CURT EDICIONES SA

GRAN HOTEL TURISMO

Le agradecemos la adquisición el ejemplar digital de nuestra revista



A continuación le indicamos instrucciones necesarias para leer un PDF, de la manera más clara y sencilla posible.

La mayoria de los navegadores más modernos incluyen lector de pdfs integrado, pero si desea leer en modo revista le recomendamos se descarge el software

Adobe Acrobat Reader

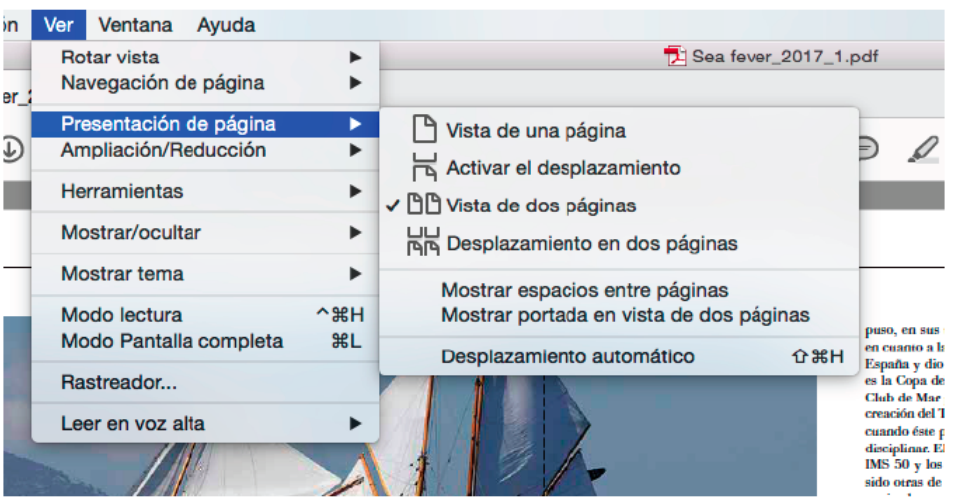
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

seleccione en el menú

Ver la presentación de la página a dos páginas.

También para una lectura más comoda escoja

Modo pantalla completa.



Esperamos disfrute con nuestra publicación.

No olvide volver a visitar nuestra página e inscriberse en el newsletter que le mantendrá informado de la publicación de nuevos ejemplares.

Copyright 2017 CURT EDICIONES, S.A.

Nº 287 · 4 €
CURT EDICIONES SA
WWW.REVISTAGRANHOTEL.COM

GRAN HOTEL

TURISMO

HOTEL PALACIO DE LUCES RELAIS & CHATEÂUX

LASTRES (ASTURIAS)



GASTRONOMÍA EN LOS HOTELES

CANARIAS · CARIBE · HOTELES SOSTENIBLES

Fitur

SOCIO FITUR

Imagine your Korea



SOMOS TURISMO

MADRID, 22 - 26 ENERO 2020

40 AÑOS FITUR | IFEMA Feria de Madrid

fitur.com

UNWTO MIEMBRO AFILIADO

IBERIA TRANSPORTISTA OFICIAL


ELIGE EL SITIO PERFECTO PARA TUS VACACIONES EN:
HOVIMA
HOTELS
HOVIMA Costa Adeje • HOVIMA La Pinta • HOVIMA Jardín Caleta
HOVIMA Panorama • HOVIMA Santa María
hovima-hotels.com
Costa Adeje - Tenerife

Sumario • nº 287

Contenido

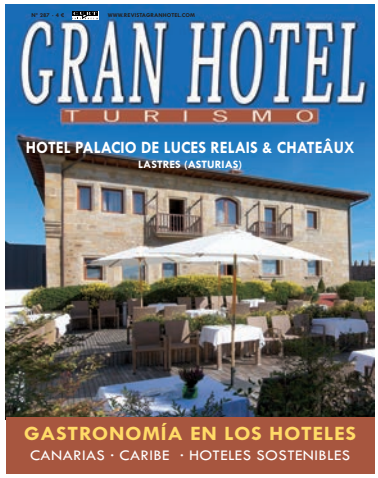
COMPROMISO CON LA SOSTENIBILIDAD Y LA GASTRONOMÍA

Las personas viajan para experimentar cosas nuevas y crear recuerdos duraderos. La gastronomía está muy vinculada a ambas sensaciones, convirtiéndose en uno de los principales gastos durante las vacaciones, especialmente para los *millennials* y la generación Z. Asimismo, el 80% de los profesionales del sector hotelero la considera como fundamental a la hora de hacer negocio, según un estudio de The Blueroom Project. Además, los restaurantes de hotel no solo están abiertos a los huéspedes que se alojan en ellos, sino que también se sientan en sus mesas aquellas personas que habitan las ciudades en las que se ubican, a las que seducen con mil y una propuestas. Muchos de los restaurantes de hotel presentan una cocina sostenible, de Km 0, que apuesta por la cultura gastronómica de su entorno. Porque la sostenibilidad no solo es cuestión de utilizar equipos que ahorren energía y agua para reducir los costes y contribuyan al bienestar del planeta, sino también satisfacer las necesidades y contribuir a respetar las comunidades locales. En cuanto a destinos, en este número nos decantamos por el Caribe y Canarias, que no solo son sol y playa, sino naturaleza, historia, cultura… Lo difícil es decidirse por solo uno.






14 En portada



GLOBHI HOTELES
Don Ramón de la Cruz, 43.
28001 Madrid (España)
Tel.: 910 884 017.
E-mail: info@globhi.com
www. globhi.com

4 Proyectos y nuevas aperturas
8 Actualidad corporativa
10 Actualidad Hotelera
11 Hotel Palacio Carvajal Girón
12 Palladium Hotel Group
16 Gastronomía en los hoteles
24 Hotel Arrey Alella
35 PY Hotels & Resorts
32 Eurofred
34 Canarias
42 La opinión del experto
44 MP Hotels
45 H10 Atlantic Sunset
46 Hoteles sostenibles
54 Hotel Golden Tulip Barcelona
55 Orac Decor
62 MICE
63 Vías de transporte/Opinión: Lluís Mesalles
64 Shopping

GRAN HOTEL TURISMO

Director: Enrique Curt.
Asesora editorial: Laura Curt Iborra.
Redactora jefe: Isabel Fernández.
Redacción Barcelona: Laura Morales.
Directora de arte: Imma Párrizas.
Corrección: Bel Guerra.
Colaboradores: Lluís Mesalles.

PUBLICIDAD:
Central Barcelona: Maribel Gimisó, María José Giménez, Sònia Garcia.
E-mail: comercialgranhotel@curtediciones.com
Consell de Cent, 398. Bajos. 08009 Barcelona.
Tel.: 933 180 101.
Zona Centro:
E-mail: comercialgranhotel@curtediciones.com
Tel.: 933 180 101.

Distribución y suscripciones: Encarna Rubia.
Tel.: 934 121 177. **Suscripción:** 11 números: 48 €
Precio Ejemplar: 5 € • Canarias y aeropuertos: 5,20 €
E-mail redacción:
granhotel@curtediciones.com
E-mail publicidad:
comercialgranhotel@curtediciones.com
Impresión: Litografía Rosés
Depósito Legal: B44814/91

Edita: CURT EDICIONES S.A.
Consell de Cent, 398, bajos. 08009 Barcelona.
Tel.: 933 180 101. **Fax:** 93 4 126 181.
www.curtediciones.com
Presidente Fundador: Enrique Curt.
Editora: Laura Curt Iborra

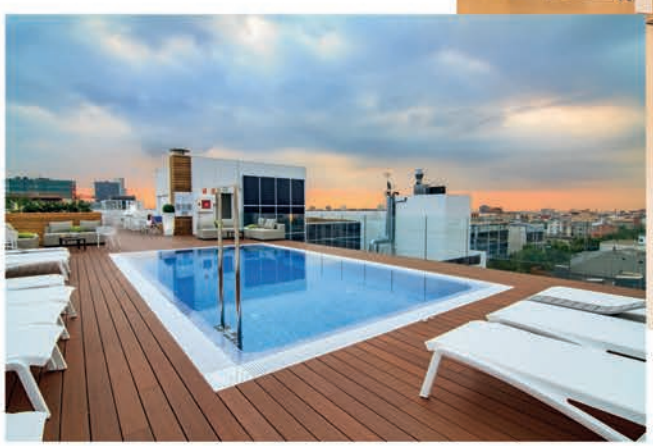
Los artículos son propiedad del editor, quedando prohibida su reproducción total o parcial sin la autorización precisa. Las imágenes de portada y sumario aparecen con sus créditos y/o pies de foto en sus respectivos artículos.
El editor no se responsabiliza de la opinión de sus colaboradores redaccionales. Printed in Spain. Revista mensual

GOLDEN TULIP

BARCELONA

Building Sustainability











Golden Tulip Barcelona
C/ Àvila 135 - 08018 Barcelona
T. (+34) 934 83 38 76
M. info@goldentulipbarcelona.com
www.goldentulipbarcelona.com

ROOM MATE ABRE SU QUINTO HOTEL EN MADRID



Room Mate Hotels abrió en octubre su quinto hotel en la ciudad de Madrid y el vigesimoséptimo a nivel mundial. Además, a finales de año la cadena inaugurará un sexto hotel en la capital, Room Mate Rex, situado en plena Gran Vía madrileña. Ubicado en uno de los más nobles y emblemáticos edificios históricos del Barrio de las Letras, Room Mate Alba ha querido conservar los elegantes vestigios de la construcción, original del siglo XVII, como su fachada, la escalera o el zaguán. Diseñado por Lorenzo Castillo, dispone de 80 habitaciones divididas en cinco categorías: estándar, superior, ático, suite y suite *deluxe*. Además, ofrece dos salas de reuniones panelables perfectas para eventos corporativos o presentaciones que se pueden convertir en una sala grande. Se ha conservado también el patio interior del edifico, lugar que acogerá parte de los eventos que se celebren en el hotel y servirá de zona de relax para los clientes.

Sercotel explotará un nuevo hotel en el centro de Sevilla

Sercotel Hotel Group continúa con su plan de expansión por España y Latinoamérica con la incorporación de un nuevo hotel, que prevé inaugurar en 2021, en la capital hispalense bajo el nombre de Sercotel Plaza del Duque. El edificio tiene un total de 4.832 m^2 distribuidos en siete plantas y un ático. Se mantendrá la fachada del edificio y se construirá en su interior el hotel de cuatro estrellas con más de 100 habitaciones y suites. En la planta baja se situarán las zonas comunes y en el ático se ubicará una zona exterior con magníficas vistas sobre la ciudad. El Sercotel Plaza del Duque contará, además, con restaurante, bar, gimnasio, piscina y solárium en la planta superior del hotel. El hotel se integrará bajo la marca Sercotel Hotels, marca bandera del grupo caracterizada por un servicio personalizado y de altos estándares de calidad. La apuesta por este destino forma parte de una estrategia clara de expansión de la compañía tanto para destinos urbanos como vacacionales. El hotel se integrará en la distribución global del aliado Choice Hotels y a nivel internacional se comercializará en la colección Ascend.

MP HOTELS PONE EN MARCHA EL BEX DELUXE SUITES

Tras la puesta en marcha del Stella Canaris y la apertura del Lemon & Soul Las Palmas, de tres estrellas, es el turno del Bex Deluxe Suites. El nuevo complejo cuenta con 39 apartamentos de lujo pertenecientes a MP Hotels. Sus modernas instalaciones y su decoración sencilla y armoniosa dan al viajero la calidez y la comodidad necesaria para hacer que sus huéspedes se sientan como en casa. Además, al estar situado frente al Design Plus Bex Hotel, contará con todas las comodidades que ofrece el céntrico hotel de la cadena: desayuno, terraza Ibex Bar, gimnasio o bar del *lobby* The Vault, entre otros.



EUROFRED
being efficient

"Cuando la tecnología se transforma en una extensión natural del talento culinario... todo cobra sentido"

Martín Berasategui



Equipamiento instalado en el restaurante Martín Berasategui
Lasarte - Oria, Guipúzcoa

GALARDONADO CON
3 ESTRELLAS MICHELIN

TECNOLOGÍA DISEÑADA PARA TI

En Eurofred ponemos la tecnología al servicio de todas y cada una de tus necesidades para poder obtener siempre los mejores resultados

Cocción

Frío comercial

Lavado

- Reducción en el consumo de agua y ahorro en la factura eléctrica.
- Gama completa de lavado: desde lavavasos de cesta hasta túnel de arrastre.
- Sistema patentado "EWT" para conseguir una vajilla impecable. Mínimo nivel sonoro gracias a sus brazos de lavado tecnológico y bomba de lavado doble.
- Menos costes de utilización gracias al sistema patentado EDS para una circulación más eficiente del agua.

Fergus incorporará su primer cuatro estrellas en Sitges en 2022



Fergus Hotels continúa con su proceso de expansión nacional e incorporará durante el primer trimestre de 2022 un nuevo cuatro estrellas en Sitges (Barcelona). La cadena hotelera mallorquina sumará un activo más a su portfolio actual de 12 hoteles con una inversión prevista de 18 millones de euros. La gestión integral de la promoción del complejo, que incluye el hotel, una residencia y un edificio comercial, será realizada por la empresa Salas. Fergus Style Port Ginesta será comercializado bajo los estándares de la marca superior Style, la más exclusiva de la cadena, y constará de 128 unidades de alojamiento. Entre sus instalaciones, destacan modernas salas de reuniones, piscinas, gimnasio, spa y *pool bar*. Contará también con un restaurante bufé con *show cooking* y una oferta gastronómica de primer nivel. Con este proyecto, la cadena hotelera mallorquina incorporará su primer activo en Cataluña.

BARCELÓ DESEMBARCA EN SRI LANKA Y MALDIVAS

Barceló Hotel Group ha suscrito una *joint venture* con la empresa Browns Investments, filial de LOLC Group, uno de los más importantes conglomerados empresariales de Sri Lanka, para desarrollar el complejo Bodufaru Beach Resort en el atolón North Male de Maldivas, que incluirá tres hoteles de cinco estrellas con un total de 470 habitaciones. La construcción de este espectacular resort, cuya apertura está prevista para 2022, supondrá una inversión de 150 millones de dólares. El acuerdo, que permitirá a Barceló Hotel Group posicionarse en Asia, también contempla la cesión a la compañía española de la gestión de cuatro hoteles más, que son propiedad de Browns Hotels & Resorts: dos hoteles en construcción en Maldivas (Bodufinolhu Beach Resort y Nasandhura City Hotel) y dos ya operativos en Sri Lanka (The Eden Resort and Spa y Paradise Resort and Spa). Gracias a esta operación Barceló Hotel Group elevará su oferta en la región a un total de siete hoteles y 900 habitaciones.



LA MARCA INNSIDE BY MELIÁ INAUGURA HOTEL EN EL CENTRO DE ZARAGOZA

Innside by Meliá Zaragoza abre sus puertas con 102 habitaciones. Además, cuenta con el Open Living Lounge, un espacio para trabajar o relajarse. Recepción, bar 360° con expertos mixólogos, restaurante, DJs, jardines verticales y obras de artistas de la zona completan esta primera toma de contacto. En gastronomía cuenta con la experiencia del grupo Lateral en diferentes espacios. La innovación está presente gracias al dispositivo Chromecast, que permite sincronizar el ordenador o el móvil con la smart tv. También el ejercicio se transforma en una actividad 2.0. con Infit, el revolucionario concepto de gimnasio virtual; un *e-fitness club* que imparte clases virtuales a la carta a poner en práctica con las máquinas cardio de última generación del gimnasio. La sala Big Ideas Space está equipada con lo último en tecnología como pizarras magnéticas, estaciones de carga inalámbrica, frigoríficos Smeg con bocados saludables, y un mobiliario inspirador y funcional. También ofrece bicicletas gratuitas a todos los huéspedes de sus habitaciones superiores, para que puedan descubrir la ciudad de una forma agradable y respetuosa con el entorno. El proyecto del cual ha nacido el nuevo Innside Zaragoza ha supuesto una renovación completa del edificio, que hoy acoge un desarrollo mixto que consta de 68 viviendas ubicadas entre la planta cuarta a la décima.

HILTON INTRODUCE TRES DE SUS NUEVAS MARCAS EN MADRID


Atocha Hotel Madrid, Tapestry Collection by Hilton

Hilton ha anunciado la firma de tres acuerdos de franquicia hotelera con socios inversores estratégicos, aportando tres nuevas marcas a Madrid, de las cuales dos de ellas llegan por primera vez a España. Así, en colaboración con Hotel Investment Partners (HIP), Hilton introduce en España su marca *lifestyle* de alta gama, Canopy by Hilton. HIP, la plataforma de inversión hotelera de Blackstone, es el propietario del establecimiento y tiene la intención de invertir 34 millones de euros en la transformación del Canopy by Hilton Madrid Castelana, que contará con 311 habitaciones, varias alternativas de restauración. Está previsto que abra en 2021. Situado en la esquina de la calle Montera con Gran Vía, El Metropol Madrid, Curio Collection by Hilton tendrá 93 habitaciones. En colaboración con la empresa propietaria Montera 47, el Metropol Madrid abrirá sus puertas en enero de 2021. Por último, Atocha Hotel Madrid Tapestry Collection by Hilton estará gestionado por el operador hotelero Panoram Hotel Management. Tendrá 46 habitaciones y será el primer hotel de Tapestry Collection en España y el primero de la marca fuera de América. El hotel prevé su apertura para el primer trimestre de 2020. Los tres hoteles se añaden al Hampton by Hilton Madrid Alcobendas (138 habitaciones), situado en la Avenida de Fernando Alonso y cuya inauguración está prevista para enero de 2020.

Eurostars Hotel Company refuerza su presencia en Praga



Eurostars Hotel Company, la cadena hotelera de Grupo Hotusa, refuerza su presencia en Praga con la incorporación del nuevo Eurostars Legends, de cuatro estrellas, un sofisticado establecimiento de espíritu *boutique* emplazado en un antiguo edificio de 1864. Con esta incorporación, la cadena cuenta con un total de tres establecimientos en la ciudad checa. El brillante pasado histórico de la capital cobra vida en el interior del hotel gracias a la utilización de materiales como el mármol y otros elementos nobles, y la profusión de tonos brillantes y dorados. Siguiendo esta estética, las 50 habitaciones del hotel son espacios amplios y con luz natural ideados para recrear un ambiente sofisticado y con carácter, perfecto para los amantes del diseño.

PRINCETON VENDE UN EDIFICIO EN PLAZA SANTO DOMINGO DE MADRID PARA UN HOTEL DE ALTO *STANDING*

CBRE, compañía internacional de consultoría y servicios inmobiliarios, ha asesorado a Princeton Investments en la venta de un edificio situado en la calle Fomento de Madrid, en plena Plaza de Santo Domingo, a Boissée Finances, un grupo hotelero francés que tiene previsto convertirlo en un hotel de alto *standing* con 155 habitaciones. El edificio representativo consta de 10.700 m^2. La promoción propuesta contará en la azotea con una de las piscinas y de las terrazas más grandes de la capital, con vistas al Palacio Real y a la Sierra de Madrid. Princeton adquirió el edificio a Telefónica en 2015 a través de una operación de *sale & leaseback* que vence en 2022. Durante los cuatro años que ha tenido el edificio en propiedad, Princeton ha desarrollado planes para realizar un cambio de uso y esta última venta marca la finalización de su plan de negocios.

Fuerte Group Hotels

Incorpora el Hotel Costa Conil



Tras el éxito del primer año del hotel Costa Conil dentro de Fuerte Group Hotels, la cadena andaluza ha decidido fusionarlos y convertirlos en un solo resort, al igual que ya se hizo en su día entre los hoteles Fuerte Conil y Fuerte Costa Luz. Este cambio, que permitirá al complejo elevar su oferta a 532 habitaciones, se hará efectivo a partir de la próxima temporada, coincidiendo con su reapertura en febrero de 2020. Con esta fusión, el resort Fuerte Conil pasará a contar con un edificio más –tres en total–, que consta de 63 habitaciones, con un restaurante bufé para desayunos adicional y un *rooftop* con piscina *infinity*, desde el que se pueden observar algunos de los atardeceres más bonitos de Conil de la Frontera (Cádiz).

Eurostars Hotel Company

Refuerza su presencia en Praga con la apertura del Eurostars Legends



Eurostars Hotel Company, la cadena hotelera de Grupo Hotusa, refuerza su presencia en Praga con la incorporación del Eurostars Legends, de cuatro estrellas, un sofisticado establecimiento de espíritu *boutique* emplazado en un antiguo edificio de 1864. Con esta incorporación, la cadena cuenta con un total de tres establecimientos en la ciudad checa. El Eurostars Legends, incorporado en régimen de propiedad, destaca por un estilo moderno y elegante que fusiona la esencia de la Praga actual con el encanto romántico y palaciego que desprende esta bella ciudad. Sus 50 habitaciones son espacios amplios y con luz natural ideados para recrear un ambiente sofisticado y con carácter, perfecto para los amantes del diseño.

Riu Hotels & Resorts

El Riu Palace Zanzibar reabre tras su reforma



Riu Hotels & Resorts presenta su reformado hotel Riu Palace Zanzibar, situado en el extremo norte de Unguja, la isla principal del archipiélago de Zanzíbar y a menos de una hora del aeropuerto y de la capital, Zanzíbar ciudad. Riu adquirió el hotel el pasado año y, con esta renovación, lo ha acercado a los estándares de su marca. La hotelera ha apostado por una reforma completa, que ha incluido una ampliación de 100 habitaciones. Se distinguen las villas con piscina privada para los que quieren desconectar al máximo durante sus vacaciones. El nuevo Riu Palace Zanzibar agrega nuevos edificios en los que destaca el diseño de las fachadas. El complejo mantiene su exclusiva línea Adults Only by Riu con todo incluido. También ofrece cuatro restaurantes: el principal, Promenade; el restaurante fusión Krystal; el Beef Steak House, y el romántico Open Air, además del Grill bar Pepe's Food ubicado en el área de piscina. También ofrece un total de tres bares, uno de ellos en la piscina y otro en la playa, así como el *coffee bar* Ginger. El hotel cuenta con acceso a una zona privada de playa.

AMResorts / Hesperia Hotels & Resorts

Inauguran en Lanzarote el segundo hotel de la marca Secrets en Europa

AMResorts, la gestora de marcas hoteleras del grupo estadounidense Apple Leisure Group (ALG), y Hesperia Hotels & Resorts, abren en diciembre el segundo establecimiento de la marca Secrets Resorts & Spas en Europa: el Secrets Lanzarote Resort & Spa, un hotel solo para adultos situado en Puerto Calero y en el que Hesperia ha invertido alrededor de 10 millones de euros para su reforma. El complejo, de cinco estrellas, brindará a sus huéspedes Unlimited Experience, que caracteriza a los establecimientos de más alta gama de AMResorts, y que incluye una experiencia gastronómica ilimitada en todos sus restaurantes, bebidas y la reposición diaria del minibar.



La reforma ha abarcado a sus 335 habitaciones y ha dotado al establecimiento de un nuevo spa o de nuevas salas de reuniones. Además, la reforma ha alineado los estándares de 125 de esas habitaciones al Preferred Club de la marca Secrets –un servicio que da acceso a prestaciones adicionales y únicas, como desayuno continental diario en restaurante privado, solárium y piscina privada, menú de almohadas, kit de baño superior y servicios de conserjería exclusivos–, y ha incoporado pistas de tenis, pádel y voleibol, gimnasio renovado y una *bike station* en las que se desarrollarán, además clases de *running*, *aquagym*, yoga o de una variada gama de disciplinas.

Hoteles Silken

Integra en su portafolio un nuevo establecimiento en Pamplona



Hoteles Silken incorpora a su cartera el Hotel Silken Zizur Pamplona. Se trata del primer hotel con el que contará la cadena en Navarra. El Silken Zizur Pamplona dispone de 73 modernas y amplias habitaciones, pensadas para brindar un alojamiento de la mejor calidad tanto para viajes de ocio como de trabajo. Además, su restaurante ofrece la posibilidad de degustar platos típicos de la gastronomía local y una extensa selección de vinos navarros. En sus instalaciones destacan cuatro amplios salones para reuniones, *parking* propio, gimnasio y baño turco, además de servicio de recepción 24 horas y desayuno bufé.

Port Hotels

Gestionará el Tryp Valencia Feria

La División de Hoteles de Colliers International ha asesorado a los propietarios del Hotel Tryp Valencia Feria en la venta del establecimiento ubicado frente al recinto de ferias y congresos de Feria Valencia. El hotel, operado hasta ahora por los propietarios bajo un contrato de franquicia con la marca Tryp by Wyndham, cuenta con 127 habitaciones totalmente equipadas, piscina exterior, *parking* y gimnasio, además de tres salas de reuniones y será explotado a partir de diciembre por la cadena hotelera Port Hotels. El hotel pasará a denominarse Port Feria Valencia. Con esta operación, la cadena alicantina con origen en Benidorm dobla su apuesta por la ciudad de Valencia, puesto que opera también, desde el pasado mes de octubre, el Hotel Port Azafata Valencia, en las inmediaciones del aeropuerto.



LOS HOTELES ESPAÑOLES INCREMENTAN SUS INGRESOS POR HABITACIÓN DISPONIBLE UN 6,6% DE ENERO A SEPTIEMBRE

WWW.SXC.HU



Según *El Barómetro del Sector Hotelero*, la industria hotelera atraviesa un excelente ejercicio 2019 hasta la fecha, mejorando de forma generalizada las cifras de los nueve primeros meses de 2018. España en su conjunto ha mejorado en ocupación (1,4%), en ADR (precio medio por habitación ocupada), un 5,1%, y en RevPAR (Ingreso por Habitación Disponible), un 6,6%.

El Barómetro del Sector Hotelero recoge datos de 1.200 hoteles y más de 163.000 habitaciones en la Península Ibérica. El estudio es fruto de la alianza entre STR, proveedor mundial de *benchmarking*, analítica y conocimiento del mercado, especialmente en el sector hotelero, y Cushman & Wakefield España, firma líder global en servicios inmobiliarios.

Madrid, Barcelona, Alicante y Sevilla han registrado un crecimiento de doble dígito en RevPAR durante los nueve primeros meses del año, 14,4%, 13,6%, 11,9% y 10,5% respectivamente. Las razones de este crecimiento se deben buscar tanto en la buena evolución del turismo de congresos y reuniones como en la llegada de turistas extranjeros que sigue en niveles máximos.

En cuanto a RevPAR, tanto Islas Canarias como Baleares registran comportamientos negativos con descensos del -2,9% y del –0,6%, respectivamente. En cuanto a regiones, son la dos únicas que bajan durante estos primeros nueve meses del año como consecuencia del descenso en la llegada de turistas extranjeros fruto de la recuperación de otros destinos mediterráneos tanto en la ribera norte como en la sur.

La industria hotelera española ha logrado, gracias a la consistencia de la demanda y la ocupación, superar los 120 euros como precio medio diario, un 5,1% más que en el mismo periodo del año pasado. En esta cifra destaca, como viene siendo habitual, la ciudad de Marbella con un ADR de 215,21 euros en 2019. A continuación, se encuentra Barcelona, que llega a los 150 euros, un 8,5% más que en el mismo periodo del año pasado. Baleares se sitúa en tercer lugar con 143,6 euros, aunque en este caso la cifra es un -0,5% menos que la lograda en 2018. El mayor crecimiento en ADR se ha registrado en Madrid, con un 11,7%, pasando de 105 euros a 117,3 euros este año. Le siguen en ritmo de crecimiento, además de Barcelona, Alicante (8,4%), Valencia (7,9%), Sevilla (7,7%) y Málaga (6,8%). En el lado opuesto, además del ligero descenso de Baleares, tenemos el descenso de -1,2% de Islas Canarias, arrastrado por la menor ocupación.

Durante los nueve primeros meses del año, Málaga y Barcelona han logrado superar el 80% de ocupación, un porcentaje al que se acercan también ciudades como Bilbao, Valencia o Islas Canarias. Los mayores incrementos en ocupación se han registrado en Barcelona y Granada (4,7%), Zaragoza (3,5%) y Alicante (3,2%). Respecto a Barcelona, cabe imaginar que la evolución del último trimestre puede verse afectados por los hechos que afectan a la ciudad tras la sentencia del Tribunal Supremo en relación a los líderes del *procés*.

HOTEL PALACIO CARVAJAL GIRÓN

Un reparador respiro





En el centro de Plasencia, en la antigua Judería y al lado de la Plaza Mayor, en el Hotel Palacio Carvajal Girón experimenta un reparador respiro, frenando al tiempo y a los frenéticos ritmos de vida actuales, disfrutando de una atmósfera sosegada del placer del descanso y de la persuasión histórica de los siglos XVI y XVII.

En este hotel, con 28 habitaciones con diferentes categorías, la cadena Grupo Arrey ha sabido combinar en perfecta armonía modernidad e historia. Junto al Hotel Arrey Alella de Barcelona, comparte la filosofía Slow Life: pequeños hoteles de amplias estancias donde reina la calma, la paz y la tranquilidad, de gran dimensión humana en entorno y trato, que recuperan el alma de edificios históricos, integran espacios exteriores con gran presencia vegetal.

La cafetería y el restaurante de este cuatro estrellas ofrecen una cocina tradicional y mediterránea con productos de temporada de Extremadura. Todos los platos los elabora su equipo de cocina con mucho esmero para ofrecer lo mejor a sus clientes.

El valor histórico-artístico del hotel se muestra ya en la entrada principal con su fachada en sillería almohadillada y las dovelas graníticas. La recepción, con su zaguán, alberga artesonados y elementos originales del palacio, como el escudo de la familia Carvajal Girón. Las antiguas bodegas de la casa incluyen una pequeña piscina climatizada en invierno, además de la coqueta piscina de verano en un patio exterior. Destca también el precioso atrio inacabado (actualmente cubierto por una claraboya) con dos pozos de granito, que anteceden una atmósfera que aumenta, si cabe, su señorío en la escalera principal. Las antiguas caballerizas son hoy un salón intimo para celebraciones y reuniones. En la primera planta, el gran salón social con chimenea también conserva el suelo de parquet original de la casa. La antigua capilla alberga ahora la habitación 106, de igual modo que las antiguas cocinas de la casa han dado lugar a la suite 102. Chimenea, vigas de madera o algunas baldosas de suelos hidráulicos son elementos singulares de la casa; aspectos que se reafirman con la decoración individualizada de cada habitación de la segunda planta con los techos abuhardillados que dejan ver el cielo a través de sus ventanas. Además, se puede disfrutar de la terraza con vistas a la Catedral Nueva, monumental panorámica que flanquea la parte posterior del Palacio.▮





HOTEL PALACIO CARVAJAL GIRÓN ✷✷✷✷

Plaza de Ansano, 1.
10600 Plasencia.
Tel.: 927 426 326.
Fax: 927 421 321.
Email: direccion@palaciocarvajalgiron.com
www.palaciocarvajalgiron.com


Palladium Hotel Menorca


Grand Palladium Sicilia Resort & Spa


Palladium Hotel Menorca

PALLADIUM HOTEL GROUP

Nuevas aperturas en Menorca y Sicilia en 2020

Palladium Hotel Group continúa su proceso de expansión a nivel nacional e internacional y abrirá el año que viene dos nuevos alojamientos en España e Italia con el objetivo de reforzar dos de sus marcas: Grand Palladium Hotels & Resorts y Palladium Hotels. Las aperturas de Grand Palladium Sicilia Resort & Spa y Grand Palladium Garden Beach Resort & Spa, en la isla italiana de Sicilia, y Palladium Hotel Menorca, en la isla balear, están previstas para el próximo verano, tras una reforma integral de las propiedades. Serán hoteles que operarán bajo un régimen de todo incluido y que ofrecerán a los huéspedes los servicios más exclusivos del grupo.

Llegada a Sicilia

Palladium Hotel Group exporta su marca de cinco estrellas Grand Palladium Hotels & Resorts a Italia en una clara apuesta por un destino con un gran potencial en el Mediterráneo como es Sicilia. Ubicado en primera línea de playa, en la localidad de Campofelice di Roccella cerca de Palermo y del aeropuerto, este resort de 10 hectáreas estará formado por dos hoteles: Grand Palladium Garden Beach Resort & Spa y Grand Palladium Sicilia Resort & Spa, y contará con un total de 469 habitaciones y suites. Los dos nuevos hoteles están pensados para viajar en pareja, familia y grupos y dispondrán de todas las comodidades e instalaciones de la marca Grand Palladium Hotels & Resorts, incluyendo el servicio de Infinite Indulgence®, con el que se invita al huésped a dejarse llevar y disfrutar sin límites. Además, con el programa Dine Around los huéspedes podrán degustar los platos de los tres restaurantes a la carta y seis bares que conforman el resort. Entre sus instalaciones y servicios también destacan sus cuatro piscinas; Zentropia Palladium Spa & Wellness; *baby club*, miniclub para niños y júnior club para adolescentes; un completo programa de actividades y espectáculos en directo, así como el servicio de Weddings by Palladium, para organizar bodas de ensueño, o una amplia variedad de salones polivalentes y espacios al aire libre.

Palladium Hotel Menorca

Inspirado en la verdadera esencia de Menorca y del mar Mediterráneo, Palladium Hotel Menorca es un cuatro estrellas con vistas a la bahía de Arenal d'en Castell situado a unos 20 minutos de Mahón y del aeropuerto. Contará con 264 habitaciones, todas ellas equipadas con la última tecnología y decoradas con modernos acabados. Palladium Hotel Menorca también está concebido para disfrutar de una rica cocina internacional y platos tradicionales de las Islas Baleares en sus dos restaurantes y tres bares; relajarse en Zensations by Zentropia Palladium Spa & Wellness con sauna, bañera de hidromasaje, salas de tratamiento y servicios estéticos; además de ofrecer una amplia gama de actividades y entretenimiento para todas las edades.∎


Zentropia Palladium Spa & Wellness Sicilia

PALLADIUM HOTEL GROUP Tel.: 971 926 486. **E-mail:** callcenter@palladiumhotelgroup.com www.palladiumhotelgroup.com



RESERVA CON NOSOTROS:
PALLADIUMHOTELGROUP.COM
+34 971 92 64 86

TRS HOTELS · GRAND PALLADIUM HOTELS & RESORTS · PALLADIUM HOTELS · PALLADIUM boutique HOTELS · FIESTA HOTELS & RESORTS · USHUAÏA · BLESS · Only YOU HOTELS · AYRE HOTELES · Hard Rock HOTEL

MÉXICO · REPÚBLICA DOMINICANA · JAMAICA · BRASIL · ESPAÑA · ITALIA

GLOBHI HOTELES

Historia, cultura, innovación y gastronomía

La gastronomía toma un papel relevante en los hoteles gestionados por Globhi, gestora hotelera, que en el día de hoy gestiona hoteles a nivel nacional como Palacio de Villapanés Sevilla, CoolRooms Atocha Madrid, CoolRooms Maldà Barcelona y Palacio de Luces Asturias.





Todos los hoteles de Globhi están ubicados en edificios emblemáticos en ciudades culturalmente activas o en entornos naturales privilegiados, como Palacio de Luces en Asturias. Todos ellos son establecimientos que ofrecen una experiencia personalizada y memorable, donde la gastronomía es parte fundamental de dicha experiencia.

Globhi ofrece en sus hoteles la perfecta fusión de historia, cultura, innovación y gastronomía. Sin duda, un buen comienzo para entender la cultura e historia de cada ciudad y pueblo de España.

Palacio de Luces Relais & Chateaux

En un entorno privilegiado, Palacio de Luces Relais & Chateaux, de cinco estrellas y situado en Lastres, cuenta con 44 habitaciones, capilla del siglo XVI, área *wellness* con piscina climatizada, minigolf, diferentes espacios para eventos y un restaurante con unas impresionantes vistas al mar Cantábrico y los Picos de Europa. El hotel ha cerrado sus puertas temporalmente. Desde principios de noviembre y hasta principios de abril permanecerá cerrado para acometer durante cinco meses una rehabilitación y redecoración de espacios. Esta rehabilitación va acompañada de un cambio



Render Comedor Tella (Proyecto Singular)



Render Lobby bar (Proyecto Singular)



Ignacio García Canellada



de imagen de marca, de experiencia de cliente y de estrategia.

La historia del Palacio de Luces, fundado a finales del siglo XVI por Juan Victorero "El Viejo", es la historia que nos guía en el *storytelling* del palacio, en la experiencia de cliente y la gastronomía. Esta historia cuenta la vida de la familia Victorero y surge de la figura del "retornado", aquel hidalgo español que se va a hacer las Américas y vuelve a su Asturias natal, trayendo consigo influencias de las Américas: arquitectónicas, culturales y gastronómicas.

El restaurante de Palacio de Luces, antiguo Balcón del Sueve y que se denominará Tella en esta segunda etapa, estará dirigido por Ignacio García Canellada. El chef ofrecerá un producto local (mar y montaña) de calidad suprema con platos tradicionales asturianos y la influencia de las Américas a través de recetas y productos como las patatas, el maíz, los pimientos, los tomates, el chocolate… Ignacio García Canellada se crió entre los fogones del Hotel Samoa, que perteneció a sus padres, y continuó su formación de cocina en Oviedo, para, seguidamente, iniciar una larga andadura con Fernando Martín. Luego siguió junto a Sandro Silva, sobrino de Fernando, en el Paraguas de Madrid. También dirigió Villarosario y lleva 12 años encargándose de los sabores de Luces por reencontrarse y compartir afanes, cómo no, con Fernando Martín. "Mi cocina responde al mercado, al producto ecológico de proximidad, a lo que Colunga ofrece, que lo incluye casi todo, de la legumbre al pescado, del marisco a la caza y del embutido al corral", resume Nacho García Canellada. Tomate ecológico con sardinas marinadas, salmorejo con sorbete de sardina y virutas de jamón, tartar de bonito o de ternera asturiana, ensalada marina de *pixín* ahumado con madera de cerezo, raviolis de colmenillas con jugo de *pitu* trufado, paellas y arroces melosos marineros, callos de bacalao con centollo y *kokotxas,* pescados del día al gusto, y una colección de tradicionales imprescindibles para quienes, además de ir a Asturias, quieren saborearla: fabada, pote, verdinas con centollo, patatas con langostinos… Hablando de carnes, nada mejor que degustar platos como el *roast beef* de presa de bellota con puré de patata, la chuleta de *wagyu* y la chuleta de rubia gallega, sin olvidarnos del salpicón de bugre.

Desde los Palacios de Globhi se apoya la cocina *slowfood* y sostenible y Palacio de Luces con su chef se suma cada año a campañas internacionales como Food For Change en asociación con Slowfood Internacional y El Día Mundial de los Océanos, ambas iniciativas promovidas por Relais & Chateaux, que entiende la gastronomía como parte fundamental de la experiencia, al igual que Globhi.

Los chefs Jorge Cortés, de Los Rincones del Marqués –Palacio de Villapanés– y Diego Alonso, de El 34 bar de pinchos y CoolRooms Atocha, transmiten también ese amor a la cocina y ofrecen una experiencia gastronómica que es preludio de una vivencia de lujo personalizada y memorable.∎

GLOBHI HOTELES
Don Ramón de la Cruz, 43.
28001 Madrid (España)
Tel.: 910 884 017.
E-mail: info@globhi.com
www. globhi.com



Ovnew (Hesperia Barcelona Tower)

Gastronomía en los hoteles

La oferta gastronómica se ha convertido en un elemento diferenciador para el turista. Su importancia es tal que la Organización Mundial de Turismo indica que el 88,2% de los destinos considera la gastronomía como estratégica para su imagen de marca. El turista busca experiencias únicas, lo que incluye descubrir nuevos sabores y platos que se relacionen con el lugar que visita. Por ello, para el sector hotelero es esencial, ya que es una gran fuente de ingresos, al mismo tiempo que ofrece un valor añadido al cliente, tanto interno como externo. En las siguientes páginas se realizan algunas propuestas con las novedades gastronómicas que se han ido produciendo en 2019 en los hoteles españoles. POR ISABEL FERNÁNDEZ

Propuestas con valor añadido



Aürt (Hilton Diagonal Mar)



Mr Porter (Sir Victor)



Panot (Casa Fuster)



Nobu Barcelona

Barcelona

El hotel Hilton Diagonal Mar inauguraba el pasado mes de febrero Aürt y Ma'i, un concepto de restauración liderado por el chef catalán Artur Martínez. Dos experiencias diferentes que comparten un mismo espacio, el *lobby* del hotel, cada una con su propio carácter y ambiente. Aürt, que acaba de conseguir su primera estrella Michelin, profundiza en el propio relato gastronómico de Martínez, que se basa en el exotismo de proximidad y la dignificación de la cotidianidad, un contraste culinario de inspiración japonesa y materialización mediterránea. Aürt cohabita con Ma'i, una aproximación más informal que rinde culto a la bebida y ofrece platos basados en la identidad territorial, la cocina tradicional catalana y los clásicos internacionales con sugerencias elaboradas con ingredientes locales procedentes principalmente de pequeños productores.

De la mano de los reconocidos chefs Jon Giraldo y Jaime Lieberman, el Hesperia Barcelona Tower lanzó la pasada primavera Ovnew, un espacio gastronómico experiencial para la emblemática cúpula del hotel. Los creadores del Club Spoonik realizan una propuesta innovadora en la que la comida comparte protagonismo con la última tecnología, el sonido 3D y la iluminación led digital en la cúpula del restaurante. Ownew genera una experiencia completa en la que el sentido del gusto se retroalimenta con el de oído y la vista.

En mayo abría sus puertas Panot Restaurant, la propuesta del chef catalán Marc Ribas en el Hotel Casa Fuster. Ribas aúna la más cuidada cocina tradicional catalana con el impresionante interior modernista de la Casa Fuster, transportando al comensal hasta principios del siglo pasado y recuperando sabores, técnicas y platos tradicionales que ahonden en la cultura propia de la época con una sutil influencia de la cocina francesa.

En el primer semestre del año también se inauguraba Mr Porter, en el Hotel Sr Victor –antiguo Hotel Omm–, un restaurante que forma parte del grupo hostelero The Entourage Group y que combina ingeniosamente un moderno *steak house* con un elegante *lounge* que ofrece platos refinados tanto para el desayuno como para el almuerzo y la cena.

Ya en septiembre se hacía la inauguración oficial del Nobu Hotel Barcelona, fruto de la alianza entre Nobu Hospitality, fundada por el chef Nobu Matsuhisa, el actor Robert de Niro y el productor de cine Meir Teper, y la cadena catalana Selenta Group. Siguiendo la filosofía de Matsuhisa, el restaurante Nobu homenajea a los ingredientes locales y los adapta a la cocina de autor que ha hecho célebre la marca Nobu internacionalmente. El chef del restaurante, Hervé Courtot, interpreta los clásicos de la marca, así como exquisitas creaciones en las que predomina una excelente materia prima y una excepcional puesta en escena.



Amares (NH Gijón)

Gijón

El Hotel NH Gijón también inauguraba este año el espacio Amares Gastronomía, capitaneado por José Ramón Otero, que se inspira en el Cantábrico y las tierras asturianas. El chef ha creado una propuesta que transmite el sentimiento y la sabiduría que ha acumulado durante los 20 años que se ha dedicado a este oficio.

Gran Canaria

Con un nombre inspirado en el proyecto pictórico *Poema de los Elementos* del artista canario Néstor Martín-Fernández de la Torre, surge el nuevo restaurante Poemas by Hermanos Padrón, el buque insignia de la propuesta gastronómica del renovado Santa Catalina, a Royal Hideaway Hotel. Este proyecto está liderado por los hermanos Padrón, que ostentan una estrella Michelin y despliegan en el restaurante comida canaria con productos de la más alta calidad. Partiendo la obra pictórica de Martín-Fernández de la Torre, los hermanos Padrón trasladan la esencia de algunos de los cuatros más icónicos del artista a creaciones gastronómicas que no solo destacan por su sabor sino también por su atractiva presentación.



Poemas by Hermanos Padrón (Santa Catalina, a Royal Hideaway Hotel)



Etxeko (Bless Hotel Ibiza)

Granada

A principios de marzo abría el Asador Contrapunto, un restaurante especializado en carnes y pescados a la parrilla ubicado en las instalaciones del Eurostars Gran Vía. Este espacio gastronómico, que dispone de acceso independiente desde la calle, ofrece recetas típicas de la cocina local y mediterránea elaborada con productos frescos de mercado.



Asador Contrapunto (Eurostars Gran Vía)

Ibiza

En verano se inauguraba Bless Hotel Ibiza, que cuenta con una amplia oferta gastronómica, como Etxeko Ibiza de Martín Berasategui, único chef con 10 estrellas Michelin. Se trata del primer restaurante del maestro donostiarra en la isla. Otros espacios de restauración del hotel son: Breakfast terrace, para desayunar con productos tan exclusivos como ostras y *champagne*; Salao Atlantic Restaurant, que aúna lo mejor del Atlántico y del Mediterráneo con una oferta gastronómica basada en productos del mar maridados con los mejores vinos nacionales e internacionales; Tris Vermutería & Bar, con una exclusiva selección de los mejores vermuts, entre otros.

Madrid

Bless Hotel Madrid llevaba a principios de año por primera vez la cocina de Martín Berasategui a la capital española en su restaurante Etxeko Madrid. Además, el chef vasco firma toda la oferta de alimentación y bebidas del hotel, permitiendo a los huéspedes disfrutar en sus diferentes espacios de una experiencia única desde el desayuno hasta fi-



Etxeko Madrid (Bless Hotel Madrid)


Etxeko Madrid (Bless Hotel Madrid)

nalizar el día. En Etxeko Madrid, Berasategui propone un viaje a través de sus orígenes en la parte vieja de San Sebastián con platos que seducen con creaciones basadas en los productos del mar y del campo. Todo acompañado por una carta de vinos con 200 referencias.

Durante muchos años, la Casa de la Carnicería, hogar del gremio de carnicero y lugar


Riu Plaza España



La Vermutería (Indigo Madrid Gran Vía)

donde se emplaza el hotel Pestana Plaza Mayor Madrid –inaugurado en mayo–, fue el principal proveedor de carne de la ciudad. A pocos kilómetros, la Sierra de Guadarrama es una de la zonas de producción ganadera autóctona más importantes de España con su propia Denominación de Origen. El restaurante Rib-Casa de la Carnicería-Beef & Wine recupera ahora este lugar único para devolverle a Madrid las exclusivas carnes ecológicas, servidas directamente en su mesa. Especializado en carnes de vacuno, el local es ya todo un referente para los amantes de la carne.


Rib-Casa de la Carnicería-Beef & Wine (Pestana Plaza Mayor)



Paradores

NUEVOS CONCEPTOS GASTRONÓMICOS EN LAS CADENAS

Este año también ha servido para que las cadenas presenten nuevos conceptos gastronómicos para sus hoteles. Por ejemplo, Barceló Hotel Group cuenta con Arrozante, un proyecto que ha elegido el arroz como hilo conductor para desarrollar una carta en la que las paellas de autor cobran protagonismo. Para ello, la cadena cuenta con el asesoramiento de dos de los mejores maestros arroceros de nuestro país: Carlos Otaola y José Luis Chaparro.

Por otro lado, Paradores ha reforzado su apuesta por la gastronomía regional convirtiendo una docena de sus cafeterías en espacios gastronómicos con entidad propia gracias a una carta de carácter más informal y raciones para compartir. Los nuevos espacios completan a los restaurantes tradicionales con los que ya cuenta la compañía. La oferta diseñada por el equipo de Paradores está basada en las señas de identidad de la cadena: la cocina regional, los productos locales y las recetas tradicionales de cada zona, tanto en la comida como en la bebida. Los clientes pueden degustar productos típicos y platos emblemáticos de cada comarca donde se ubica el Parador.



Arrozante (Barceló Hotel Group)

En pleno agosto se inauguraba el Hotel Riu Plaza España en el emblemático edificio España. En su restaurante se ofrecen desayunos bufé con estaciones de *show cooking* que ayudan a empezar el día cargado de energía, y en el *sky bar* y *lobby bar* sirven las mejores bebidas y aperitivos.

El Hotel Indigo Madrid ha transformado recientemente su planta baja en La Vermutería del Indigo, un espacio más colorido y nocturno que adopta un estilo castizo para convertirse en una auténtica taberna madrileña, pero con aires de modernidad. El local ofrece gran variedad de embutidos como jamón ibérico o patatera y quesos al corte que se acompañan con cócteles de estilo castizo a base de vermut Yzaguirre. Los encurtidos servidos en lata se presentan como una de las mejores opciones para picar algo entre amigos. El chef del espacio es Rikardo Robles.



La Santa María (Barceló Málaga)



La Posada Food & Living (Vincci Selección Posada del Patio)

Málaga

El hotel Barceló Málaga se integra más con la ciudad al abrir al público el pasado verano su nuevo gastrobar La Santa María. Con un novedoso concepto de tapas viajeras, el local quiere que sus clientes se embarquen en un viaje por el Nuevo Mundo sin levantarse de la mesa. Este viaje sensorial se disfruta a través del paladar, degustando cualquiera de las creaciones que se incluyen en una carta que ofrece una variada selección de tapas y platos de cocina internacional con toques locales.



O by Paco Roncero (Anantara Villapadierna)

El Vincci Selección Posada del Patio de Málaga capital estrena este año un concepto gastronómico en el que recupera toda la tradición de la antigua Posada de Patio, que estaba situada en lo que hoy es el alojamiento, pero con los toques más sofisticados de la cocina actual.

Dependiendo de la hora del día, La Posada Food & Living ofrece distintas opciones. A mediodía, se sirve una carta asequible para todos los bolsillos inspirada en las recetas más tradicionales de la antigua posada y otras tabernas del mundo (árabe, asiática, italiana y, por supuesto, malagueña) y las reinventa en platos sencillos, sabrosos y perfectos para compartir.

Por la noche, muta a un espacio con una gastronomía basada en producto con cuidadas elaboraciones que lleva como nombre Entremuros. A Culinary Walk, un paseo por el tiempo que recoge las recetas típicas de cada una de las culturas que han habitado dentro de la muralla de la ciudad: romana, musulmana, y la Málaga más actual y moderna.

Los clientes del nuevo Palladium Hotel Costa del Sol de Benalmádena pueden disfrutar de delicias internacionales, además de la gastronomía típica de Andalucía, en los tres restaurantes del hotel: Poseidón, con platos de arroz y pescado fresco a la parrilla; Pintarroja, restaurante andaluz con platos locales pescado frito y ahumado y *show cooking*, y Chang Thai, para los amantes de la comida asiática.

O by Paco Roncero es la nueva propuesta de alta gastronomía del chef madrileño en el hotel Anantara Villa Padierna Palace Resort de Marbella. El cocinero ostenta dos estrellas Michelin por La Terraza del Casino de Madrid, que acaba de cambiar su nombre a Paco Roncero Restaurante. El concepto de su nuevo local malagueño se basa en los pilares que siempre han sustentado la filosofía de su cocina: producto, sabor, vanguardia y raíces. Además, en este proyecto se recupera El Olivo, con el que poder disfrutar de una cata de aceite de oliva cogiendo las aceitunas directamente del olivo centenario. La oda al aceite de oliva también se percibe, además de en sus platos, en la carta de postres donde se ha fusionado con un sorbete de naranja.



Chang Thai (Palladium Hotel Costa del Sol)


BB (Baobab Suites)


Stromboli (H10 Atlantic Suites)

Tarragona

Arenas Tapas Restaurante es el nuevo espacio del Hotel Blaumar de Salou en el que ofrece tapas, medias raciones y pinchos de cocina mediterránea. Su concepto gastronómico gira alrededor de la cocina con productos frescos y de proximidad. Basa su carta en la estacionalidad de los productos, consiguiendo sabores auténticos, naturales y caseros en cada creación.


Arenas Tapas Restaurante (Hotel Blaumar)


Innside by Meliá Zaragoza

Tenerife

El nuevo H10 Atlantic Sunset de Playa Paraíso dispone del restaurante bufé Central Market, concebido a base de pequeños puestos inspirados en un mercado, además de cinco restaurantes a la carta: el Sakura Teppanyaki, un restaurante japonés con planchas *teppanyaki*; el italiano Stromboli; un *steak house;* el restaurante con *show dinner* La Boîte, y el restaurante Privilege, con una carta elaborada con materias primas de gran calidad.
Sabores de siempre con toques de la cocina más sofisticada se funden en conjunción con una oferta de vinos de lo más variada en el renovado restaurante BB del hotel Baobab Suites de Costa Adeje. El local apuesta por la cocina tradicional pero con aires más sofisticados.

Valencia

El NH Collection Valencia Colón, ubicado en la antigua sede de la Conselleria de Industria y Turismo de Valencia, cuenta con el restaurante Sonata 32 en cuyos fogones oficia Carlos Monsonís, un joven chef formado en prestigiosos restaurantes, como Relevante by Miguel Barrera (una estrella Michelin), y que ha desarrollado una propuesta gastronómica que realza el producto local usando técnicas clásicas donde el sabor es el gran protagonista. También se incluye en el hotel la coctelería Caraacara by Diego Cabrera, con una carta de cócteles que permite degustar las combinaciones más exquisitas.


Sonata 32 (NH Collection Valencia Colón)

Zaragoza

El recién estrenado Innside by Meliá Zaragoza quiere convertirse en el centro gastronómico de la ciudad gracias a Lateral. Por primera vez, el grupo de restauración fundado en 1997 en Madrid traslada su particular concepto al interior de un hotel. Lateral cuenta con dos espacios bien diferenciados dentro del hotel: un restaurante en la planta baja y un *rooftop* en la undécima planta desde el que disfrutar del cielo de Zaragoza con los mejores pinchos, raciones, tapas y cócteles. Aparte de la carta de tapas, Lateral eleva la propuesta con un completo menú de platos apetecibles. Esta innovadora cocina no solo puede disfrutarse en los restaurantes del hotel. En Insnside by Meliá Zaragoza Lateral se encarga de llevarla directamente al interior de las habitaciones. Gracias al servicio de *room service*, el huésped tiene la posibilidad de elegir sus platos favoritos y saborearlos en la comodidad de su suite.



HOTEL ARREY ALELLA

Referente del enoturismo en Barcelona





En 2016 se inauguró el segundo establecimiento del Grupo Arrey Hotels en España, el Hotel Arrey Alella, situado en la comarca barcelonesa del Maresme, apostando por ofrecer experiencias únicas y singulares.

El hotel se sitúa en la antiguamente denominada Casa Can Balcells, de mediados del siglo XIX, sede de las cavas Signat en los años 70 y conocida como la Casa Xina por sus singulares tejados y ser parte fundamental del patrimonio arquitectónico de la localidad de Alella. Tras una reforma y restauración esmerada, donde se respetó la estructura original, la casa pasó a albergar en la planta baja la recepción del hotel y el restaurante Can Balcells, y en las plantas altas se situaron cinco habitaciones superiores, dos de ellas con terraza con vistas al jardín y las denominadas *deluxe*, que se sitúan en la buhardilla. En el edificio anexo, de nueva construcción, distribuido en dos plantas, se sitúan las otras 28 habitaciones dobles estándar, alguna de ellas con terraza. El hotel ha optado por un estilo mediterráneo en el que reina la madera y los colores cálidos.

El trato cercano y profesional de su personal, junto con los servicios que ofrecen, han convertido al Hotel Arrey Alella y su concepto de hotel *boutique* en una referencia de la región.

Destacan sus grandes e impecables jardines alrededor del recinto, acompañados de una pequeña y moderna piscina. Sobresale también su restaurante, Can Balcells, que ofrece una gastronomía mediterránea, donde los arroces y la carta de vinos son los verdaderos protagonistas, en especial, la marca Mont-Ferrant, perteneciente al grupo Raventós Codorniu, históricas cavas fundadas en 1965 por Agustí Vilaret.

Además, el recinto cuenta con tres salas de reuniones con capacidad hasta para 90 personas y una bodega, espacios que junto con el jardín pueden albergar un amplio abanico de eventos corporativos y familiares.

El Hotel Arrey Alella pertenece a la Ruta del Vino de la D.O. Alella, a 15 minutos de Barcelona. Sin duda, el destino ideal para los amantes del buen vino gracias a la larga tradición vinícola de la zona. La ubicación destacada del hotel permite disfrutar de las diferentes actividades y experiencias que ofrecen las bodegas de la zona.

HOTEL ARREY ALELLA ✶✶✶✶
Charles Rivel, 6-8.
08328 Alella (Barcelona).
Tel.: 937 379 787.
E-mail: recepcion@hotelarreyalella.com
http://www.hotelarreyalella.com/es

PY HOTELS & RESORTS

La exclusividad del producto local







PY HOTELS & RESORTS
Av. de Papagayo, 22.
35580 Playa Blanca (Lanzarote).
Tel.: 928 519 206.
E-mail: info@pyhotels.com
www.pyhotelsandresorts.com

PY Hotels & Resorts es una empresa canaria joven y dinámica que cuenta con establecimientos en Lanzarote tan reputados como el Princesa Yaiza Suite Hotel Resort, cinco estrellas lujo, y el Hotel los Fariones, que en los próximos meses reabrirá, tras un profundo proceso de renovación, convirtiéndose en un moderno cinco estrellas. Sin embargo, a pesar de su juventud, su bagaje y experiencia en el sector turístico consolidado con el éxito de sus establecimientos le permite alcanzar un tándem perfecto entre la calidad del servicio y su rentabilidad.

Si algo define a los establecimientos de PY Hotels & Resorts es el compromiso común de calidad, con la restauración como uno de sus principales pilares, no en vano, el restaurante Isla de Lobos del Hotel Princesa Yaiza puede presumir de tener al frente de sus fogones al elegido Mejor Chef de Canarias 2019-2020, Gonzalo Calzadilla, y haber sido el único representante de la isla de Lanzarote en la pasada edición de Madrid Fusión.

El grupo hotelero lo tiene claro. La oferta gastronómica es clave, con la alta cocina como seña de identidad. El cliente viene buscando productos de la zona, dándole más valor a un producto canario como pueden ser unas papas arrugadas que a un caviar que se pueda traer de Rusia. La gente, cada vez más, busca ese producto de cercanía, y esa es la filosofía de los establecimientos de PY Hotels & Resorts. Esto se consigue gracias a la Finca de Uga, propiedad del grupo y que nutre a sus hoteles en Lanzarote con sus más de 400 especies entre vegetales y animales, pero no en exclusividad, también se trabaja con pescadores de la zona y agricultores locales.

El grupo da mucha importancia a la gastronomía, basada en los productos locales y la innovación. Buscando crear una experiencia única, ha querido apostar por un servicio gastronómico de calidad con un toque diferenciador, que consiga situar a PY Hotels & Resorts como referente en las Islas Canarias. Por ello, creen que tienen la responsabilidad de acercar la alta cocina a los comensales de la isla. Por este motivo, celebra el último sábado de cada mes la experiencia KM Cero, donde sus comensales realizan una visita guiada con el chef por la Finca de Uga en la que recolectan la materia prima que será la base de la cocina que degustarán en su menú de la noche. Además, durante todo el año organizan varias jornadas gastronómicas en las que invitan a grandes chefs galardonados con estrellas Michelin a su restaurante Isla de Lobos para que tanto los huéspedes como los residentes y clientes externos puedan disfrutar de una gran experiencia culinaria a un precio asequible.



EL CHEF DEL RED LEVEL AT GRAN MELIÁ PALACIO DE ISORA, PREMIO AL MEJOR JEFE DE COCINA 2019

Jorge Peñate, chef del Gran Meliá Palacio de Isora, ha sido reconocido como Mejor Jefe de Cocina en la última edición de los premios de gastronomía organizados en *Diario de Avisos* en las Islas Canarias, reconociendo la excelencia profesional, la innovación y la sostenibilidad en el mundo de la gastronomía. Peñate, que actualmente es el chef de la exclusiva área Red Level del Gran Meliá Palacio de Isora, con 35 años, cuenta con una extraordinaria trayectoria profesional, habiéndose formado en los fogones de las cocinas de Ángel León, Andrés Madrigal y Rodrigo de la Calle. Sus propuestas gastronómicas cosechan buenas críticas tanto a nivel internacional como nacional, reconociendo su labor de creación de una gastronomía de vanguardia respetuosa con la cocina tradicional y con la elección de las mejores materias primas.

Vuelven los domigos de cocido y siesta en el Hotel Indigo Madrid Gran Vía

El invierno está aquí y con ello los platos característicos de épocas de frío: esos en los que se llena el estómago y se mantiene el calor en el cuerpo para soportar las temperaturas más bajas de la capital. Por ello, un año más, el Hotel Indigo Madrid Gran Vía y su restaurante El Gato Canalla, situado en la primera planta del edificio, ofrecen la mejor opción para combatir el frío. ¡Ya están aquí Los Domingos de Cocido y Siesta! Desde el 1 de diciembre hasta el 1 de marzo, a partir de las 13.30 h y hasta las 16.30 h, se podrá disfrutar en el hotel de un menú castizo que incluye cocido, postre y bebida. Con un precio de 45 euros, exclusivamente los domingos, El Gato Canalla invita no solo a saborear uno de los platos más típicamente madrileños sino también a vivir la experiencia de echarse la siesta en una de sus habitaciones con todo lujo de detalles.





REJUVENECER BEBIENDO CÓCTELES EN LA TERRAZA DEL CLARIS

La Terraza del Claris y Mayan Secret Spa vuelven a ser pioneros. Este otoño ofrecen la posibilidad de rejuvenecer sin renunciar al placer de un delicioso cóctel con o sin alcohol. Cinco referencias elaboradas por los *barmen* Daniel Madeddu y Davide Lecca. Los combinados se completan con un sobre de la firma Skinglo. Es el primer colágeno para beber en dosis individuales y el único con una capa protectora que hace que al cuerpo le llegue más del 80% de producto. Este elemento suma al cóctel elegido las sustancias vitales que ayudan a la piel a frenar el paso del tiempo, a mantener su elasticidad y tersura. Además, Mayan Secret Spa, ubicado en el Hotel Claris & Spa, sugiere aprovechar la visita al hotel para probar un nuevo tratamiento –Selección de Autor– creado por Manuel De la Garza, en homenaje a K'inam Canek, cacerdote de la Casa del Sol, de la cultura Maya. Se trata del Jak'óol, el masaje más relajante jamás diseñado, de 80 minutos de duración, que se realiza por planos sagitales –que dividen al cuerpo en mitades de izquierda a derecha– y consiste en trabajar el cuerpo humano por su eje.



Francis Paniego, nuevo asesor gastronómico del Sport Hotel Hermitage de Andorra

Francis Paniego, con dos estrellas Michelin y tres soles Repsol en El Portal de Echaurren (Ezcaray, La Rioja) y una estrella Michelin más en el hotel de las bodegas Marqués de Riscal (Elciego, Álava), se incorpora en calidad de asesor gastronómico al proyecto del Sport Hotel Hermitage & Spa, de cinco estrellas, y del Sol i Neu Club Hermitage de Andorra. El chef riojano practica una cocina cargada de identidad y buen gusto. La nueva cocina se podrá disfrutar en el restaurante gastronómico Ibaya, carta tradicional en el Hermitage Tradició y Sol i Neu Club Hermitage, además del Glassbar y La Gourmanderie.

ALAIN GUIARD RENUEVA LA CARTA DEL RESTAURANTE WITTY DEL HOTEL THE WITTMORE DE BARCELONA

©MARC ESCUDÉ



Entre las recónditas calles del barrio gótico de Barcelona se encuentra el ecléctico, mágico y moderno Witty, la nueva apuesta gastronómica de Alain Guiard. Producto de alta calidad fusionado con arte pero sin complicaciones, respetando siempre la materia prima de una manera honesta y con un excelente servicio a la altura del Hotel The Wittmore, cinco estrellas gran lujo. Exquisiteces con productos de temporada y de la más alta calidad cocinados con mimo y honestidad, para hacernos disfrutar de una experiencia diferente de sabores. Sus deliciosos acarrones del Cardenal, su atractiva crema de erizo con tartar de vieira y alga o su espectacular jarrete de ternera de lechal no deja indiferente a nadie, como tampoco lo hacen su *coquelette* impecablemente presentada con relleno de *foie gras* y su solomillo Wellington. La propuesta culinaria de Guiard se puede degustar durante las tres comidas principales del día.

CAFÉ GOURMAND, LA NUEVA PROPUESTA DE MAJESTIC HOTEL & SPA BARCELONA

El horario vespertino tiene un sabor dulce en Majestic Hotel & Spa Barcelona. Se trata de Café Gourmand, la nueva excusa para saborear un buen café y los bocados más golosos en el corazón del establecimiento, El Bar del Majestic, un espacio íntimo y relajado, completamente abierto a la ciudad, perfecto para tomarse un receso disfrutando de un aperitivo, un almuerzo, una copa o una cena especial. Desde las 12.00 horas del mediodía hasta el cierre, Café Gourmand estará disponible en las versiones Majestic –consistente en café y tres postres– y Majestic Deluxe –compuesta por café, tres postres y copa de Ruinart–. Los mencionados postres, ejecutados por el chef pastelero Marc Pérez, llegarán en forma de mini pastel Majestic (chocolate con praliné de avellana), panacota de pera, vainilla y chocolate y una tarta de temporada que variará a lo largo del año, que en este caso será tarta de higos.





UN VIAJE LÍQUIDO EN LA COCTELERÍA DEL HOTEL ARTS BARCELONA

La coctelería P41 Bar & Coctelarium se consolida como un espacio de creación y de intercambio de conocimientos entre profesionales y clientes que aprecian las últimas tendencias en bebidas. El reconocido mixólogo Diego Baud lidera la oferta de coctelería del P41 Bar & Coctelarium presentando una cartografía líquida del Paralelo 41 que atraviesa ciudades cosmopolitas como Barcelona, Nueva York, Tokio, Londres, Oporto o Chicago, entre otros destinos inspiradores. La propuesta de "gastronomía líquida" añade 14 nuevos cócteles a la carta de P41. La coctelería de Hotel Arts Barcelona impulsa una nueva edición de The Liquid Journey Series que se celebrará en P41 Bar & Coctelarium cada martes y jueves hasta finales de diciembre (19.15-20.00 h), hasta culminar con la celebración de Nochevieja. Cada experiencia, abanderada por una marca distinta, es única e incluye iniciativas pensadas para el ocio y el entretenimiento de los asistentes.

OD BEER, LA CERVEZA DE PRODUCCIÓN PROPIA DE OD HOTELS

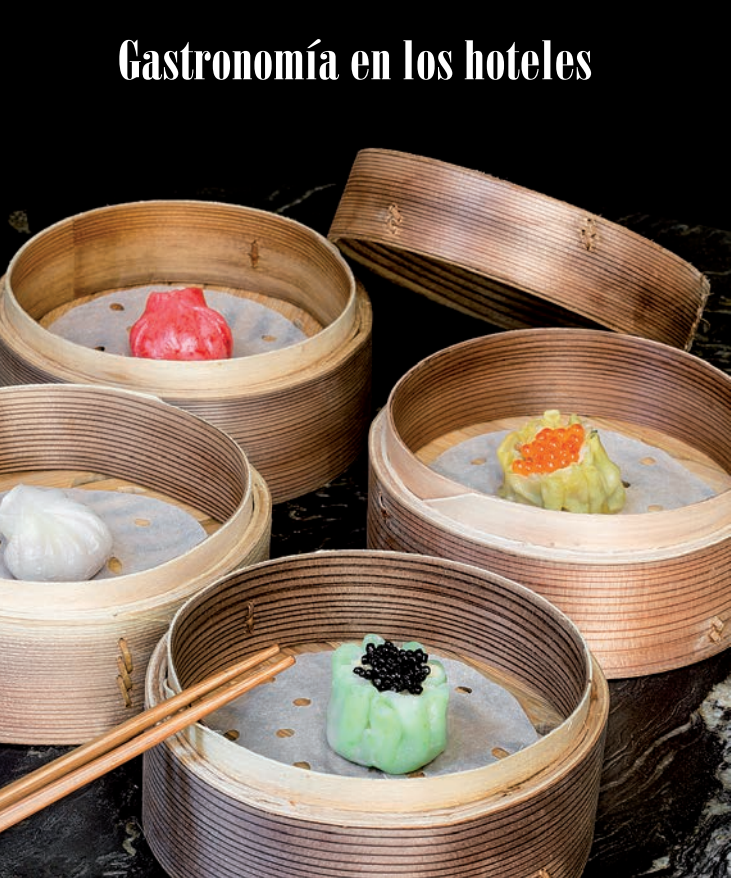
OD Hotels se ha caracterizado desde sus inicios por su particular visión de la hostelería. Su peculiar punto de vista sobre la gastronomía, que defiende cartas pequeñas con platos básicos de calidad exquisita, es también uno de sus sellos característico, y motor para el desarrollo de interesantes proyectos, como la elaboración de su propia cerveza, que abastece a los cinco hoteles del grupo. Para la creación de la cerveza, OD Hotels ha confiado en una joven empresa andaluza que ha sabido imprimir de sabor Mediterráneo a los productos que se han elaborado y que, de momento, pueden degustar exclusivamente sus clientes. Uno de los objetivos principales del fundador de OD Hotels, Marc Raola, es precisamente ofrecer experiencias únicas para los huéspedes y clientes de sus establecimientos, preservando siempre la idiosincrasia de su ciudad de origen, Ibiza. Las dos variedades artesanas se comercializan en todos los hoteles de la cadena con los nombres OD Beer Golden Ale y OD Beer IPA.



NH Hotel Group, distinguida como Entidad Gastronómica del Año



NH Hotel Group ha sido reconocido con el Premio Néstor Luján 2018 a la entidad gastronómica del año otorgado por la Real Academia de Gastronomía (RAG), en colaboración con la Cofradía de la Buena Mesa. Estos galardones tienen por objetivo ensalzar la labor de profesionales y entidades de diversos sectores que, con su actividad, impulsan decisivamente la gastronomía en diversos ámbitos. Este premio distingue la propuesta culinaria global de la compañía, introducida como una de las áreas distintivas de su último Plan Estratégico. Durante la ceremonia de entrega, Hugo Rovira, director general de NH Hotel Group para el sur de Europa y Estados Unidos, explicó que, "desde el grupo, nuestra prioridad es la de ofrecer un servicio único que cumpla y supere las expectativas de nuestros clientes. Como parte de este compromiso, hace años iniciamos una apuesta decisiva para potenciar la experiencia gastronómica dentro de nuestra cadena, logrando consolidar una oferta excepcional y diferencial. El reconocimiento de la RAG representa una motivación para continuar configurando una de las propuestas culinarias más inspiradoras y completas del mundo".



KAO, HOFMANN Y PARK PIOLETS: ALIANZAS QUE SE REPITEN ESTA TEMPORADA

Uno de los pilares del Park Piolets Mountain Hotel & Spa, de cuatro estrellas, es su propuesta gastronómica, que cuida hasta el más mínimo detalle de la mano de dos grandes expertos en la materia: la familia Kao y la Escuela de Hostelería Hofmann. Después del éxito del año pasado, ambos repiten colaboración con el hotel de Soldeu (Andorra) para ofrecer una propuesta culinaria de lo más completa, rica, sana, y para todos los gustos y procedencias. El chef Josep Maria Kao, propietario y director gastronómico del prestigioso restaurante Shanghai, la referencia en alta cocina china de Barcelona, y Park Piolets abren de nuevo Kao Soldeu, el primer *winter pop up restaurant* de Andorra. La oferta gastronómica del Hotel Park Piolets se completa con las propuestas de la Escuela de Hostelería Hofmann de Barcelona, que se encarga de la dirección del restaurante 1817. Este espacio cuenta con menú a la carta al mediodía y bufé en desayunos y cenas, con productos frescos, de calidad y de proximidad, con equilibrio nutricional y una esmerada elaboración.

El chef del Dolce Sitges, ganador de la final europea IACC Copper Skillet



Victor Douton, chef de los restaurantes Esmarris y La Punta de Dolce by Wyndham Sitges Barcelona, es uno de los dos ganadores de la final europea del concurso de cocina IACC Copper Skillet, organizado por IACC Meetings. El plato ganador fue el salmón con salsa de crema de pescado, *pak choi*, espárragos blancos y verduras verdes mixtas. Douton competirá, junto con la otra ganadora de Europa, contra los finalistas de América y Asia–Pacífico, en la competición internacional Americas Connect que se celebrará en Estados Unidos en abril de 2020. Este reconocimiento llega cuando Dolce Sitges ha presentado las cartas de otoño de sus restaurantes Esmarris y La Punta. Con un equipo, dirigido por el prestigioso chef Jaume Balada, las nuevas cartas respiran la esencia de esta estación donde los tonos amarillos, dorados y rojizos son los protagonistas. Proximidad y tradición son los conceptos que mejor describen la nueva propuesta gastronómica, con productores de temporada como la calabaza, las setas o los frutos secos.



Propuesta navideña de Fernando Pérez Arellano en el Gran Hotel Inglés de Madrid

El Gran Hotel Inglés de Madrid ofrece la oportunidad de disfrutar de la cocina mallorquina de la mano del chef Fernando Pérez Arellano. Para la elaboración de estos menús degustación, el chef de Zaranda, con dos estrellas Michelin, contará con el completo apoyo de D'Angelo Bishop, chef ejecutivo del hotel. La cena de Navidad ofrecerá un menú navideño de ocho pases con dos *snacks* creados por el chef Fernando P. Arellano. Para despedir 2019, el chef ha preparado una cena de Nochevieja, donde su equipo estará presente en la cocina para convertir esta noche en una experiencia gastronómica única. El chef transportará a los comensales a la isla mallorquina con un menú especial de 10 recetas. El hotel ofrece tres menús especiales para esta noche con diferentes opciones de maridaje. Esa noche, el hotel contará con la presencia del chef de Zaranda.

ESTRELLAS MICHELIN

Los hoteles vuelven a brillar


AÜRT


ANGLE

El pasado 20 de noviembre Sevilla acogía una nueva edición de la *Guía Michelin*, en la que los hoteles volvieron a tener protagonismo. La gran novedad de la publicación francesa es que Cantabria consigue entrar en el club de los triestrellados gracias al buen hacer de Jesús Sánchez en El Cenador de Amós. Se trata de una encantadora casona-palacio ubicada en la pequeña localidad cántabra de Villaverde de Pontones. Los inspectores de la guía han otorgado al chef cántabro la máxima distinción por "su búsqueda incansable de la emoción y el respeto por los sabores cántabros, haciendo que estos sean reconocibles y se expresen con plenitud en cada plato".

Gwendal Poullennec, el director internacional de las *Guías Michelin*, destaca que, "en lo que concierne a las tendencias, hemos constatado cómo los hoteles cada vez dan mayor valor estratégico a sus propuestas gastronómicas, pero también cómo muchos chefs están optando por la cocina creativa de fusión, incorporando en sus menús detalles exóticos e ingredientes propios del recetario peruano, mexicano o nipón".

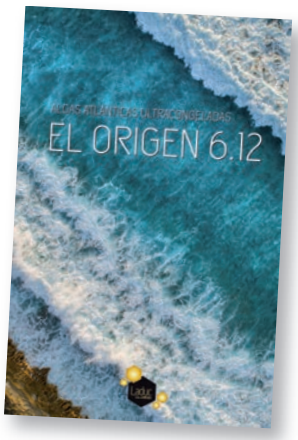
Entre los nuevos galardonados con dos estrellas, se encuentra Angle, ubicado en el Hotel Cram de Barcelona, donde el chef Alberto Durá apuesta, en línea con las consignas marcadas por el mediático chef Jordi Cruz, por lo que allí definen como "alta cocina de consumo cotidiano".

En la categoría de una estrella, varios restaurantes de hotel han conseguido este año su primer *macaron*. Así, el restaurante Aürt, ubicado en el Hotel Hilton Diagonal Mar y cuyo chef es Artur Martínez, ha entrado en la guía tras abrirse el pasado mes de febrero. También recogen su primera estrella la nueva propuesta de Martín Berasategui en el Ola Martín Berasategui del Hotel Tayko de Bilbao; la vanguardista oferta de vegetales y hierbas silvestres que hace el chef Leandro Gil en La Biblioteca, dentro del Hotel Alma de Pamplona; la creatividad culinaria envuelta en diseño y aromas a vino que emana del sorprendente Taller, en el Hotel Arzuaga de Quintanilla de Onésimo (Valladolid); y la nueva apuesta del chef Javier Aranda en Retama, el restaurante gastronómico del hotel La Caminera de Torrenueva (Ciudad Real).

La selección completa de la *Guía Michelin España & Portugal 2020* incluye 11 restaurantes con tres estrellas (uno nuevo), 36 restaurantes con dos estrellas (seis nuevos), 194 restaurantes con una estrella (23 nuevos) y 302 restaurantes Bib Gourmand (56 nuevos).∎


Laura Curt y Pepe Solla

LADUC PRESENTA EL LIBRO *ALGAS ATLÁNTICAS-EL ORIGEN 6.12* EDITADO POR CURT EDICIONES



El pasado 6 de noviembre Laduc presentó en el Soho House Barcelona el cortometraje y el libro *Algas Atlánticas-El Origen 6.12*, este último publicado por Curt Ediciones. El libro y el corto pretenden ser un homenaje a la costa atlántica española: el mar, la gastronomía, sus gentes y cultura. Con ellos la empresa Laduc nos acerca al mar y a las algas como los verdaderos protagonistas. También se desarrolló una conferencia sobre el alga atlántica. El libro pretende ser un compendio de todos los elementos que rodean al mar y pone a disposición de los lectores las mejores recetas con algas ultracongeladas Laduc elaboradas por más de una docena de chefs de reconocido prestigio del panorama nacional. En la presentación, se contó con la presencia de Sergio Baamonde, uno de los mejores biólogos de algas de Europa especializado en ficología, que habló del método de ultracongelación que ha desarrollado Laduc junto con Algamar, empresa gallega pionera en la producción de algas sostenibles para uso alimentario. También estuvieron presentes el chef Pepe Solla, que regenta el restaurante Casa Solla (una estrella Michelin) y Laura Curt, editora de la revista *Vinos y Restaurantes*, del Grupo Curt Ediciones, al que también pertenece *Gran Hotel Turismo*.



EUROFRED

Da el salto al servicio 360º de la mano de Berasategui



Las empresas del sector de la hostelería suelen apostar por proyectos en los que los sistemas y el equipamiento deben encajar de forma óptima. No es fácil crear una conjunción de elementos que funcione de un modo transversal y, por eso, Eurofred ha creado Proficiency, su nueva división de proyectos que representa una apuesta firme de la compañía por ofrecer soluciones integrales a los proyectos de diferentes líneas de negocio, como climatización, aire industrial, calidad ambiental interior, refrigeración y horeca.

Eurofred estudia las necesidades de cada proyecto y da apoyo y supervisión técnica para su desarrollo, asegurándose de encontrar la solución más eficiente. Durante la ejecución, el cliente cuenta con soporte comercial y logístico, garantizando la gestión de los tiempos de entrega. En la fase de postventa, la compañía realiza la supervisión del funcionamiento de la instalación y le da luz verde en base a sus resultados. El objetivo es aportar soluciones 360º, especialmente para proyectos transversales.

El chef Martín Berasategui, galardonado con 10 estrellas Michelin, ha sido uno de los beneficiarios de Proficiency, habiendo equipado su cocina profesional con la amplia gama de producto para equipamiento hostelero de Eurofred. En el apartado de cocción, Berasategui cuenta ahora con dos hornos de alta tecnología de la marca Giorik y del túnel de lavado Niágara, de la marca Elettrobar, que destaca por su eficiencia y mínimo consumo de agua y electricidad.

Hace unos años Berasategui eligió a Eurofred para llevar la última tecnología a todas las líneas de su cocina en su restaurante Martín Berasategui de Lasarte-Oria, uno de los mejores del mundo. La cocina de este chef se ha situado en la vanguardia de la seguridad alimentaria con la instalación de las nuevas cámaras Misa y su innovador sistema antibacteriano Epta Food Defence, con iones de plata que previenen y combaten activamente múltiples especies de bacterias. El galardonado cocinero dispone también de la completa gama de bajomostradores y armarios de conservación desarrollados por Coolhead, los más avanzados del mercado. Todo este equipamiento del restaurante permite optimizar la elaboración de sus platos, su conservación y presentación, mejorando la calidad y vida útil de los



Oficina técnica: Ingenieros especializados y servicio técnico

1 ANTEPROYECTO
- **Estudios de las necesidades**
- **Asesoramiento y búsqueda de la mejor solución**
- **Apoyo y supervisión técnica**

2 EJECUCIÓN DEL PROYECTO
- **Soporte comercial: oferta adaptada a cada necesidad**
- **Logística eficiente de tiempos y plazos de entrega**
- **Acompañamiento en la realización del proyecto**

3 POSTVENTA
- **Supervisión del funcionamiento de la instalación**
- **Garantía del producto**







alimentos, además de tareas como la limpieza de las vajillas. En ese aspecto, Eurofred y sus especialistas se han convertido en grandes aliados para Berasategui.

Y es que, a través de un equipo profesional especializado, Eurofred asesora y acompaña al cliente durante todas las etapas del ciclo de vida de su proyecto, desde el diseño y la supervisión hasta la ejecución de la obra. Con la división Proficiency, cada proyecto cuenta con un servicio que permite crear soluciones únicas y personalizadas para las necesidades específicas de cada cliente, asegurando el éxito del proyecto, su óptima ejecución y su funcionamiento.

A cada cliente se le asigna un *project manager* que le acompaña en el desarrollo y le da respuesta a cada una las necesidades o dudas que puedan surgir. Se trata de un ingeniero experto cuya función es asegurar el éxito del proyecto, brindando todo el soporte necesario. Además, la organización pone a disposición un servicio técnico que se encarga de garantizar la validez y el funcionamiento de la instalación.

Dentro del sector horeca, Eurofred ofrece equipamientos de cocción, frío y lavado para negocios de restauración de pequeño y gran formato. También dispone de soluciones integrales para instaladores frigoristas, adecuadas a cualquier establecimiento de alimentación o refrigeración, con murales y vitrinas tanto para espacios reducidos como para grandes superficies. Así, la compañía realiza el proyecto a medida de lo que demanda el cliente y se lo entrega llave en mano.



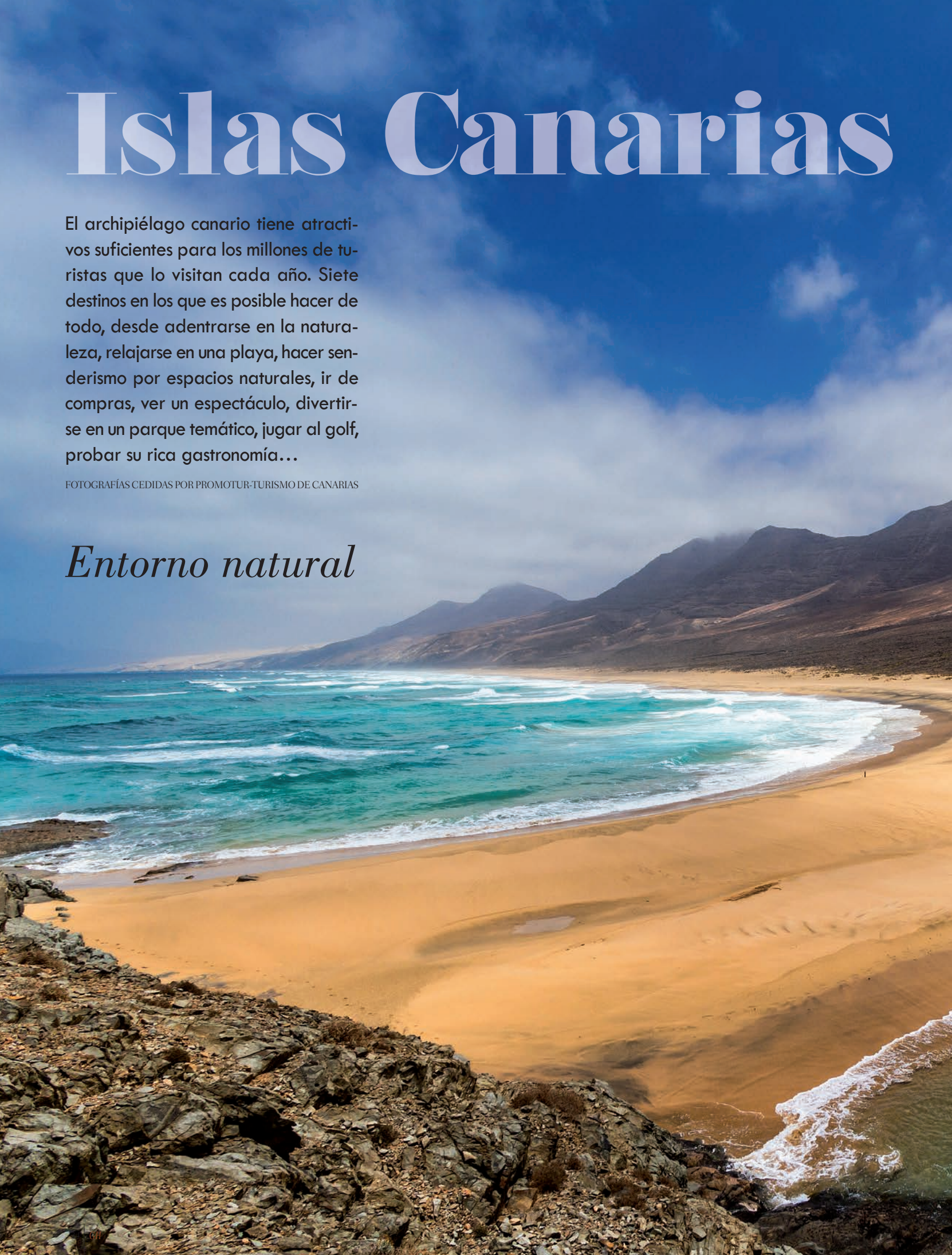
EUROFRED, S.A.
Marqués de Sentmenat 97
08029 Barcelona
Canal Profesional
Tel.: 932 244 003.
Fax: 902 557 263.
E-mail: canalprofesional@eurofred.com
www.eurofred.com

Islas Canarias

El archipiélago canario tiene atractivos suficientes para los millones de turistas que lo visitan cada año. Siete destinos en los que es posible hacer de todo, desde adentrarse en la naturaleza, relajarse en una playa, hacer senderismo por espacios naturales, ir de compras, ver un espectáculo, divertirse en un parque temático, jugar al golf, probar su rica gastronomía…

FOTOGRAFÍAS CEDIDAS POR PROMOTUR-TURISMO DE CANARIAS

Entorno natural





Playa del Cofete (Fuerteventura)

Muchos conocen a Canarias como el sol de Europa y sus islas destacan por sus suaves temperaturas, lo cual permite disfrutar de sus maravillosas playas durante todo el año. En ellas se puede descansar, tomar el sol o practicar deportes como *surf, windsurf* o submarinismo. En el interior de cada una de las islas se hallan paisajes increíbles que invitan a realizar actividades como cicloturismo, senderismo y escalada. También se puede optar por ofertas culturales, como caminar por el centro histórico de La Laguna, en Tenerife, o descubrir las obras de César Manrique en Lanzarote. El turismo de naturaleza también es uno de los grandes atractivos de este destino. De hecho, goza de un envidiable entorno natural. Prueba de ello es que cuenta con cuatro Parques Nacionales y cinco de sus siete islas están declaradas como Reserva de la Biosfera.


Playa El Camisón (Tenerife)

Tenerife

Tenerife es la isla de las mil experiencias. La isla cuenta con dos Patrimonios de la Humanidad: el Parque Nacional del Teide y el casco histórico de La Laguna. El entorno natural de esta isla es de tal pureza que en 1993 le valió este reconocimiento de la Unesco. Con 3.718 m de altura, el volcán del Teide es el pico más alto de España y el tercer volcán más alto del mundo. Sus dos ecosistemas hacen de su ascensión una experiencia llena de contrastes. Además, cuenta con servicios de guías para los que quieren profundizar en su conocimiento y un refugio de montaña para disfrutar de las maravillosas vistas del amanecer. Por su parte, la ciudad vieja de La Laguna es la primera muestra de centro urbano no fortificado, concebido y construido según un plano inspirado en la navegación, que era la ciencia de la época. Su arquitectura colonial, sumada a la belleza del conjunto histórico, le valieron el reconocimiento de la Unesco.

La Orotava, cuyo centro está catalogado como conjunto histórico, artístico y monumental, reúne tantos puntos de interés patrimonial que hace que sea de visita casi obligada. El origen de esta ciudad data del siglo XVI, y por sus calles llenas de historia también se encuentran una gran variedad de tiendas y terrazas para pasar una tarde perfecta.

El Parque Nacional de Anaga es un espacio abrupto y uno de los pocos lugares del mundo donde todavía puede encontrarse laurisilva. Caminando por sus senderos y paisajes de gran armonía y belleza, puede apreciarse perfectamente el gran valor natural, cultural y estético del conjunto de este parque. Por su parte, el Parque Natural del Teno es un macizo volcánico antiguo cuyo paisaje modelaron los procesos erosivos, formando grandes acantilados costeros y quedando al descubierto numerosos diques y pitones. Este parque alberga grandes valores ecológicos, paisajísticos y culturales, pues en su interior perviven amplias zonas de laurisilva y un tipo de vegetación boscosa de gran riqueza. Además, es también santuario de muchas especies animales como el águila pescadora.

Es imposible no mencionar su diversidad de playas: místicas playas de lava, paraísos de playa de color amarillo dorado, pequeñas calas y piscinas naturales... Mientras que las playas turísticas en el sur de la isla están relativamente llenas, también se encuentran puntos de *kitesurf* y aquí y allá bahías de ensueño.

La costa suroeste de la isla es un lugar privilegiado para poder ver ballenas en libertad. En sus aguas pueden encontrarse hasta 26 especies diferentes de cetáceos: rorcuales, delfines, orcas y hasta ballenas azules.

Tenerife cuenta con ocho campos de golf en los que practicar los mejores golpes. Casi todos ofrecen unas instalaciones modernas y hoyos diseñados por profesionales.

Otro espacio para divertirse es Siam Park, el parque acuático más grande de Europa.

Gran Canaria

Gran Canaria es un gran destino con casi 60 km de playas y con una parte occidental declarada Reserva de la Biosfera. Un pequeño continente en el que navegar para ver ballenas, caminar entre bosques de pino canario, divertirse en un parque acuático, pasear por calles comerciales, visitar museos o, simplemente, relajarse en una tranquila playa.

El relieve volcánico de la isla, la presencia de flora de la Macaronesia y sus grandes extensiones de pino han sido reconocidos por la Unesco como Reserva de la Biosfera.

Las Dunas de Maspalomas son una sorprendente mezcla de desierto y oasis en el sur de la isla, un espacio natural único por su belleza y por la gran variedad de ecosistemas que alberga. Las dunas, que el viento continuamente moldea, hacen que el paisaje cambie cada día, y son uno de los principales atractivos turísticos de la zona.

El Puerto de Mogán es un barrio marinero con una pequeña playa que le da mucho encanto. Su singular arquitectura contrasta con sus jardines llenos de flores y puentes que permiten el paso entre canales de agua de mar.

Agaete es un pueblo en el que tomarse un respiro por unos días. El turista puede bañarse y tomar el sol en la pequeña playa del puerto o en las piscinas de las salinas, salir un atardecer a pescar, disfrutar de la gastronomía de la zona, pasear por los alrededores o descansar en su tranquilidad.

Considerada una de las mejores playas urbanas de Europa, Las Canteras es una larga lengua de arenas doradas y aguas tranquilas que se extiende en varios kilómetros por la bahía. En pleno corazón de Las Palmas de Gran Canaria, la capital de la isla, no solo se puede disfrutar de sus encantos naturales, sino también de la calidad de sus servicios turísticos. Sin salir de la ciudad, el casco histórico de Vegueta es una muestra de arquitectura tradicional, con calles empedradas y casas con balcones de madera. En un recorrido por sus calles se conocerán estilos como el gótico tardío y el renacentista.

Otro lugar interesante por descubrir es la Cueva Pintada, un museo y parque arqueológico que es el resultado de más de 24 años de trabajos de excavación y conservación de restos de un poblado aborigen canario. El museo cuenta con una burbuja de cristal que posibilita ver de cerca las pinturas rupestres.

El espacio natural más grande de Gran Canaria es el Parque Rural del Nublo, que abarca 26.000 hectáreas del occidente de la isla. El parque, declarado Reserva de la Biosfera, cuenta con 30 núcleos de población y desde sus miradores se pueden obtener unas vistas increíbles de la zona.



Parque Nacional del Teide (Tenerife)



Villa de la Orotava (Tenerife)



Puerto de Mogán (Gran Canaria)



Dunas de Maspalomas (Gran Canaria)

Fuerteventura

Un litoral virgen de aguas color esmeralda y arena blanca reciben al turista en Fuerteventura. Más de 150 km de playas en las que el sol y la brisa marina, cargada de iones negativos con efecto relajante, hacen sentir al viajero en un paraíso. Por eso, y por sus espectaculares paisajes volcánicos, no es de extrañar que haya sido declarada Reserva de la Biosfera.

El aspecto desértico del Parque Natural de las Dunas de Corralejo hace difícil creer que al final de las dunas se encuentre una de las playas más paradisíacas de las islas, con arena fina y blanca y aguas de color turquesa. Esta zona protegida tiene 9 km de costa, desde pequeñas calas donde cobijarse bajo el sol, hasta grandes playas que parece que nunca acaban.

Por su parte, el Parque Natural de la Concha de Lobos, en el que hace años habitaban únicamente focas monje y lobos marinos, es hoy un auténtico refugio de serenidad en el que olvidarse del estrés del día a día. En él se hallan plantas y pájaros que no existen en otra parte del planeta y que hacen que el esfuerzo de acercarse en barco valga la pena.

Situada en una de las zonas más desérticas de la isla, la arcaica villa de Bentacuria, fundada en el siglo XV, se eleva con su impresionante conjunto histórico. Antaño fue la capital de la isla y la localidad con mayor interés cultural de Fuerteventura, con un museo arqueológico en el que se puede conocer cómo vivían sus antiguos habitantes.

Antigua fue una de las últimas zonas en ser pobladas en la isla de Fuerteventura, además de uno de los escasos poblados aborígenes. En su entorno existen varios espacios naturales de interés y su casco histórico está organizado en torno a la ermita que le dio nombre.

La Costa de la Calma son de 10 km de playas de arena blanca y aguas cristalinas situadas al sur de la isla. Tumbarse al sol en sus infinitas lenguas de arena o darse un baño relajante en sus aguas hacen sentirse totalmente renovado.

Una de las playas vírgenes más famosas de las Islas Canarias es la de Cofete. Sus dimensiones, con una orilla casi infinita de 12 km, así como su paisaje sin urbanizar con una exuberante naturaleza, impresionan a todo el mundo que va a conocerla.

Y entre playa y playa, las queserías de la isla son una parada obligada para probar uno de sus deliciosos quesos majoreros con D.O.

Lanzarote

Los peculiares paisajes de Lanzarote forman un ecosistema de gran valor reconocido internacionalmente y en el que a veces parece que se ha llegado a la luna. La isla es un entorno ideal para relajarse y perderse por sus volcanes, grutas o playas vírgenes.

El Parque Nacional del Timanfaya es una muestra de volcanismo reciente e histórico que ofrece uno de los espectáculos visuales más impresionantes de las Islas Canarias. La casi ausencia de vegetación, la rugosidad de las formas y la variedad de colores, como rojos, ocres, negros y naranjas, transportan a un lugar nunca imaginado.

Al sur de la isla, en una zona completamente virgen y protegida, se esconde la playa del Papagayo, una cala de arenas blancas y aguas cristalinas con tintes verdosos. En ellas uno puede zambullirse como si fuera una piscina.

A raíz de las erupciones de 1730, se formó el Charco de los Clicos, una especie de anfiteatro abierto al océano. La laguna verde que se orgina surgió por la inundación del cráter, y su color se debe a las algas que habitan en su superficie. Llegar y contemplar desde arriba su playa de arena negra, que contrasta con el verde del lago, impacta.



Quesos majoreros (Fuerteventura)

Pero si por algo destaca la isla es por el legado de César Manrique, presente en toda la isla. Su obra y su extraordinaria visión de la relación entre el hombre y la naturaleza impregna muchos de los rincones de Lanzarote. Así que su huella se puede encontrar en centros como los Jameos del Agua, la Cueva de los Verdes, el Jardín del Cactus, el Mirador del Río, el MIAC Castillo de San Jorge, su casa de Tahíche –hoy sede la Fundación César Manrique–, etc.

La Graciosa, al norte de Lanzarote, es la única isla habitada del Archipiélago Chinijo, donde se encuentran hermosas playas de arena rubia para darse un baño y tomar el sol. Probablemente sea uno de los pocos lugares de Europa que quedan sin carreteras asfaltadas, por eso es ideal para olvidarse de los ruidos de la ciudad y desconectar.

No menos sorprendentes resultan las vistas de la zona vinícola de La Geria, un conjunto de excavaciones cónicas en la tierra volcánica que acogen cada vid y la protegen del viento con pequeñas paredes de piedras. El resultado de este esmerado cuidado son unos deliciosos vinos con Denominación de Origen.

La Palma

Por sus increíbles paisajes, sus imponentes volcanes, sus profundos bosques, sus acogedoras playas…, La Palma es conocida como la isla bonita. Gracias a sus cielos limpios y a unas condiciones únicas para la observación de los astros, La Palma cuenta con la distinción Starlight, que reconoce los cielos con la mejor calidad astronómica. En 2002 la Unesco declaró Reserva de la Biosfera al total de la isla.

Una completa red de senderos señalizados y balizados recorre la isla, lo que la convierte en un paraíso para los amantes del *trekking*.

La grandeza del Parque de Taburiente, donde el protagonismo se lo lleva el agua por su multitud de arroyos y cascadas, deja a cualquiera asombrado. Se trata de un impresionante circo de picos de roca volcánica que envuelven una colina de densos bosques de pino canario y abruptos barrancos.

Los Tilos alberga uno de los bosques de laurisilva más importantes de las Islas Canarias. En su interior, las nubes y los árboles se tocan, de forma que parece un lugar encantado. La magia envuelve al que se adentre en este bosque de árboles cuyo origen se remonta a miles de años atrás.

Este recorrido por la Ruta de los Volcanes fue una importante vía de comunicación entre las comarcas palmeras, y hoy está considerada una de las más hermosas del planeta con un gran contraste entre el verde del pino canario y el amarillo del corazoncillo, una flor autóctona. Su ruta alcanza los 1.932 m desde donde observar toda la isla.



Antigua (Fuerteventura)



La Geria (Lanzarote)



Playa La Francesa (La Graciosa)



Puerto Naos (La Palma)



Playa de El Faro (La Palma)

Las Salinas de Fuencaliente son todo un espectáculo para la vista. A los contrastes entre la sal blanca, la tierra volcánica negra y el azul del mar, se le suman otros colores que surgen al evaporarse el agua y condensarse la sal. Puerto Naos es la playa de arena negra más conocida de La Palma. Además de tomar el sol y bañarse, se puede practicar submarinismo en un fondo marino impresionante u obtener una espléndida vista de pájaro desde un parapente.
Pasear por la capital de la isla, Santa Cruz de La Palma, transporta al pasado. Su casco antiguo conserva intacto el esplendor de otra época, con casas solariegas de estilo colonial y calles de adoquines. Una coqueta ciudad con sabor marinero donde descansar unos días.

La Gomera

En la isla de La Gomera se puede saltar de un paisaje a otro distinto y sentir como su naturaleza exuberante y mágica te envuelve poco a poco. La isla cuenta desde 2011 con la distinción de Reserva de la Biosfera en la categoría Excelente gracias a sus ecosistemas terrestre y marino.
Si hay algo que destaca en el Parque Nacional de Garajonay es la laurisilva, una masa de vegetación prehistórica propia de la región de la Macaronesia que cubría los trópicos hace millones de años y que se ha conservado en la isla gracias a su clima excepcional siempre templado.
El Mirador de los Roques son cinco enormes bloques de roca formados por magma, que nunca salió a la superficie, que vigilan la entrada al Parque Nacional de Garajonay. Su conjunto de miradores ofrece unas impresionantes vistas.
Situado en un gran barranco que desemboca en preciosas playas de arena negra y aguas azules, el Valle Gran Rey se ha convertido en uno de los principales enclaves turísticos de la isla. La belleza de sus paisajes verdes llenos de palmeras contrasta con las pequeñas casas blancas del municipio.
Los Órganos, un curioso monumento natural, situado en la costa norte del municipio de Vallehermoso, es un acantilado de rocas volcánicas con una silueta en forma de tubos de órgano que caen sobre el mar. Un punto de gran interés geológico y de gran belleza paisajística que sólo puede apreciarse en una excursión en barco por la costa.

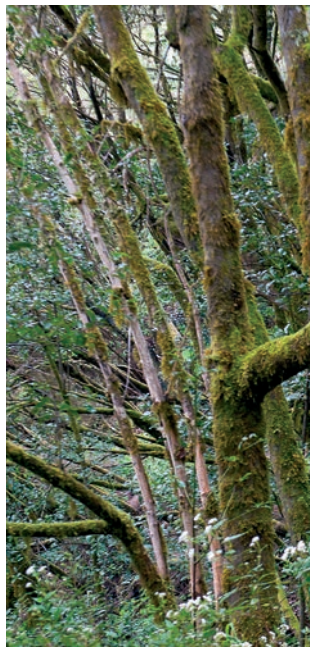
A poco más de media hora en coche de la capital, San Sebastián de La Gomera, se encuentra Angulo, un pequeño pueblo que, por su encanto y belleza, ha sido bautizado como el bombón de La Gomera. Su casco histórico, uno de los mejores conservados de la isla, queda elevado sobre una plataforma natural que lo convierte en un mirador con unas preciosas vistas al océano y al Teide, en la vecina isla de Tenerife.
El silbo es el lenguaje aborigen de la isla, declarado Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Unesco.


Santa Cruz de La Palma (La Palma)

El Hierro

Desde la inauguración de la central hidroeólica Gorona del Viento en 2014, El Hierro es la primera isla completamente autosuficiente con fuentes de energía renovables.
Hasta 1885 la Punta de Orchilla fue considerada el meridiano 0, convirtiéndose así en uno de los más usados en los mapas del siglo XVI y XVII. Por eso, todavía hoy se conoce a El Hierro como la isla de Meridiano.
Pese a ser la más pequeña de las islas, El Hierro cuenta con tierras fértiles, abruptos acantilados, formaciones geológicas de lava y una exuberante vegetación que, unido a una estrategia de desarrollo sostenible, ha sido reconocida por la Unesco.
Junto al espectacular muelle de la Restinga, se encuentra la reserva marina de aguas protegidas con grandes profundidades de hasta 300 m, repletas de acantilados, veriles, plataformas arenosas, cuevas… Uno de los destinos más codiciados por los aficionados al submarinismo, con más de 10 puntos de inmersión.

El Parque Rural de la Frontera es un espacio natural protegido en el que parece que te estás adentrado en un bosque encantado. Sus bellos árboles, de hasta 8 m de altura, se han ido retorciendo por la fuerza del viento. Solo se pueden ver en tres zonas del mundo y, por ello, son un símbolo importante de la isla de El Hierro.
El Mirador de la Peña, a 700 m, es una joya del famoso artista canario César Manrique, que disfruta de unas impresionantes vistas al Valle de El Golfo y a sus riscos de más de un kilómetro de altura.



El Charco Azul es una piscina natural de agua salada en el majestuoso Valle de El Golfo. Se trata de un regalo en el que darse un relajante baño en el agua y después descansar en su solárium de madera.
El Garoé, ubicado en Tigulahe, el actual pueblo herreño de San Andrés, es probablemente el árbol del que más se ha escrito desde hace siglos. Es famoso por salvar a los bimbaches, primeros pobladores de El Hierro, de morir de sed o abastecer a los conquistadores castellanos con agua que emanaba de sus hojas. A causa de un huracán en el siglo XVII, el Garoé original cayó derruido y se plantó un tilo en su lugar.
A unos 500 metros del árbol se encuentra el Centro de Interpretación del Garoé que muestra el pasado de los aborígenes para conseguir agua y poder conocer el fenómeno natural de la lluvia horizontal y la riqueza arqueológica y cultural de este lugar tan místico. La Ruta del Agua comienza y acaba en San Andrés. Un sendero de 16 kilómetros que muestra la importancia del agua y la historia que hay detrás.



El Sabinar de La Dehesa-Parque Rural de Frontera (El Hierro)



Valle Gran Rey (La Gomera)



Parque Nacional de Garajonay (La Gomera)



La Restinga (El Hierro)



Parque Eólico Gorona del Viento (El Hierro)

UNA ESTRATEGIA TURÍSTICA INTEGRAL PARA CANARIAS



Faro de Horchilla (El Hierro)



El Cotillo (Fuerteventura)

La singularidad de Canarias es incuestionable. La diversidad y la riqueza ambiental de las ocho islas que conforman el archipiélago es reconocida a nivel mundial, y ha sido valorada y elogiada a lo largo de la historia en numerosas ocasiones por personalidades tan destacadas como Alexander von Humboldt o Charles Darwin.

Nuestra posición estratégica, nuestro privilegiado clima, la riqueza de nuestros paisajes, así como nuestra historia y cultura, hacen de Canarias un paraíso único con unos atractivos que, a día de hoy, generan un permanente interés, que se traduce en una afluencia continua de visitantes a nuestro territorio.

Sin embargo, no todas las islas reciben la misma atención. En 2018, mientras que Tenerife, Gran Canaria, Lanzarote y Fuerteventura acapararon la mayor parte del turismo, recibiendo a más del 90% del total (con cifras superiores a los 15 millones de visitantes), las islas más occidentales, también llamadas islas verdes, como son La Palma, La



Yaiza Castilla Herrera,
consejera de Turismo Industria y Comercio del Gobierno de Canarias

“Debemos mostrar a los futuros visitantes una oferta representada por todas las islas”


Mirador de Abrante (La Gomera)

Gomera y El Hierro, apenas llegaron en su conjunto a las 500.000 visitas, según los últimos datos.

Esta descompensación se debe, en parte, a la falta de proyectos concretos que ayuden a desarrollar el sector turístico en las islas menos pobladas del archipiélago y a garantizar el futuro de las nuevas generaciones, generando nuevas oportunidades económicas y de empleo. Una situación que pone de manifiesto que Canarias crece a dos velocidades diferentes, impidiendo que las islas desarrollen todo su potencial en materia turística.

Por este motivo, es necesario cambiar la política en materia turística con el fin de permitir a todas las islas desarrollar sus capacidades como destino, teniendo en cuenta las singularidades que ofrece cada una de las ocho islas y en concreto con las conocidas como islas verdes. Todo ello bajo la línea de un modelo basado en el desarrollo sostenible, que preserve los valores naturales, culturales y ambientales de estas islas, pues ahí reside su principal atractivo.

Debemos trabajar para mejorar las infraestructuras y las conexiones con La Palma, La Gomera y El Hierro, para impulsar así un turismo que ayude a reactivar las zonas rurales y que contribuya a su desarrollo socioeconómico acorde con su riqueza natural.

Lo que hay que hacer es ampliar la estrategia turística y mostrar a nuestros futuros visitantes una oferta más diversa, amplia y de calidad, en las que estén representadas todas las islas.

El hecho de haber nacido en una isla verde como La Gomera hace que sea más consciente de esta realidad y tenga especial interés en hacer todo lo posible para que la conocida como Ley de Islas Verdes, aprobada por el Parlamento de Canarias durante la anterior legislatura, gracias al apoyo de la Agrupación Socialista Gomera (ASG), a la que pertenezco, se traduzca en medidas concretas que ayuden a un cambio efectivo del modelo turístico que tenemos.

Queda trabajo por hacer pero estoy convencida de que, gracias a la labor de todos los agentes y administraciones implicadas, conseguiremos impulsar un turismo sostenible y de calidad en La Palma, La Gomera y El Hierro, avanzando juntos hacia una estrategia más rica e integrada que beneficie a todo el archipiélago.▮


Charco de San Ginés (Lanzarote)

FOTOGRAFÍAS CEDIDAS POR PROMOTUR-TURISMO DE CANARIAS

MP HOTELS

PRÓXIMA APERTURA





Debuta con la marca Club Sei en Lanzarote



Club Sei Lanzarote, de la compañía MP Hotels, abrirá sus puertas a lo largo del segundo semestre del año 2020 y está llamado a ser un *all experience hotel,* que contará con 315 habitaciones, único en su categoría y diseñado cuidando el más mínimo detalle. Su concepto a la vanguardia ofrecerá al huésped una estancia muy experiencial desde el primer minuto hasta el momento de su salida. Las instalaciones pensadas para un cliente muy exigente están dedicadas tanto a la consecución de la diversión y el entretenimiento en la zona *family*, como al logro del bienestar y el relax de aquellos que buscan rendir sus días de vacaciones a la quietud y tranquilidad en la zona de solo adultos. Además, su amplia y variada experiencia gastronómica desde las 7 de la mañana hasta las 23 h conquistará los paladares más exquisitos y atraerá a aquellos enamorados de la cultura local e internacional, pues la creación de un mercado con una rica variedad de puestos y con una oferta de productos frescos y especialidades locales permitirá al turista imbuirse de la cultura del destino.

Es ya una creciente tendencia, por parte de los viajeros, el querer formar parte de un conocimiento profundo de lo local, es decir, de buscar sabores y experiencias más puras relacionadas con la cultura propia del destino que se visita y que, además, exista calidad en el proceso. No se quiere ser un mero espectador de *shows* para turistas. Por otra parte, la imparable curiosidad de adentrarse en lo natural y preocupación por el respeto al medio ambiente, además de por el bienestar físico y mental, implica que los *players* turísticos que quieren adaptarse a las nuevas generaciones y son conscientes de este cambio de ciclo se adelanten y sean proactivos y ágiles a la hora de actuar. La marca Club Sei es una apuesta clara de ello.

En Club Sei Lanzarote, el Spa La Brise, con múltiples cabinas de masajes, piscinas de vitalidad y saladas, supondrá un complemento ideal a la Digital Detox Space, donde el uso del teléfono no estará permitido, y donde tampoco se podrá acceder a conexión Wi Fi alguna. Se invita así a conocer el nuevo lujo, el del encontrarse a sí mismo por el espacio de tiempo que se desee, en una relajada atmósfera que le permitirá desconectar de la rutina habitual de la vida diaria.

Todo esto beneficia la ya inercia natural de subir a las redes todas las historias y experiencias vividas por los viajeros de todo el mundo. Esto es un hecho que forma parte integrante de la vida de las personas, por lo que el mundo *on line*, y en concreto las redes, se constatan como uno de los principales canales de comunicación personal. Estamos inmersos en un mercado tan libre donde el viajero tiene tanto conocimiento y poder de decisión sobre qué hacer, cómo hacerlo y qué decir sobre todo lo que le rodea, que la nueva forma de comunicación con ellos debe ser un tú a tú. Ya no hay barreras, todos estamos muy cerca a golpe de clic y debemos mostrarnos tal y como somos porque la autenticidad es una cualidad muy valorada. Escuchemos y respondamos para satisfacer necesidades de personas para personas.▮

CLUB SEI LANZAROTE
Calle Janubio, 3.
35580 Playa Blanca (Lanzarote)
mphotels.com/clubseiworld.com



H10 ATLANTIC SUNSET



De inspiración canaria

H10 Hotels ha inaugurado en Tenerife un nuevo resort de cinco estrellas, ubicado en Playa Paraíso, al sur de la isla. El H10 Atlantic Sunset es un espectacular resort de nueva construcción emplazado en una idílica lengua de terreno rodeada por el mar.

La recepción se ubica en un espectacular edificio principal circular presidido por una gran cúpula que da luz a todo el espacio. Es allí donde también se encuentra el *lobby* con el Dome Bar, que cuenta con un gran ventanal con vistas al mar. En este edificio también se ubica Central Market, un restaurante bufé inspirado en los puestos de un mercado que ofrece al cliente diferentes tipos de comida preparada al momento. En la planta superior también se halla el Upper Bar, con espectaculares vistas al mar, ideal para la organización de eventos privados. Por último en esta zona también se encuentra el Mike's Coffee, una cafetería con especialidades de cafés, tés y repostería casera.

El complejo también comprende otros tres edificios, cada uno de ellos dirigido a un público distinto. Así, el Edificio Paraíso, destinado a familias con niños, cuenta con una Fun Area con piscina con parque acuático, un miniclub y un júnior club. El Edificio El Beso, dirigido al público adulto, dispone de piscina y *pool bar*. Además, el hotel ofrece una magnífica piscina *infinity* solo para adultos delante del mar. Finalmente, delante del mar, se ubica el Edificio Privilege, para clientes que buscan un plus de exclusividad, con habitaciones superiores y una exclusiva terraza Rooftop Privilege con servicio de bar e *infinity pool*. Los clientes del servicio Privilege tienen acceso además a The View Privilege Lounge & Restaurant.





Las habitaciones del H10 Atlantic Sunset, totalmente equipadas, son amplias y bañadas por la magnífica luz de Tenerife. Destacan las habitaciones Swim-Up, del Edificio El Beso, con acceso directo a la piscina desde la terraza de la habitación. Por otro lado, las Rooftop suites, ubicadas en la última planta, tienen dos alturas; la planta principal para la habitación y el salón, y la planta superior con una terraza con *jacuzzi* privado. Además, en el Edificio Privilege se encuentran las júnior suites y suites Privilege, estancias de 67 y 91 m² respectivamente, que incorporan un salón independiente y pueden alojar hasta cinco personas.

El establecimiento cuenta con cinco restaurantes internacionales a la carta: La Boîte, un restaurante con *show dinner*; el italiano Stromboli; un *steak house*; el gastronómico The View Privilege, basado en una propuesta de cocina de mercado internacional, y Sakura Teppanyaki, un restaurante japonés con planchas *teppanyaki* y cocina en vivo.

El hotel también ofrece un un magnífico Despacio Spa Centre, provisto de zona de aguas, *jacuzzi*, sauna, baño turco y salas de tratamientos.▮

H10 ATLANTIC SUNSET ✷✷✷✷✷
Av. Adeje 300, s/n.
38678 Playa Paraíso (Tenerife).
Tel.: 922 757 435.
E-mail: h10.atlantic.sunset@h10hotels.com
www.hotelh10atlanticsunset.com



Hotel Golden Tulip Barcelona (2T Hotels)



Jumeirah Port Soller Hotel & Spa



Castilla Termal Hoteles



HOTELES SOSTENIBLES

España se sitúa como cuarto país con mayor número de viajeros sostenibles por detrás de Alemania, Estados Unidos y Francia, según una investigación de Criteo, plataforma de publicidad para el Internet abierto. Los viajeros sostenibles representan un perfil mucho más joven que la media: un 62% es *millennial* o pertenece a la generación Z, mientras estos solo componen el 41% de los viajeros tradicionales. Para la industria del turismo, responsable del 8% de las emisiones de gases de efecto invernadero, la aparición de este nuevo perfil de consumidor representa un gran objetivo a superar.

POR ISABEL FERNÁNDEZ

De opción a necesidad real



Hotel Golden Tulip Barcelona (ZT Hoteles)



Evenia Hotels



castilla termal Monasterio de Valbuena

La importancia de viajar de forma sostenible es cada vez un tema más recurrente. Un estudio de Booking.com ha revelado que el año que viene los viajeros adoptarán una visión de conjunto en materia de viajes sostenibles. El 38% de los viajeros españoles piensa hacer un esfuerzo consciente para elegir un destino en el que no solo pueda ver algo maravilloso, sino también contribuir a la economía local de una comunidad que todavía se esté recuperando de una catástrofe natural, por lo que este tipo de turismo estará en la mente de muchos. El 69% de los españoles afirma estar dispuesto a aceptar cierto grado de incomodidad, como un trayecto más largo o el cierre de algunos lugares turísticos, si supieran que con su visita contribuyen a los esfuerzos de reconstrucción. Según los viajeros, algunas de las formas de evitar dejar huella son: para el 69%, diseñar un itinerario que no incluya ninguno de los lugares más turísticos; para el 60%, buscar alojamiento fuera del centro de la ciudad, y para el 61%, cambiar la elección inicial del destino por otro menos conocido pero similar en el mismo país. Los alojamientos respetuosos con el medio ambiente siguen siendo clave para el turismo sostenible, ya que el 58% de los españoles opina que es importante considerar este tipo de oferta cuando viaja.

Cada vez son más los destinos turísticos, aerolíneas y hoteles que aplican medidas sostenibles para sumarse a una corriente que contribuye al bienestar del planeta y no perder la lealtad de un cliente que está en pleno proceso de expansión. Especialmente el sector hotelero es uno de los más damnificados en términos de ahorro energético, ya que el 60% de la huella de carbono de un hotel proviene precisamente del consumo energético.

Ser sostenible es optimizar los recursos de una forma eficiente y para un sector como el hotelero un reto a batir. Un hotel sostenible debe mantener los niveles de confort y calidad de sus clientes, sin que ello conlleve un uso desconsiderado de los recursos disponibles. A día de hoy, la tecnología posibilita disminuir los consumos sin comprometer la calidad que se ofrece al huésped.

Como indica Francisco Mayordomo, administrador del Hotel Rural & Spa Monnaber Nou, de Campanet (Mallorca), para que un hotel sea considerado sostenible debe tener "un plan de mejora continua y formación". Para Adolfo Almagro, director de Ventas y Marke-



ting en Jumeirah Port Soller Hotel & Spa, "existen varios tipos de certificación con diferentes requisitos para ser considerado sostenible, empezando por la propia construcción del establecimiento. La Organización Mundial del Turismo expone que son hoteles sostenibles 'aquellos que respetan plenamente las consecuencias actuales y futuras, económicas, sociales y medioambientales para satisfacer las necesidades de los visitantes, de la industria, del entorno y de las comunidades locales'. Es por ello que siempre intentamos, en la medida de lo posible, apoyar la comunidad local y apostar por los productos autóctonos y de temporada". Asimismo, Silvia Aparicio Fernández, directora de Marketing y Comunicación de OD Group, no cree que "exista aún un criterio unificado, pero estamos muy cerca. De momento, lo más cercano serían las famosas cinco R de la sostenibilidad hotelera: replantear o plantear (tomarlo más en serio desde un principio o replanteárselo si el principio no estaba bien hecho; es decir, incluir en el plan de desarrollo sostenible ambiental, social y económico); reducir tanto los consumos y la energía como los residuos; reutilizar (acabar con la cultura de todo nuevo); reciclar debidamente, y respetar (la gran R que a veces olvidamos, respetar a las personas, la cultura local, y el entorno natural, social y medioambiental)". Por su parte, Javier Gallego, consejero delgado de ZT Hotels, considera que se tiene que "abordar la gestión de la sostenibilidad desde una perspectiva global e integradora: ambiental, cultural, social y económica. No es posible, por decirlo en términos muy gráficos y claramente comprensibles, que un hotel sea sostenible en términos de eficiencia energética, tenga acuerdos con entidades benéficas y/o sociales, y luego, por ejemplo, tenga a sus trabajadores en condiciones laborales precarias o incorrectas".

Cambio de conciencia

El sector hotelero está cada vez más concienciado, y muchas veces obligado por normativas, a la hora de integrar la sostenibilidad como uno de los aspectos clave de su oferta. La mayoría de los hoteles y cadenas españolas es consciente de que ha habido en general un cambio de mentalidad del público en los últimos años y que la sostenibilidad ya no es una opción sino una necesidad real, una ventaja competitiva y una oportunidad de negocio y no simple un mero gasto adicional para conseguir mejor imagen. Aunque, eso sí, hay que seguir evolucionando para abarcar muchos más aspectos que la optimización de recursos y la eficiencia energética.

Así, Lucía Méndez-Bonito, COO de B&B España & Portugal, sostiene que "reducir la huella de carbono es cada vez más una obligación para el sector hotelero. Hoy en día los hoteles españoles están concienciados con la sostenibilidad, una pata de la Responsabilidad Social Corporativa (RSC) que ya forma parte de la cultura corporativa, algo que antes no sucedía. Sin embargo, queda mucho por hacer y un gran reto por delante. En el último lustro la industria hotelera ha crecido un 2,3%. A este ritmo más de 80.000 establecimientos se sumarán a la oferta existente para 2050.



OD Barcelona



Madrid Marriott Hotels Auditorium Hotel & Conference Center



VP Plaza Design



Hotel Golden Tulip Barcelona (ZT Hotels)

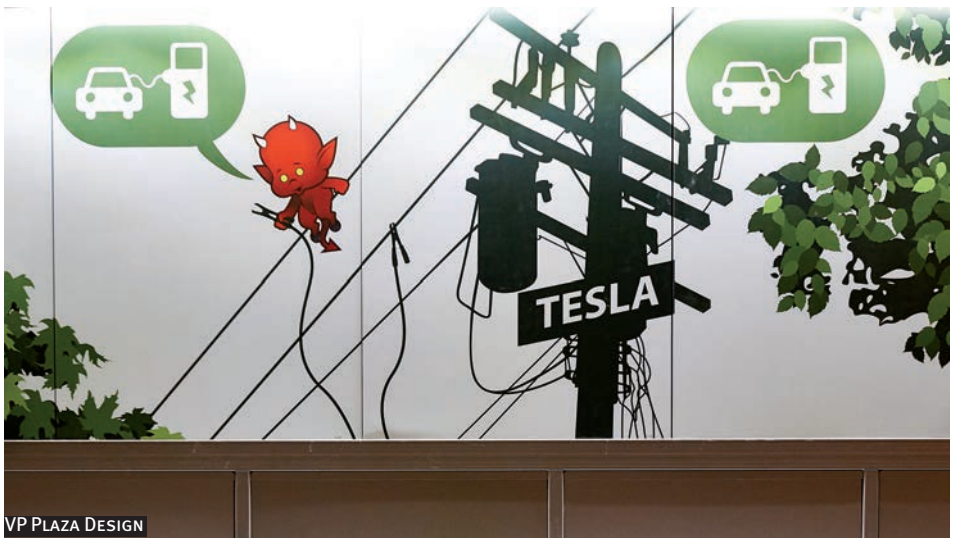
Para que el sector se adecúe al Acuerdo de París tendrá que reducir sus emisiones por habitación y año en un 90%". Por otro lado, Silvia González Sarmantero, directora de Marketing de Castilla Termal Hoteles, apunta a que "sí que hemos notado un cambio importante en los últimos años en la visibilidad que se está dando a la importancia del medio ambiente y la necesidad de que los procesos productivos de bienes y servicios causen el menor impacto posible, y en la necesidad de hacérselo saber al cliente". Asimismo, Sonia Agudo, directora de Producto, Calidad y RSC de Sercotel Hotel Group, indica que "en el ámbito hotelero español se ha notado un cambio en las prioridades. Cada vez hay más sensibilidad, más proyectos y más propuestas enfocados al medio ambiente y al beneficio social". Además, Francesc Melero, director de Evenia Olympic Resort, de Lloret de Mar (Girona), recuerda que "las principales cadenas hoteleras españolas han estado haciendo los deberes en este sentido y, actualmente, podemos percibir cómo algunas cadenas re-



Castilla Termal Balneario de Olmedo



Hotel Rural & Spa Monnaber Nou



VP Plaza Design

ferentes, como pueden ser Iberostar, Riu, Meliá o Bahia Principe Hotels, están cada vez más concienciadas con la importancia de la Responsabilidad Social Corporativa. Dicho plano corporativo engloba aspectos de sostenibilidad y respeto al medio ambiente. Si bien es cierto que la mayoría de las cadenas medianas, y sobre todo las pequeñas, carecen aún de esta concienciación. Sin embargo, podemos prever que, en breve, será una obligación marcada por la legislación de la Unión Europea. En Evenia Hotels estamos trabajando de forma continua para investigar e implementar múltiples mejoras con el objetivo de poder ofrecer a nuestros clientes y colaboradores unos productos y servicios de alta calidad, pero, sobre todo, buscando la mejor solución sostenible, rentable y respetuosa con las personas y el medio ambiente. Hemos percibido que la demanda de los clientes en este sentido es y será cada vez mayor. Según ha constatado AccorHotels tras sendos estudios realizados en colaboración con Accenture y Ernst & Young, se deduce que el compromiso con la sostenibilidad incide en la mejora de los resultados económicos, el aumento de la satisfacción del cliente y, por ende, en su fidelización. Sin embargo, todavía tenemos mucho terreno por recorrer y para ello reclamamos también la implicación de los diferentes gremios y asociaciones de turismo".

¿Dispuestos a pagar más?

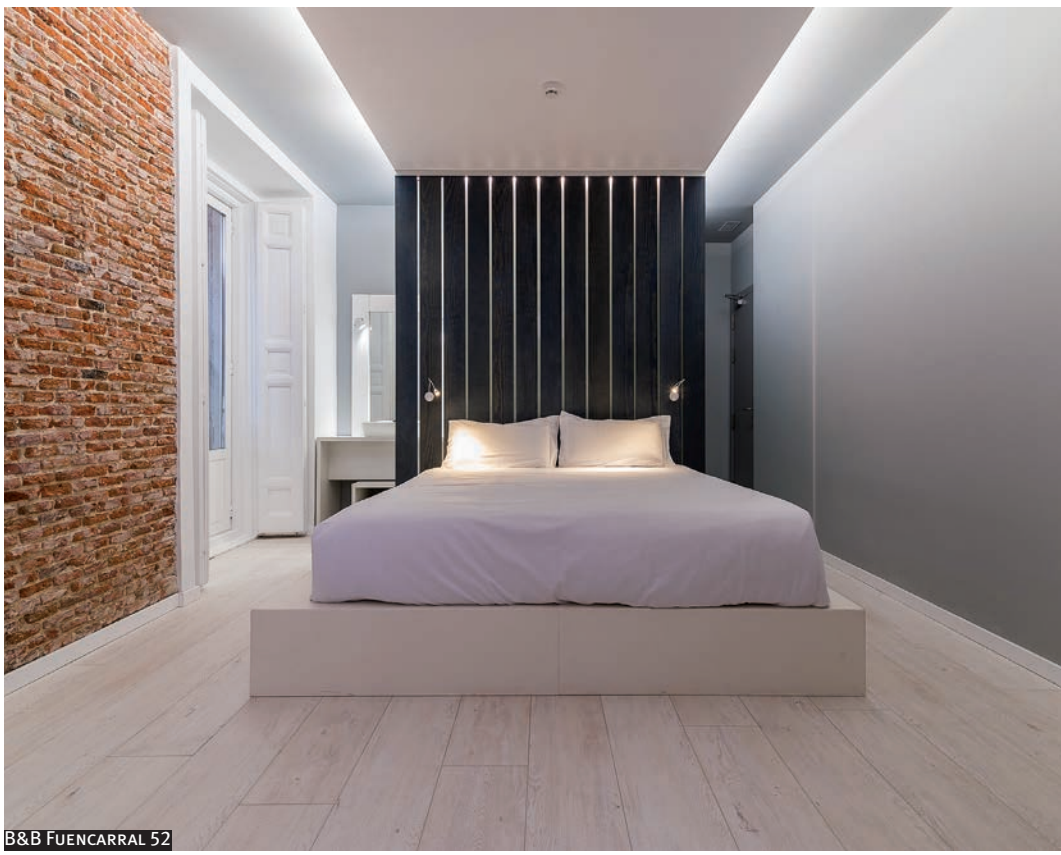
El Instituto de Turismo Responsable (ITR) mantiene que muchos turistas aseguran que pagarían más por contratar un hotel con criterios de sostenibilidad. ¿Lo creen los hoteleros? Pablo Vila, *general manager* del Madrid Marriott Auditorium Hotel & Conference Center, responde que, "según un estudio llevado a cabo por la Organización Mundial del Turismo, hasta el 90% de los viajeros considera importante reservar un hotel que aplique prácticas ecológicas y sostenibles en su gestión. Cifra que se completa con un estudio del Instituto de Turismo Responsable, Global Sustainable Tourism Council y TripAdvisor que



NO COGER EL AVIÓN PARA REDUCIR EL IMPACTO EN EL CAMBIO CLIMÁTICO

El estudio *Hábitos y tendencias del turismo de fin de semana*, del portal de escapadas de fin de semana Weekendesk, destaca la importancia de la preocupación por el medio ambiente. El 45% de los viajeros españoles estaría dispuesto a reservar viajes cortos en los que no cogería el avión con el objetivo de reducir el impacto en el cambio climático, mientras que el 28% declara no estar concienciado en este tema. Los destinos a menos de dos horas de casa pasan a primer plano siguiendo el movimiento conocido como *flygskam* (vergüenza a volar), por el que muchos viajeros están buscando alternativas al avión para hacer sus viajes. Las reservas confirman que esta tendencia ha llegado para quedarse ya que la media de desplazamiento de su casa de quienes reservan en Weekendesk es de unos 88 km.

afirma que el 34% estaría dispuesto a pagar más por alojarse en este tipo de establecimientos". Por otro lado, Adolfo Almagro, del Jumeirah Port Soller Hotel & Spa, afirma que "cuando el cliente es conocedor de la procedencia de los productos y servicios, así como de su forma de producción, está más predispuesto a pagar un precio elevado por lo que consume, de manera que es fundamental comunicar las novedades y esfuerzos que se realizan para ofrecer un producto respetuoso con el medio ambiente. Las historias detrás de la procedencia y fabricación deben ser protagonistas en la experticia para poder justificar sus precios". En cambio, Silvia Aparicio, de OD Group, cree que, "a nivel de cliente, el verdadero cambio está por llegar. Aún se necesita realmente hacer un cambio de hábitos muy arraigados, de costumbres y de apreciación. Es decir, antes, llegar a un hotel y ver los *amenities* como el gel o el champú pegado a la pared a modo de dosificador se entendía como que el establecimiento no era de una categoría alta. Ahora, los hoteles de cinco estrellas están adoptando estas medidas para eliminar el plástico de un solo uso. Otro ejemplo son las botellas de agua: por ejemplo, en las zonas de piscina no deben ser de cristal o vidrio por seguridad, así que tocará usar botellas o recipientes reutilizables como botellas de aluminio personales que seguramente ocasionen un desembolso nuevo tanto al cliente como al hotel. Pero estamos seguros, o eso esperamos, que dentro de muy poco tiempo el cliente verá mal no ser *eco-friendly* y será un dato significativo a la hora de elegir un alojamiento u otro. Así que sí, el cliente estará dispuesto, pero debería ser el hotel el que asuma gran parte de ese gasto extra que pueda originar serlo porque el cliente ha de ser eco tanto dentro como fuera de él". Por otro lado, Javier Pérez Jiménez, director general de VP Hoteles, opina que, "si le das solo ese incremento, creo que no estaría dispuesto a pagar más; debe ser un factor más a sumar, no el único, pero está claro que invertir es arriesgar y a lo mejor mucha gente lo valora. Es pronto para saberlo, dentro de un año a lo mejor doy otra respuesta". En ello incide Javier Gallego, de ZT Hotels, al señalar que "el turista mayoritario en España, hoy por hoy, valora la diferenciación a la hora de escoger el establecimiento pero, al mismo tiempo, no está dispuesto a pagar más por esa valoración. O al menos, insisto, no la mayor parte de la demanda actual sin que ello implique, obviamente, que determinados colectivos de clientes sí lo pueden hacer".



B&B Fuencarral 52



OD Barcelona



Jumeirah Port Soller Hotel & Spa



Evenia Hotels



Sercotel Hotel Group

Ayudas y medidas para mejorar

Es esencial llevar a cabo actuaciones para luchar contra el cambio climático y que el sector turístico y hotelero tiene que actuar en consecuencia para conseguirlas, pero también es importante la colaboración público-privada para obtener los mejores resultados posibles. "La hotelería sostenible no consiste en que una empresa se esfuerce al máximo en un mercado determinado, sino que trabaje al unísono para enfrentarse a los retos medioambientales y sociales explorando ideas, soluciones y estrategias sobre cómo desarrollar los hoteles del futuro y gestionar su funcionamiento de manera sostenible. Actualmente existen programas de ayudas para la rehabilitación energética de edificios con el objetivo de incentivar el ahorro, además de herramientas que incluyen servicios de consultoría para que los hoteles puedan conocer los puntos más relevantes a la hora de trabajar hacia la sostenibilidad. Sin embargo, todavía faltan más subvenciones e iniciativas que fomenten la integración de estrategias sostenibles en el negocio hotelero, apostando por un modelo social y medioambientalmente comprometido que incluya una gestión energética eficiente que incida a su vez en el aumento de la competitividad", argumenta Lucía Méndez-Bonito, de B&B España & Portugal. Por su parte, Silvia González Sarmentero, de Castilla Termal Hoteles, piensa que "la colaboración debería ser mayor. En los últimos años solo hemos sido conscientes de alguna ayuda a nivel autonómico en temas de movilidad y de cambio a sistemas más eficientes energéticamente. En cuanto a peticiones a la Administración, nosotros estamos en entornos rurales y medidas fundamentales como la separación de residuos se nos complican si no contamos con los servicios de recogida adecuados, como es el caso". Para Francesc Melero, del Evenia Olympic Resort, "las administraciones públicas están cada vez más concienciadas con este tema, en parte debido a la creciente demanda de la sociedad actual, mucho más consciente de la situación y el entorno que vivimos. La empresa privada, en este sentido, es la que puede



Castilla Termal Monasterio de Valbuena

ejercer una mayor presión, junto con las personas, a las administraciones para que den respuesta a esta necesidad y anhelo. Sin lugar a dudas, sería muy importante una implicación más a fondo por parte de las entidades públicas para que este cambio de paradigma se pueda producir de forma más rápida y económicamente más sostenible". Asimismo, Pablo Vila, del Madrid Marriott Auditorium Hotel & Conference Center, comenta que, "durante los últimos años, sí que se están llevando a cabo ayudas por parte del Estado, especialmente a través de la colaboración de asociaciones especializadas en el sector como el Instituto Tecnológico Hoetelero (ITH) realizando informes para aconsejar sobre qué camino tomar y qué decisiones son las más adecuadas en el proceso. Sería muy importante poder contar con su apoyo desde el minuto 0 de la fase de edificación, sostenibilidad energética y reciclaje de aguas hasta el proceso operativo como, por ejemplo, con incentivos fiscales a empresas que trabajen con materiales reciclables o investigación en la búsqueda de esos productos". Un caso concreto lo ejemplifica Javier Pérez, de VP Hoteles, al explicar que recientemente han pedido ayudas "para montar todos los cargadores eléctricos en todos los garajes de la cadena, pero porque nos lo dijo el proveedor. Yo prefiero que me cobren menos impuestos y no me den ayudas. Las empresas comprometidas lo hacemos porque creemos en ello, no por lo que nos puedan subvencionar". Desde Sercotel Hoteles, Sonia Agudo cree que "cualquier camino hacia la sostenibilidad se debe hacer a partir de una economía circular. Es hablar de economía desmaterializada, minimizar el uso de materiales y la producción de recursos, es hablar de reducción, recuperación, reutilización y reparación mucho antes que de reciclaje. Es reducir las cadenas de suministros, cerrar los ciclos de materiales, minimizar la utilización del suelo, el uso del agua, la energía, las afecciones sobre la biodiversidad. Es mantener el capital natural, cultural, humano…, y esto solo se puede hacer con compromiso y educando a nuestras generaciones venideras".

GOLDEN TULIP BARCELONA



Un hotel comprometido con un mundo mejor

El hotel Golden Tulip Barcelona es un cuatro estrellas ubicado en el distrito 22@ de la capital catalana con una oferta de alojamiento compuesta por 158 modernas y confortables habitaciones.

El hotel ha sido diseñado y construido incorporando los más significativos y novedosos avances en materia de eficiencia energética y sostenibilidad medioambiental, lo que le ha hecho acreditativo del certificado A de máxima eficiencia energéticamente y del sello Biosphere.

Así, y entre otras innovaciones, dispone en su fachada de un revestimiento de pintura fotocatalítica, paneles especiales de protección acústica y térmica tanto en su exterior como en su interior, generación propia de electricidad por placas solares, tratamiento para el ciclo integral de aguas residuales, utilización de productos especiales biodegradables en limpieza y mantenimiento, climatización frío-calor por gestión centralizada, plazas de *parking* con cargadores eléctricos, así como un conjunto de equipos ecológicos en las habitaciones y zonas nobles.

Por otro lado, todos los servicios que presta el hotel están orientados a la sostenibilidad. Desde la misma entrada del cliente al hotel y, en general durante toda su estancia, se intenta concienciar para que se colabore activamente en este proceso.

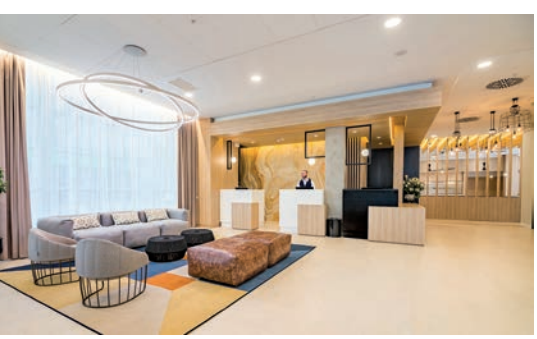
Además, se hace una apuesta por la restauración sostenible, habiendo incorporado productos ecológicos, de comercio justo, y gastronomía local y de Km 0.



La oferta de completa con cuatro salones para eventos profesionales y sociales que, con diferentes formatos y tamaños, permiten desarrollar estas actividades en unas instalaciones y equipamientos de máximo nivel.

El hotel dispone también de una terraza *roof* con piscina y bar con unas excelentes vistas de la ciudad de Barcelona.

Sin duda, el Golden Tulip Barcelona es el hotel de referencia para todas aquellas personas que quieren ser activas en lograr un mundo mejor.





GOLDEN TULIP BARCELONA

✸✸✸✸

Ávila, 135. 08018 Barcelona.

Tel.: 934 833 876.

E-mail: info@goldentulipbarcelona.com

www.goldentulipbarcelona.com



ORAC DECOR®

Incorpora sus molduras en el Hotel Can Sastre de Menorca



En las distintas estancias del hotel *boutique* Can Sastre, ubicado en un edificio del siglo XVII en Ciutadella (Menorca), distintas molduras de la firma Orac Decor® han contribuido a lograr a la vez un cautivador corte clásico y contemporáneo.

El Hotel Can Sastre es parte de la historia de Menorca. Está ubicado en una casa familiar del siglo XVII donde Leopoldo Sastre fundó la pastelería La Sin Nombre en el año 1862. Se mantuvo la tradición familiar por cuatro generaciones, hasta 1987. El mismo mostrador de la antigua pastelería La Sin Nombre se ha reconvertido en la recepción del hotel. Frascos de cristal, balanzas reposteras, utensilios de época de pastelería, recetas de familia, detalles que marcan la diferencia y generan un ambiente cálido, de un pasado reciente.

En la restauración del edificio, distintos tipos de molduras de la firma referente Orac Decor® ensalzan su estilo clásico, dotándolo de un aire muy contemporáneo a la vez que cautiva a sus huéspedes y les empapa de toda su historia.

Las puertas cobran relieve y majestuosidad con los marcos de puerta de Orac Decor®. La clásica arquitectura interior destila elegancia en las paredes de las habitaciones mediante perfiles colocados vertical y horizontalmente. Los espejos se han enmarcado con molduras en su blanco original.

"La restauración de edificios como Can Sastre, donde hay un profundo respeto por la tradición y la historia, nos fascina. Nos enorgullece poder formar parte de este proyecto y contribuir a devolver el esplendor del pasado a este singular establecimiento hotelero", comenta Víctor Valentín, director para España de Orac Decor®.

Por su alta resistencia a los golpes y al agua, las molduras Orac Decor® son ideales para establecimientos hoteleros donde están sometidas a un gran desgaste. Además al poderse pintar, se adaptan a infinidad de proyectos de interiorismo.▮

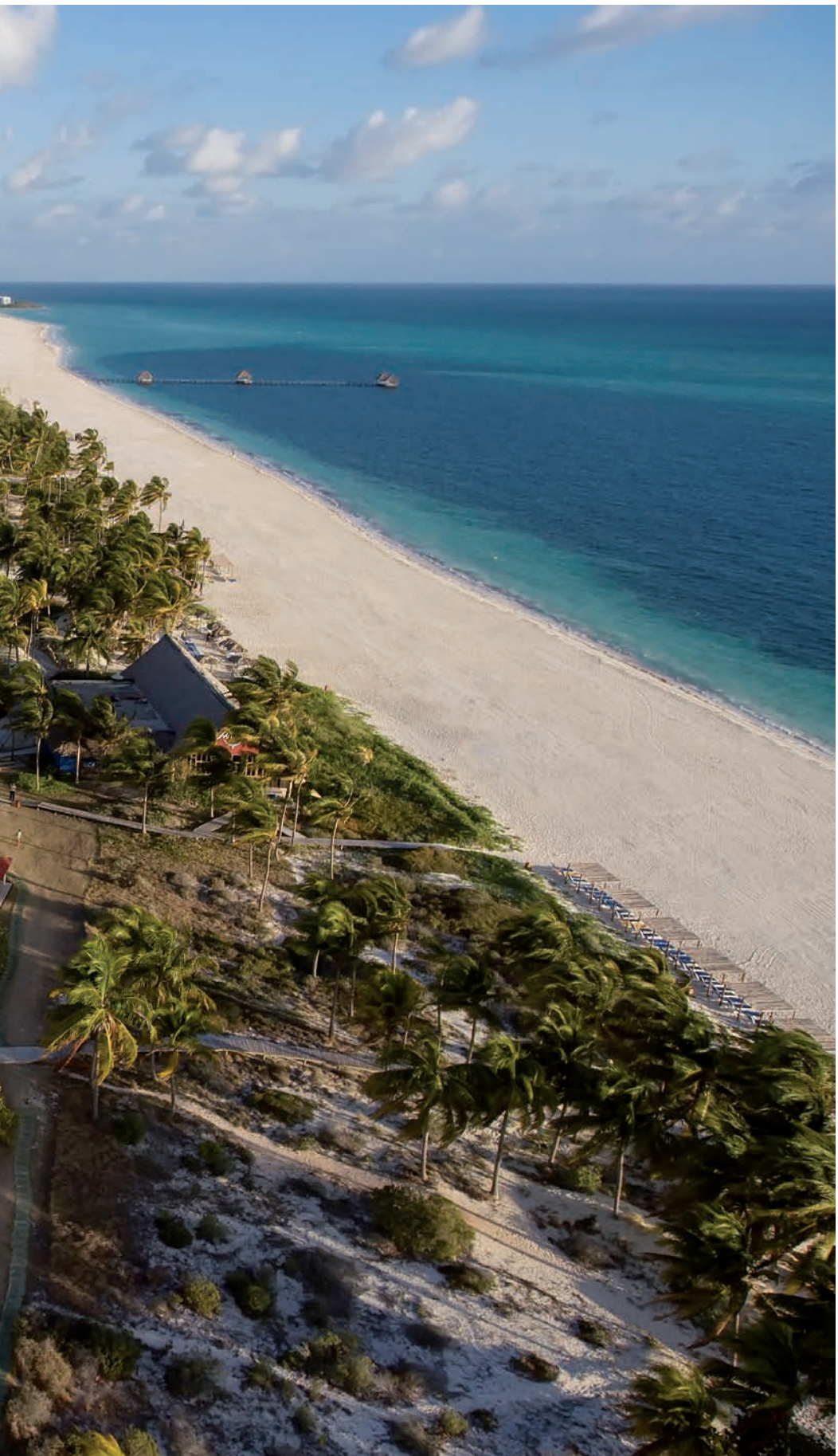
ORAC DECOR® Roger de Llúria, 67-69. Pral 2º. 08009 Barcelona. **Tel.:** 900 993 289. **E-mail:** spain@oracdecor.com www.oracdecor.es

CARIBE



Iberostar Daiquiri

Cuando se piensa en el Caribe vienen a la mente mares color turquesa, brisas cálidas, playas limpias, arrecifes de coral repletos de peces y tortugas, y resorts de todo incluido. Pero El Caribe es mucho más. Además de destinos paradisíacos, la zona ofrece una gastronomía deliciosa, ruinas de antiguas civilizaciones, y lugares para vivir mil y una aventura. Hay un Caribe para cada tipo de viajero. POR ISABEL FERNÁNDEZ



El destino que lo incluye todo

Las llegadas de turistas al Caribe se incrementaron un 9,7% durante el primer semestre de 2019, lo que significa más del doble del promedio mundial, que se sitúa en un 4,4%. Entre enero y junio de este año hubo 17,1 millones de viajes turísticos al Caribe, 1,5 millones más que en el mismo periodo de 2018. Este aumento se debe al crecimiento del mercado estadounidense, que subió un 20,2%, contabilizándose 8,9 millones de turistas de este país, todo un récord. Por detrás se sitúan los canadienses, con 2,1 millones de turistas, un 2,4% más. En cambio, el mercado europeo se mantuvo estable, con una subida del 0,4%, registrándose 2,9 millones de viajes, aunque cabe destacar el descenso del 1,7% del Reino Unido, sobre todo por la caída del 22% en Cuba y del 15,3% en la República Dominicana. Según Dominic Fedee, presidente de la Organización de Turismo del Caribe (CTO), los sólidos resultados registrados en la primera mitad reflejan la capacidad de recuperación de los destinos individuales y demuestran su capacidad para navegar hábilmente por las preocupaciones políticas y económicas mundiales, incluido el Brexit y las guerras comerciales en curso que amenazaban la estabilidad de la economía mundial. En los buenos resultados en la zona han influido el incremento en la capacidad aérea entre la región, el crecimiento del alojamiento y el posicionamiento positivo de las marcas de los destinos en los diversos mercados de origen. En cuanto a cruceros, la demanda al Caribe fue tan fuerte en el primer semestre de 2019, que se produjo el récord de 16,7 millones de visitas de cruceros, lo que significa 1,3 millones más que en el primer semestre de 2018. La tasa actual de incremento es del 8,1%. Las previsiones del CTO para el segundo semestre se sitúan entre el 5 y el 7% en las llegadas de escalas, y de un 4% en los pasajeros de cruceros.



Riu Ocho Ríos

Presencia española

El Caribe es estratégico para la cadenas españolas. Su presencia desde hace décadas en la zona provoca que se tenga un gran conocimiento de este mercado, realizando constantes inversiones que generan un producto de calidad y un servicio que cumple las expectativas de los clientes, lo que ha repercutido en que los grupos españoles sean referentes a nivel internacional.

"La hotelería española es un indiscutible caso de éxito que ha sabido, además, exportarse a otros mercados, de modo que el Caribe es uno de sus espacios naturales y una demarcación en que muchas cadenas contamos con una sólida implantación", asegura Julio Pérez, director de Desarrollo de Negocio de Grupo Piñero. Por su parte, Finn Ackermann, *global comercial director* de Iberostar Hotels & Resorts, comenta que "somos, junto otras empresas españolas, un referente en el turismo de sol y playa, pioneras en destino Caribe. Nos diferenciamos en el *know how* desarrollado durante estos años. Es nuestra mejor carta de presentación y ventaja comparativa. Hemos sabido evolucionar a la misma velocidad de la demanda. Contamos en general con buenas ubicaciones y el mejor servicio".

Problemáticas de la zona

¿Cuáles son los principales problemas con los que se encuentran las cadenas españolas en este mercado? Desde el Departamento de Comunicación de Riu Hotels & Resorts responden que "son muchos los retos porque, además, hablamos de una zona geográficamente amplia y muy diversa. En los últimos años nos hemos enfrentado a huracanes y tormentas de gran magnitud. Este verano vivimos una llegada inusual de sargazo –algas– a las playas, así como subidas y bajadas de la demanda de los principales mercados. Pero el turismo es el principal motor de la zona y trabajamos de la mano de los operadores y los gobiernos locales para enfrentarnos a todos ellos". Pablo Álvarez Sastre, director de Marca y Producto de Be Live Hotels, insiste en que "actualmente el principal problema es el sargazo, si bien es cierto que se están haciendo grandes avances para minimizarlo lo antes posible". Además, Julio Pérez remarca que "el sargazo, aunque no supone un peligro para la salud, empeora sin duda el aspecto de la zona. Sin embargo, desde el Grupo Piñero se ha conseguido restablecer el equilibro natural de la dinámica litoral mediante la utilización de tecnología y prácticas novedosas para atacar estos problemas ambientales, como es el caso de este pionero sistema de barreras que han reducido la llegada de la alga a nuestras playas. Se trata de un sistema no invasivo, respetuoso con la fauna y flora marina, que cuenta con los materiales y tecnologías más sofisticadas, así como un equipo multidisciplinar de biólogos marinos, oceanógrafos, ingenieros y buzos de una compañía naviera con más de 20 años de experiencia en trabajos de mantenimiento, logística y servicios marítimos". Por otro lado, Finn Ackermann, de Iberostar Hotels & Resorts, indica que "la regla de oferta y demanda está vigente. El crecimiento en oferta sin movimientos incrementales en la demanda nos plantea nuevos retos. Mantener la calidad como hecho diferencial, diversificación de la experiencia del cliente y responsabilidad frente a los retos macro que se nos plantean. Para nosotros, como empresa familiar, la mimetización con este nuevo segmento es más ágil. Podemos tomar decisiones de forma ágil, concisa y pragmática. Haciendo las cosas bien, con el cliente interno y externo avanzamos con seguridad en cualquier escenario".

Destinos más interesantes para crecer

Indudablemente, el Caribe de habla hispana es donde más presencia tienen las compañías españolas. La similitud cultural les facilitó implantarse allí, especialmente por el tema de recursos humanos. Los grandes resorts ofrecen empleo a miles de personas y siempre es más fácil gestionar su trabajo si compartes el mismo idioma. Aun así, en los últimos años, con el objetivo de captar más clientes, hay cadenas que también se han expandido al Caribe anglosajón. Un buen ejemplo de ello es Jamaica, donde la presencia española está cada vez más extendida.

Para Pablo Álvarez, de Be Live Hotels, "por un lado, están los destinos consolidados como República Dominicana, México y Cuba, y por otro, destinos que están ganando una gran relevancia como Jamaica o alguno de las Islas Antillas".

Perfil de cliente

En pareja, solos, con familia o amigos, y con distintos niveles adquisitivos. Así es el turista que viaja al Caribe. Por este motivo, no se puede decir que exista un perfil de cliente único, ya que todo depende del país al que se dirija y de la categoría del establecimiento en el que se vaya a hospedar.

Desde Riu Hotels & Resorts apuntan que sus clientes son "familias, parejas o grupos de amigos que proceden sobre todo de Estados Unidos, Canadá y Latam. También contamos con cliente europeo que proviene mayoritariamente de Reino Unido y Alemania, y en temporada, también de España". Por su parte, Julio Pérez, del Grupo Piñero, señala que "los mercados que aportan más huéspedes a los hoteles de Bahia Principe Hotels & Resorts son el canadiense, el estadounidense y el británico, seguidos del español, los del resto de países europeos y el latinoamericano". Asimismo, Finn Ackerman, de Iberostar Hotels & Resorts, sostiene que "contamos con un amplio espectro de clientes que abarca diferentes rangos demográficos, sociales y culturales; todos ellos atraídos por el servicio, la hospitalidad, el cuidado del detalle y la calidad". Para Pablo Álvarez, de Be Live Hotels, se trata de "clientes que buscan encontrar dentro de un solo resort repuesta a todas sus inquietudes y necesidades: relax, entretenimiento o gastronomía, entre otros, con el incomparable color turquesa del mar Caribe de fondo".

El todo incluido es el régimen más solicitado en el Caribe, una fórmula que surgió en este destino por la escasa oferta complementaria que los turistas podían tener fuera de los complejos en los que se hospedaban



Luxury Bahia Principe Cayo Levantado (Grupo Piñero)



Riu Palace Macao



Instalaciones y servicios

En el Caribe la mayoría de los cliente pasa gran parte de su tiempo vacacional en los resorts. Por ello el todo incluido es la fórmula con más éxito. Evidentemente, todo depende de la categoría, pero en los complejos la calidad de la oferta *all inclusive* es alta. A esto se le añade que con esta modalidad se puede presupuestar con antelación el gasto del viaje total. El todo incluido nació precisamente en el Caribe por la escasa oferta complementaria que los turistas podían tener fuera del hotel. No obstante, fue todo una acierto y es una fórmula que se ha extendido con éxito a otros destinos. También es verdad que en la actualidad los países caribeños han mejorado mucho su oferta en destino, proporcionando todo tipo de actividades a los turistas fuera de los resorts.

Aparte de una excelente ubicación junto a una playa y de unas instalaciones de gran calidad, los complejos hoteleros han de contar con una amplia oferta gastronómica, tanto a nivel de restaurantes como de bares, así



Be Live Collection Punta Cana

Los clientes buscan relax, entretenimiento o amplia oferta gastronómica con el incomporable color turquesa del mar Caribe de fondo

como una extensa propuesta de actividades de entretenimiento. También se solicitan productos de salud y belleza con espectaculares spas donde los huéspedes se dejan mimar. Y es que los clientes pasan muchas horas dentro del hotel y necesitan pasárselo bien, además de descansar y relajarse en las mejores condiciones.

Así, desde el Departamento de Comunicación de Riu Hotels & Resorts, comentan que, "por regla general, los hoteles caribeños suelen tener todo incluido, por lo tanto, el cliente solo debe preocuparse de disfrutar de su estancia, sin horarios, sin excepciones. Por eso intentamos que nuestros clientes puedan disfrutar de las comidas y las bebidas cuando mejor les convenga. Además, si se trata de disfrutar de su tiempo de ocio, no pueden faltar los programas de entretenimiento diurno y nocturno, y dependiendo de si está enfocado o no a familias, un programa exclusivo para los más pequeños. También se debe contar con zona de spa y gimnasio para los que quieran mantenerse en forma. Por la ubicación de los hoteles en este destino, siempre es buena idea que puedan tener cerca la playa con hamacas reservadas para su uso exclusivo, además de piscinas. Lo fundamental es que el cliente lo pase bien, disfrute y se relaje". Por su parte, Pablo Álvarez, de Be Live Hotels, opina que "los hoteles caribeños funcionan como pequeñas ciudades donde en un mismo complejo el cliente puede encontrar prácticamente todos los servicios: entretenimiento, *wellness*, gastronomía, *shopping*… Como puntos clave destacaría la gastronomía y el entretenimiento". Para Finn Ackerman, de Iberostar Hotels & Resorts, "nuestras USP's son ubicación, gastronomía, sostenibilidad y personalidad. ¿Lo más importante? Sentirse como un local, lo más próximo a la cultura, a las sensaciones y a las costumbres del país que visitas".



Riu Palce Costa Mujeres



2.700 *HOSTED BUYERS* SE DAN CITA EN UNA IBTM WORLD QUE SEGUIRÁ CELEBRÁNDOSE EN BARCELONA HASTA 2022

La feria líder mundial de turismo de negocios, IBTM World, continuará celebrándose en el recinto de Gran Via de Fira de Barcelona como mínimo hasta el año 2022. La empresa organizadora del certamen, Reed Exhibitions, ha firmado un acuerdo de renovación de tres años más con Barcelona Convention Bureau y la institución ferial. La renovación del contrato refuerza la relación existente entre las tres organizaciones desde 2004, año en el que tuvo lugar por primera vez este importante evento internacional en Barcelona.

El director del evento, David Thompson, destaca que "estamos entusiasmados de continuar con nuestra estrecha relación de trabajo con Barcelona durante los próximos tres años. La ciudad es una gran anfitriona para IBTM World y el recinto de Gran Via de Fira de Barcelona proporciona las instalaciones perfectas para nuestras necesidades. Trabajando junto con nuestros acreditados socios, esperamos que IBTM continúe evolucionando para asegurarnos que permanezca a la vanguardia de la industria, ofreciendo las mejores oportunidades para hacer negocios, mostrando la tecnología más puntera, proporcionando contenido inspirador y nuevas oportunidades a los asistentes".

Por su parte, el director de Barcelona Convention Bureau de Turisme de Barcelona, Christoph Tessmar, considera que "este nuevo acuerdo confirma la fortaleza de la colaboración entre Barcelona y IBTM, y permite continuar llevando a cabo un certamen de gran éxito, tanto para la industria de reuniones y eventos, como también en términos de impacto económico para la ciudad".

Según el director de Negocio Externo de Fira de Barcelona, Pere Camprubí, "estamos muy satisfechos con la continuidad de IBTM World y orgullosos de la capacidad de Fira de Barcelona de atraer y mantener eventos de este nivel, así como de la funcionalidad, diseño y compromiso con la sostenibilidad que ofrece el recinto de Gran Via. Este acuerdo es una gran noticia para la ciudad que refuerza así su peso como referente en el ámbito del turismo de negocios".

En los tres días de feria, que se celebró del 19 al 21 de noviembre, tuvieron lugar más de 74.000 reuniones preprogramadas y hubo un 3% más de visitantes respecto al año anterior. Además, el 62% de los *hosted buyers* participaban por primeva vez en IBTM World, de los que el 51% era completamente nuevo en el portafolio de IBTM. Más de 2.700 *hosted buyers* representaron a 77 países. En la feria participaron más de 2.600 expositores de 150 países y hubo un aumento del 450% de espacio destinado a expositores de China.

Entre las novedades, tuvo lugar Elite Corporate Programme, donde los *events planners* tuvieron la oportunidad de compartir ideas. En esta edición también se estrenó el espacio IBTM Accelerate, creado para atraer y nutrir el talento emprendedor. Otra novedad fue el Event Business Accelerator (EBA), una incubadora de diseño de nuevos eventos en la que participaron nueve finalistas. Nanna Ulsøe y Jane Houlind Ulsøe, fundadoras de Canvas Planner, ganaron el premio de 5.000 euros.

La próxima edición del certamen, ya dentro del nuevo contrato, se celebrará del 1 al 3 de diciembre de 2020 en el recinto de Gran Via de Fira de Barcelona.



Costa Fortuna

EL MERCADO EMISOR DE CRUCEROS CRECE CASI UN 6% EN EL PRIMER SEMESTRE DE 2019

Según CLIA España, durante el primer semestre de este año 185.000 españoles disfrutaron de un crucero como opción vacacional, lo cual supone un incremento del 5,7% respecto al primer semestre de 2018. En el primer trimestre de 2019, 50.000 españoles realizaron un crucero, un 3,8% más que en el trimestre anterior, y 135.000 lo hicieron en el segundo trimestre, un 9,3% más que en el periodo anterior. Respecto a la duración del crucero, los españoles estuvieron de media de crucero en el primer semestre de 2019 7,5 días, a diferencia de los 7,3 días del año anterior. Los cruceros por el Mediterráneo Occidental fueron los más populares en el primer semestre, escogidos por 89.000 pasajeros, lo que supone casi la mitad del total, seguido del Mediterráneo Oriental, con 27.000 pasajeros; Norte de Europa, con 15.000 pasajeros; África y Oriente Medio, donde viajaron 14.000 pasajeros, colocándose por primera vez por delante de Caribe/Bahamas (13.000 pasajeros) y de las Islas Canarias (10.000 pasajeros) como destino preferente para los cruceristas españoles. Según los datos de CLIA España, la edad media del crucerista español en este periodo de 2019 fue de 49 años, respecto a los 48 años del mismo semestre del año anterior, aunque es de prever que la edad baje en el tercer trimestre con ocasión de las vacaciones escolares, la época de mayor incidencia de niños y jóvenes en los cruceros.

Opinión

Lluís Mesalles



RECIPROCIDAD RESPONSABLE

Ambos lados de una empresa, una empresa hotelera, cualquier empresa, se necesitan. No pueden sobrevivir sin acordar mantener normas de reciprocidad responsable. Creo sinceramente que la industria del turismo necesita impostergablemente recibir nuevas dosis de ilusión, de vocación, que permitan expandir en todo el globo los ideales turísticos de empatía, buenas relaciones y equilibrio entre culturas.

Para ello es necesario insistir en las bases que mantienen equipos productivos, sinceramente implicados en el sector, y que puedan asegurar el desarrollo del turismo en los tiempos y por los tiempos de los tiempos. Normas esenciales de responsabilidad responsable.

Formación: todo empieza por la formación responsable en los distintos oficios que juegan en las distintas ramas de la actividad. Es importante primar que, además de una base teórica complementaria, lo principal es que el futuro empleado reciba una buena dosis de experiencia práctica, tanto en los aspectos formales del oficio como en las estructuras empresariales y sus relaciones entre compañeros, siempre tratando de asegurar la satisfacción del cliente, quien paga nuestros salarios.

Integración: es preciso asegurar una buena integración dentro de la empresa. La importancia de cumplir las normas, los horarios, fomentar el respeto entre compañeros, la colaboración, el trabajo en equipo. En resumen, todos los aspectos que aseguren la permanencia del nuevo empleado en una empresa responsable, próspera y bien gestionada. Eso beneficiará tanto al empleado como al empresario.

Compromiso: tanto el trabajador como el empresario deben adoptar una actitud de compromiso responsable. Ambos tienen sus derechos, que ambos deben respetar. Al igual que tienen derechos, también tienen deberes que cumplir. Si no se tiene presente esta norma, mejor nos vayamos a la selva a pelear con los leones, tigres y jaguares.

Profesionalidad: en la medida que un empleado prospera, crece en él el sentido de la profesionalidad. Ser consciente de nuestras propias capacidades, fruto de nuestros esfuerzos, nos hace sentirnos orgullosos de lo logrado con nuestro esfuerzo, nuestra actitud responsable y solidaria con el equipo.

Futuro: al final de estos pasos, de nuestro esfuerzo, podremos todos mirar al futuro con confianza, en el convencimiento de haber encaminado nuestra carrera hacia el éxito.

Sin esfuerzo no hay futuro perdurable. Sin reciprocidad responsable, tampoco.

ZAPATILLAS PARA EXPLORADORES URBANOS Y VIAJEROS



On Running, marca suiza de zapatillas, lanza Cloud Hi, un nuevo modelo para viajes y aventuras urbanas. Basadas en la icónica silueta de las Cloud, fusionan rendimiento deportivo y sus materiales técnicos en unas zapatillas urbanas. Su perfil alto, a la altura del tobillo, las dota de comodidad a la vez que otorgan una gran resistencia para las exigencias de la ciudad. El inteligente anclaje LoopLock en la parte alta de la zapatilla y el sistema TPU de atado ayudan a avanzar con más seguridad y firmeza, ya que el pie se siente bien sujeto al mismo que no sufre ninguna sensación incómoda de presión.

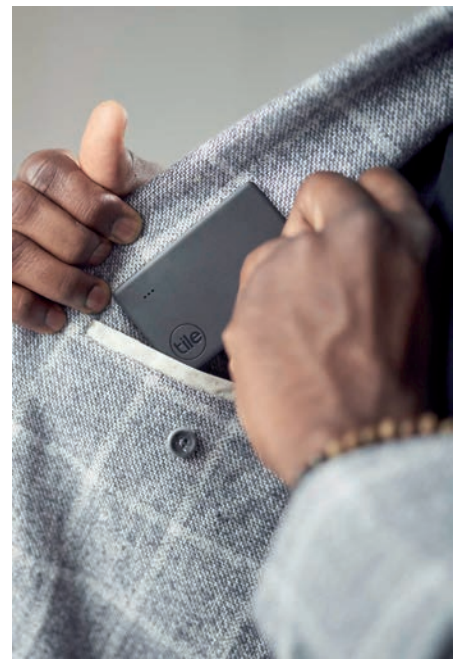


EL BOLSO QUE SE AJUSTA AL RITMO DE VIDA

Movers Bag presenta Double, una nueva categoría de bolsos dobles todoterreno dirigida a todo el que busca la máxima comodidad en su vida. Se trata de un bolso con el que llevar el peso equilibrado o repartido en ambos hombros. Es dos veces más ligero que otros bolsos y goza de la misma capacidad (tan solo pesa 420 g). Cuenta con la máxima comodidad; es 100% versátil. Se ajusta a la medida y necesidades del usuario, adaptándose al cuerpo para una mayor ergonomía. Permite la máxima movilidad debido a que las manos quedan completamente libres. Además, es unisex.

PARA NO PERDER NADA

La gama de localizadores Tile son los dispositivos perfectos que impiden que perdamos nada. Gracias a los nuevos modelos de Tile, adaptados a cualquier objeto y situación, tener localizadas todas las pertenencias será facilísimo. La nueva gama incluye Tile Sticker, que cuenta con una potente banda adhesiva, es completamente impermeable, del tamaño de una moneda y tiene con un radio de 45 metros. Es perfecto para engancharlo a cualquier objeto. Tile Slim cuenta con un nuevo diseño en forma de tarjeta de crédito, un rango ampliado de 60 metros y un sellado impermeable. Los clásicos Tile Pro y Tile Mate también han ampliado su rango a 120 y 60 metros respectivamente, y cuentan con baterías reemplazables.



COFRES REGALO ECOSOSTENIBLES Y DE COMERCIO JUSTO



©Joan Pai

Relais & Châteaxu ofrece hasta 20 experiencias de puro hedonismo diseñadas para regalar y contenidas en un exclusivo sobre realizado con materiales reciclados por artesanos africanos que viven en una comunidad indígena. Estos cofres regalo están hechos a medida con botellas plásticos 100% recicladas. Las experiencias, con un precio que oscila entre los 100 y los 1.560 euros, van desde exclusivos tratamientos de belleza y bienestar hasta noches de alojamiento, pasando por menús maridados, catas, etc.



Eventos EXCLUSIVOS







Alquiler catamarán Mission

para sus eventos gastronómicos,
presentaciones, invitaciones,
experiencias, charter...

charter

PRESENTACIONES

invitaciones

experiencias

eventos gastronómicos









Consell de Cent 398 · 08009 Barcelona · Tels. 933 180 101 · 670 248 074 · ecurt@curtediciones.com

"Hola, soy Hatori Sohan,
Responsable de Calidad
en Amenities Pack"

"Hola, soy Rose Whitmans
Responsable Internacional
en Amenities Pack"



¿Y si el verdadero lujo fueran las personas?

Detrás de los mejores productos siempre están las mejores personas.

Personas sensibles y eficientes que aportan toda su experiencia para que nuestras marcas sean excepcionales.

rtnomenitti Green · Ecolabel · ALQVIMIA ALTA COSMÉTICA 100% NATURAL · ORO-LIQUIDO

ANUBIS barcelona SPA · ANTONIO MIRO · Orange Black · carla BULGARIA TRAVEL

amenitiespack novotecnic since 1972

www.amenitiespack.com