/

Dyson con la Hostelería

La firma británica Dyson ha presentado en Madrid sus buenos resultados económicos, proyectos y nuevos productos para Hostelería. Entre sus novedades destaca el secador de manos Dyson Airblade Wash+Dry que combina un grifo y un secador, capaz de secar las manos en 14 segundos y cuyo filtrado se realiza con los filtros HEPA

El diseño multifunción de Dyson Airblade Wash+Dry ayuda a ahorrar espacio en el baño y reducir el problema del goteo de agua sobre el suelo, es un 39% más silencioso y permite ahorrar un 52 % de agua.

Proyectos F1 premio Hostelco Awards

Proxectos F1, concretamente nuestra colaboradora Loli Moroño, ha obtenido una importante distinción en los Hostelco Awards celebrada en Barcelona, que reconocen los mejores proyectos, productos y profesionales de Hostelería. ¡Felicidades!

Esta distinción se le ha entregado a l estudio coruñés por realizar el mejor proyecto de interiorismo en Hotelería, con la reconstrucción del Faro Isla Pancha. Fruto de convertir un antiguo faro de Ribadeo, Lugo, en un alojamiento turístico con encanto.

El resto de galardonados han sido Casual Hoteles, por su concepto hotelero; Hotel Melià Sitges Terramar, reposicionamiento hotelero; Basquery, concepto de restauración; Moments Bar, mejor proyecto de cocina; Hospital Regional de Málaga, por su restauración colectiva. Además se han distinguido a CookPlay (vajillas); José Alberto Callejo Silva, del malagueño Gastrobar KGB como mejor profesional; y Rufino Calero, fundador de Vincci Hoteles, como mejor trayectoria profesional.

II Concurso de Tapas Horeca Sin Gluten Dr. Schar

Dr. Schar ha celebrado el II Concurso de Tapas Horeca Sin Gluten, en el IES Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid, para alumnos de Escuelas de Hostelería de la Comunidad de Madrid de los Ciclos de Cocina o de Sala.

El vencedor Pablo Daniel Cáceres Gómez, del Hotel Escuela de Madrid, ha elaborado la tapa “Crujiente de conejo con ñoquis y zanahorias al pesto” utilizando productos Dr.

Schär (como Lievito, Farina, Pan Grati, Gnocci, Corn Flakes o Cereal Flakes). El premio lo ha entregado José Luis Yzuel Sanzel, Presidente de la Federación Española de Hostelería, FEHR.

El objetivo del concurso es fomentar el conocimiento y formación en alimentación sin gluten de los estudiantes de Escuelas de Hostelería Con estas acciones formativas Dr. Schar Foodservice desea conseguir un #HorecaSinGluten.

HIP por la digitalización

HIP | Horeca Professional Expo celebrará su tercera edición del 18 al 20 de febrero en el recinto ferial Juan Carlos I de Madrid, con un aumento de expositores y 30.000 m2 de superficie expositiva. Se dará importancia a los pequeños y medianos empresarios y a la era digital a través del área “¿Estás dentro? Bienvenido a la era digital Horeca”.

HIP contará con una agenda específica para cada perfil profe-

sional y tipo de negocio convirtiéndose en una plataforma de conocimiento, networking y formación.

La zona expositiva incluirá también dos novedades: el área de Wine Show, espacio dedicado al vino desde el punto de vista de negocio para el restaurador a través de la optimización de su carta de vinos, técnicas de venta y servicio ;y el área New Concepts

Andoni Luis Aduriz, nombrado presidente de Euro- Toques

Euro-Toques ha celebrado en el Palacio de Congresos Complejo Casa Colón de Huelva su XI Asamblea Euro-Toques España, con la presencia de más de 200 cocineros.

Sus principales acuerdos han sido el nombramiento de Andoni Luis Aduriz como nuevo presidente, en sustitución de Pedro Subijana, nombrar "Socia de honor" aR oser Torras, organizadora de San Sebastián Gastronomika; homenajear a Luisa Martínez, del restaurante Juanito de Baeza, y conceder a Robusta el VI Premio Euro-Toques Compromiso.

Premios Nacionales de Gastronomía

La Real Academia de Gastronomía ha entregado los Premios Nacionales de Gastronomía en sus diferentes categorías. En la de Jefe de Cocina el premiado ha sido Albert Adrià, responsable de los restaurantes del Grup elBarri.

El jurado de la Real Academia de la Gastronomía, formado por las Juntas Directivas de la Real Academia de Gastronomía, de su Asociación de Amigos, de la Cofradía de la Buena Mesa, y los Presidentes de las Academias Autonómicas de Gastronomía, también han premiado la labor de Juan Manuel del Rey, de El Corral de la Morería, como Mejor Director de Sala; y a Rafael Sandoval, restaurante Coque, como Mejor Sumiller.

Los Premios Nacionales de Gastronomía Saludable han recaído en Andoni Luis Aduriz y la Fundación Dieta Mediterránea. José Gómez -Joselito- y Vicente Castelló Pérez -Nou Manolín- han obtenido el Premio Especial y el Premio A Toda Una Vida.

NECEN
www.necen.es

ELIMINE LOS MALOS OLORES EN HABITACIONES DE HOTEL CON OZONO

- Con nuestros Generadores de Ozono eliminara el 100 % de malos olores
- Sea cual sea la procedencia (TABACO, HUMEDAD, ...)
- Elimina virus, bacterias, hongos y ácaros
- Le entregamos certificación de "Habitación anti-alérgica" y de "Hotel Saludable"

TOTALMENTE GRATUITOS

10 DÍAS DE PRUEBA GRATUITA

NECEN OZONO, S.L.
www.maquinasdeozono.es
Tel. 932.433.200 comercial@necen.es

Churchill amplia su gama de vajillas

Churchill presenta las vajillas Studio Prints- Stone y Studio Prints Raku y una nueva cubertería elegante y reistente. PrintsStone está inspirada en la apariencia y textura de la piedra natural decorada bajo el esmalte creando una capa protectora sobre el diseño. Ésta disponible en gris, marrón y negro. La línea en gris consiste en platos couple, boles y fuentes ovales y oblongos; los otras gamas constan de bandejas oblongos en tamaños de 35.5 cm y 29.8 cm.

A la popular línea Raku de Studio Prints se han introducido nuevos platos ovales y triangulares para complementar la gama. Las cuatro nuevas piezas, disponibles en azul y negro, consisten en dos platos ovales de 29.9 cm y 34.7 cm y dos platos triangulares de 20 cm y 35.6 cm.

Guerrero Claude Melamina para amenities

APS, fabricante de menaje profesional de melamina para buffet, mesa y bar saca al mercado una línea de amenities para hoteles. En su colección Frida tienen bandejas de melamina con diseño elegante imitando la madera, en tamaños de 26,5 x 16,2 cm y 35,5 x 26 cm.

Existen tres colores: blanco/madera, negro/madera y mármol gris.

La colección ASIA+, concebida para composiciones personalizadas, juega con las alturas de las bandejas y cuencos en diferentes tamaños y formas. Disponibles en color rojo/negro y blanco.

Cosentino crea tendencias

Cosentino lanza nuevos acabados para Dekton® y Silestone® respondiendo a las líneas estéticas y decorativas que marcan el diseño y la arquitectura. Las dos tendencias que definen este lanzamiento son: Tendencia Cemento y Tendencia Natural. La primera de ellas reinterpreta los tonos grises e industriales que definen a elementos constructivos como el cemento y el hormigón. Dentro de esta tendencia aparecen Laos, Soke, Kreta y Lunar de la colección Industrial de Dekton®, y los colores Brooklyn y Silver Lake de la Silestone® Loft Series.

La Tendencia Natural apuesta por lo natural y por los mármoles de piedra natural. Así han creado Vera, Kira, Opera y Natura 18 de Dekton®, y las nuevas referencias Pearl Jasmine, Eternal Marfil y Desert Silver de la serie Silestone Eternal.

Europatry incrementa sus surtidos

Europastry ha presentado las novedades en bollería marcada por su apuesta por los formatos mini y la tendencia de productos on the go. Destaca la Briocherie, bollos suizos tipo brioche elaborados con mantequilla; los Mini Croissants de Frutas, rellenados manualmente con mermelada de mango, manzana o fresa, con trocitos de fruta; y Mini Bretzel, lazos de masa danesa disponibles en crema y chocolate.

También destacan el surtido de Cabezones, una versión remasterizada de la tradicional caña de hojaldre cortada en pequeñas porciones y en versiones crema de cacao, crema y cabello de ángel. Así como la Napolitana de Nocilla, rellena con crema de cacao y avellana; y Dots Zebra, con media cobertura de bombón negro y rayas blancas con corazón cremoso de cacao intenso.

Batas de Vayoil Textil

Vayoil Textil presenta una nueva línea para Hostelería, las batas. Estas, dirigidas a hoteles de 4 a 5 estrellas, presentan una completa colección confeccionadas en lino-algodón, algodón-poliéster y diferentes microfibras.

Guía Comercial

Accesorios para vinos

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

Aceites

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

Agua mineral

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

Armarios bodega

Adolfo Esteban
Polígono Industrial Villalonqueja
C/ Condado de Treviño, 12
Tel.: 902 25 77 22
Fax: 947 25 77 52
09001 Burgos

Bases preparadas

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

Bodegas

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

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

Consejo Regulador Denominación de Origen Ribera del Duero
C/ Hospital, 6
Tel.: 947 54 12 21
Fax: 947 54 11 16
09300 Roa, Burgos

Bollería prefermentada

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

Buffets

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

Cafés

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

Carnes

Consejo Regulador Denominación de Origen Específica Cordero de Extremadura
Avda. Juan Carlos I, 47
Tel.: 924 310 306
Fax: 924 387 278
06800 Mérida, Badajoz

Cash&Carry y Deliver

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

Climatización

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

Colchones y somieres

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

Distribución de pescados

La Astorgana, S. L.
Polígono Ind. Sur
Avda. Los Pirineos, 17-19
Tel.: 91 659 13 00/ 15 15
Fax: 91 659 15 30
28703 S. Sebastián de los Reyes, Madrid

Equipamiento

Electrolux Professional S.A.U.
Av. De Europa 16, 2 plt.
Tel.: 91 747 54 00
els.info@electrolux.es
www.electrolux.es/professional
28108 Alcobendas, Madrid

Embutidos

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

Enseñanza profesional

Escuela Superior de Hostelería y Turismo
Avenida del Ángel, s/n
Tel.: 91 463 11 00
Fax: 91 463 12 51
28011 Madrid

Hotel Escuela de la Comunidad Autónoma de Madrid
Ctra. de Colmenar Viejo, Km. 12,800
Tel.: 927 417 958
Fax: 927 417 935
28049 Madrid

Instrumentos de medición

Instrumentos Testo, S. A.
Zona Industrial, C/B, nº 2
Tel.: 937 539 520
Fax: 937 539 526
info@testo.es
www.testo.es
08348 Cabrils, Barcelona

Lavandería

Miele S. A. U.
Avenida de Bruselas, 3
Tel.: 91 623 20 00
info.professional@miele.es
www.miele-professional.es
28108 Alcobendas - Madrid

Lavavjillas comerciales

Miele S. A. U.
Miele S.A.U.
Avenida de Bruselas, 3
Tel.: 91 623 20 00
info.professional@miele.es
www.miele-professional.es
28108 Alcobendas - Madrid

Lencería

Vayoil Textil, S. A.
Parque Tecnológico Louis Pasteur, 2
Tel.: 961 366 520
Fax: 961 366 521
www.vayoiltextil.es
46980 Paterna, Valencia

Limpieza profesional

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

IPC Hospitality Solutions
Pol. Ind. Vallmorena
C/ Salvador Albert i Riera, 7
Tel.: 902 116 563
comercial@ipcleaning.net
www.ipcleaning.net
08339 Vilassar de Dalt, Barcelona

Vileda Professional
C-17 Pol. Ind. Can Colart km. 15,5
Tel.: 935 739 900
Fax: 935 739 913
vileda.professional.spain@fhp-ww.com
www.vileda-professinal.es
08150 Parets del Vallés, Barcelona

Wetrok España
C/ Virgen de las Angustias, 3
Tel.: 902 157 753
www.olandiawetrok.com
14006 Córdoba

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.hostelería@calvo.es
28020 Madrid

Productos de Higiene

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

Productos de un solo uso

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

Quesos

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

Renting Tecnológico

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

Textil

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

TPV

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

Uniformes

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

Zumos

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

P&G Professional

Simple. Efectivo. De confianza.

TUS MARCAS DE TODA LA VIDA,

AHORA EN EL SECTOR PROFESIONAL

cada **experiencia** cuenta™

¡Tu negocio online de manera fácil y rápida!

Desde Makro,
creamos tu página web
completamente GRATIS

¿Qué te ofrecemos?

100%
GRATIS

SIN NINGÚN COMPROMISO

FÁCIL Y RÁPIDO

Makro se encarga del diseño web, alojamiento, actualización de contenido y servicio de soporte continuo

PARA CUALQUIER DISPOSITIVO

El contenido de tu página web se adapta a móviles, tablets y ordenadores

Beneficios

1. Aumenta tu **facturación**
2. Consigue **nuevos clientes** online
3. Ofrece **información actualizada** sobre tu negocio (dirección, horarios, teléfono...)
4. Incrementa tus **oportunidades de negocio**
5. Gana en **visibilidad en Internet**

makro

Para más información visita makro.es o llama al 91 321 99 49