



mab

H O S T E L E R O

MAQUINARIA Y EQUIPAMIENTO PARA RESTAURANTES, HOTELES Y COLECTIVIDADES

Reportaje

El sector mira al futuro con moderado optimismo

Entrevista a Roberto Solsona, presidente de AEFYT

«Debemos ver la adaptación a la normativa como una oportunidad»

Especial equipamiento de frío

Informe

Crece un 5% la facturación de la hostelería madrileña

SOLUCIONES PARA LA REFRIGERACIÓN COMERCIAL E INDUSTRIAL

THE GREEN EVOLUTION

**R290
R744**

**RIVACOLD
F-GAS
READY
PRODUCTS**

- INTERCAMBIADORES DE CALOR
- UNIDADES CONDENSADORAS
- MONOBLOCKS
- CENTRALES FRIGORÍFICAS
- SISTEMAS INTEGRADOS

RIVACOLD
MASTERING COLD

PABELLÓN 8 - STAND 8C11 *Visitenos!*

C&R CLIMATIZACIÓN Y REFRIGERACIÓN
Feria Internacional de Climatización y Refrigeración International HVAC & R Trade Fair

26 FEB - 1 MAR 2019 - Madrid

BC SYSTEMS®
THINKING FUTURE

C/ Juli Galve Brusson, 9 - 11
08918 Badalona (Barcelona) Spain
Tel. +34 902 431 214 - +34 934 694 099
+34 628 850 424
info@e-bcsystems.com

EL HOTEL ÍNDIGO, PRIMERO EN CONSEGUIRLO

El sello Healthia llega a Madrid

El sello Healthia busca poner en órbita a todos los hoteles que apuesten por un modelo gastronómico saludable. Hablamos con Rikardo Robles, jefe de cocina del hotel Índigo, primer complejo madrileño en obtenerlo.

María Veiga

Los hábitos saludables han llegado para quedarse en todos los ámbitos de nuestra vida. En el profesional y en el personal; en el ocio y en el trabajo. También en los puntos en que todos ellos convergen y conviven, como es el caso de los hoteles. En la actualidad, son muchos los huéspedes que quieren cuidarse las 24 horas del día, independientemente del tiempo que pasen en un hotel o del motivo de su estancia, pero se ven 'forzados' a abandonar esta idea debido a la escasa oferta gastronómica que hay a su disposición.

Pensando precisamente en este tipo de público ha nacido la certificación de Healthia, que busca «ofrecer 24 horas al día opciones culinarias saludables en todos los puntos del

hotel», tal y como nos relata Rikardo Robles, el jefe de cocina del hotel Índigo de Madrid. Este ha sido el primer establecimiento de la capital española en conseguir esta distinción y el segundo de todo el país, después de un largo trabajo que «empezó en el mes de noviembre de 2017 y concluyó en agosto de 2018, con una formación personalizada para la jefa de sala y para mí», añade Robles.

UN TRABAJO MINUCIOSO, PERMANENTE Y VISIBLE

Conseguir este certificado de alcance internacional supone cumplir 370 requisitos obligatorios, los cuales deben seguir manteniéndose también a posteriori. «En todos los puntos gastronómicos del hotel debe estar incluido el sello Healthia. La oferta gastronómica healthy incluye absolutamente todo, desde desayunos a cenas, pasando por la oferta de la terraza, el servicio de mini bar o la comida del personal», explica Rikardo. Y así debe ser siempre. Los otorgadores del sello llevan a cabo un control minucioso de aquellos hoteles que lo han recibido, «realizando auditorías sin previo aviso». De hecho, desde el pasado mes de agosto, el hotel Índigo ya ha sido sometido a tres, en las que no está permitido «sacar menos de 100 puntos».

Rikardo Robles, jefe de Cocina del Hotel Índigo en Madrid / Foto: Javier Mesa



EL SELLO

Healthia Certification es un sello de alimentación saludable destinado al sector hotelero, de alcance internacional. Los hoteles con certificación Healthia ofrecen opciones saludables en todos sus puntos de restauración y de servicio. Para que un hotel obtenga el sello, debe cumplir 370 requisitos y seguir una serie de pasos:

- Auditoría del establecimiento. Revisión de toda la oferta de los puntos de venta, fichas de platos y menús.
- Etapa de formación y asesoramiento. Al staff implicado, para facilitar el cumplimiento de los requisitos de la Norma Healthia.
- Implementación. Verificación de la implementación de los requisitos en el hotel. Comunicación con herramientas y elementos de señalización, que permiten al huésped seleccionar la alimentación más saludable de forma fácil y cómoda.
- Certificación. Superadas las auditorías, el establecimiento hotelero recibirá la certificación Healthia y con ella, la autorización de uso de la marca.
- Mantenimiento. Para garantizar el cumplimiento de los estándares Healthia existen auditorías ocasionales no anunciadas, así como una auditoría anual de renovación.



El gran reto, por tanto, no es simplemente añadir esta oferta saludable, sino que esta sea constante y que, al mismo tiempo, no desentone dentro de la carta ya existente en El gato canalla, el restaurante situado en la segunda planta del céntrico hotel. «Hemos estado trabajando nueve meses para conjuntar todos los puntos de venta del hotel y que haya una sintonía. No queremos que esto sea un rincón y ya está. Para mí el reto más complicado ha sido meter los platos healthia en una carta global y que no desentonen, porque habría sido muy sencillo conseguir la certificación y poner una ensalada verde o una ensalada mixta. Yo he intentado dar un paso más y que esos platos sean exactamente iguales y que solo se diferencien en que al lado tienen un sello», declara el chef.

ENTRANTES VEGANOS, PRODUCTOS DE TEMPORADA... ASÍ ES UN PLATO HEALTHIA

Aunque la palabra saludable siempre derive en el pensamiento de frutas y verduras, no todo tiene que pasar estrictamente por ahí. La variedad que propician los productos de temporada y la creatividad del chef posibilitan un sinfín de posibilidades ricas en sabor y aptas para todo tipo de públicos.

«Hay algunas normas básicas para que un menú sea Healthia. Una de ellas es que los entrantes tienen que ser cien por cien veganos y elaborados normalmente con productos propios de la época. Luego, debemos incluir un pescado blanco y una carne magra blanca, que suele ser el pollo, uno de nuestros platos estrella. Todo ello, sin grasa y bajo en sales», detalla Rikardo Robles.

La parte de bebidas tampoco queda exenta, aunque aquí sí se abre un poco más la mano. La elección queda al consumidor aunque obligatoriamente, debe haber a disposición del comensal zumos naturales, aguas de sabores o leche de soja, entre otros.

HEALTHIA ES VISIBLE EN EL HOTEL

Pese al poco tiempo que lleva vigente la certificación en el Índigo su existencia se palpa ya desde la entrada. Allí hay una placa que oficializa su obtención y que distingue al hotel. Además, en la recepción se exhibe una placa califica al hotel como saludable y se ofrece la posibilidad de descargar una aplicación con la que tener a solo unos clics todos los servicios Healthia ofertados. Nunca hospedarse en un hotel y cuidarse, ha sido tan sencillo. ●