

welcome & stay

REVISTA PARA PROFESIONALES
DEL SECTOR DE LA HOSTELERÍA Y
RESTAURACIÓN
EDICIÓN 1 | 2022

Personalizar Placeres vacacio- nales con vistas

Gracias a sus servicios especiales y a un entorno de ensueño, el Hotel Rocabella de Santorini hace valer su dinero – lea a partir de la página 4.

welcome & stay



Estimados lectores:

Dé un rostro a su empresa. O varios. Porque el tener personalidad da puntos, tanto en la hostelería como en la gastronomía. Quien revela algo sobre sí mismo refuerza el vínculo con el huésped y asegura una cercanía más personal. A la inversa, también hay que tener en cuenta la individualidad de los huéspedes, como en el Rocabella Hotel Santorini (página 04) o el hotel boutique Zelloon en Austria (página 14). Una oferta de servicios especialmente diseñada que no deja ningún deseo sin cumplir.

Pero, ¿cuál es la mejor forma de crear personalidad? Se lo contamos en la página 10. El cuidado de la ropa también se puede personalizar por completo: con la nueva generación de lavadoras y secadoras Benchmark de Miele (página 12).

¡Le deseo una lectura muy amena!

A handwritten signature in black ink that reads "A. Barduna".

Andreas Barduna

Vicepresidente senior

Marketing, Ventas, Servicio técnico

Business Unit Professional



«Lo que permanece en la memoria es la inteligencia, la pasión y la personalidad».

Monica Bellucci,
Actriz con un gran espíritu viajero



Aviso legal

Miele SAU

Business Unit Professional

Carl-Miele-Str. 29 | 33332 Gütersloh

Apartado postal | 33325 Gütersloh

Teléfono: 05241 89-0

Correo electrónico: professionalmarketing@miele.de

www.miele.es/professional

Dirección de proyectos (responsabilidad a efectos de derechos de prensa):

Bianca Bergmann, Jennifer Cavner

Realización:

gambit marketing & communication

www.gambit-do.de

Impresión:

Bösmann Medien und Druck

GmbH & Co. KG, Detmold

Imágenes con derechos de autor:

Título/contraportada, p. 3 centro izquierda y debajo del Hotel Rocabella

P. 10: Adobe Stock_photoschmidt

P. 11 superior derecha: Adobe Stock_tippapatt

P. 11 inferior izquierda: Adobe Stock_Elena Schweitzer

P. 11 inferior derecha: Adobe Stock_New Africa

P. 14/15: Boutique-Hotel Zelloon

P. 3 superior izquierda y centro derecha, p. 16/17: Restaurante GOLVET

P. 18 superior: Kitzbühel Lodge

P. 18 inferior: Colectivo OnMateria

P. 19 superior: Brandcraft

P. 19 inferior: Good Studio

Contenido

04 _ stay inspiring

El Hotel Rocabella seduce con sus propuestas especiales

10 _ stay personal

10 consejos para potenciar la personalidad

12 _ stay balanced

Gama de lavado y secado perfectos: Miele Benchmark

14 _ stay healthy

Vacaciones para el cuerpo y el alma en el Zelloon

16 _ stay impressed

Comida casual en Golvet

18 _ stay informed

Novedades y consejos para la mejor hospitalidad

stay inspiring

Confortando el alma bajo el sol

El Rocabella en Santorini





Respire profundamente, póngase sus sandalias de verano y disfrute de una vista panorámica de las aguas azules. Es muy posible que el paseo hasta el área de la piscina, desde donde se tiene una vista única sobre el famoso cráter de la Caldera de Santorini y el mar Egeo, sea el comienzo de las vacaciones para todos los huéspedes que llegan al Rocabella. Este pequeño hotel de lujo ha sido cuidadosamente restaurado y está situado en la soleada isla griega de Santorini, donde se funde casi a la perfección con el entorno bañado de blanco. Impresiona a sus huéspedes con una gran hospitalidad, una increíble oferta en la zona de Spa y Wellness, así como paquetes a medida para satisfacer todo tipo de intereses.

**«La interacción con los huéspedes
que vienen de todo el mundo
es algo que no tiene precio».**

Georgios Kalfopoulos

Encuentros con impacto

«Nuestro hotel se distingue por su atención a los detalles, el servicio personalizado y nuestro cálido equipo, que hace que cada huésped se sienta como en casa», dice Georgios Kalfopoulos, director general del Rocabella Santorini Hotel & Spa. Tras licenciarse en la Universidad Cornell de Nueva York, se hizo cargo de la dirección del Hotel Rocabella de Santorini y, desde entonces, se dedica cada día a crear experiencias vacacionales inolvidables. «Dicen que un hotel debe reflejar la personalidad de su propietario. Y eso es exactamente lo que me propongo hacer aquí en el Rocabella». El contacto personal con sus huéspedes es especialmente importante para él: «Creo que pasar el mayor tiempo posible con los huéspedes es rejuvenecedor y educativo», dice el Sr. Kalfopoulos. Todavía recuerda un encuentro: «Una vez tuvimos como invitado a un guionista. Lo saludé personalmente, lo acompañé a su habitación y hablamos de la azarosa historia de Santorini, como la enorme erupción volcánica ocurrida en el año 1600 a. C. Unos años más tarde, supe que este viaje le inspiró para escribir el guion de una de sus películas».

Descanso para todos los sentidos

La prioridad que se le da al huésped en el Rocabella se refleja también en su amplia variedad de servicios que ofrece este pintoresco alojamiento y que permiten crear una experiencia muy individual. Además de los tratamientos de bienestar personalizables, los huéspedes pueden fletar un yate exclusivo, embarcarse en una ruta de vinos o hacer que su habitación se transforme en un restaurante privado. Entre las actividades de aventura se incluye una excursión en helicóptero por el área que permite admirar la puesta del sol. «En Rocabella, no solo nos dedicamos a ofrecer excelentes servicios. Vemos cada atención como una experiencia personal e individual para cada uno de nuestros huéspedes», afirma Georgios Kalfopoulos.





«Cuando se acerca la celebración de una boda, todo el equipo se entrega a las necesidades de los novios».

Georgios Kalfopoulos

Cuidado de la ropa hasta el último detalle

También se lleva a cabo una cuidadosa organización de la lavandería dentro de las instalaciones. «La lavandería de nuestro hotel es una prioridad para nosotros: desde la calidad de la ropa de cama y las toallas hasta el detergente, las lavadoras y secadoras». Porque para ofrecer a los huéspedes una estancia perfecta, los detalles son importantes. Para ello, el Rocabella utiliza desde hace siete años máquinas de Miele Professional: dos lavadoras (PW 418), dos secadoras (PT 8403) y una planchadora (PM 1214). Próximamente, el hotel recibirá otra lavadora Miele Professional (PWM 520): «Y seguiremos actualizándonos en los próximos dos años», afirma Georgios Kalfopoulos, «porque los aparatos de Miele Professional nos ofrecen exactamente la calidad que necesitamos». Como nunca nos defraudan, aun con una carga de trabajo muy elevada, a menudo nos referimos a ellos cariñosamente como nuestros caballos de batalla». También elogia la rapidez y profesionalidad del Servicio técnico de Miele, así como la facilidad de uso y la durabilidad de las máquinas. «Mi experiencia con Miele ha sido totalmente positiva desde el principio. No podría imaginar nada mejor».



Las ofertas de tratamiento personalizadas aumentan el bienestar general y garantizan la máxima satisfacción de los clientes.



Las 42 habitaciones y suites del Rocabella están diseñadas con una estética sobria y, al mismo tiempo, capturan la esencia mediterránea de la isla.

Georgios Kalfopoulos,
Director general
del Rocabella Santorini Hotel & Spa



«Mi lema en la vida es:
vive una vida que podría dar
envidia a otras personas».

Georgios Kalfopoulos



Felices para siempre

El equipo de organización de bodas interno también proporciona momentos inolvidables, ofreciendo a las parejas un escenario impresionante para celebrar su matrimonio, fiel al lema «Su boda es nuestra boda», y así lo viene haciendo desde 1998. «Desde entonces, hemos planificado, organizado y celebrado más de 1.000 magníficas bodas». Un hecho del que el Sr. Kalfopoulos está muy orgulloso, ya que el Rocabella se ha consolidado como un impresionante lugar de celebración de bodas entre las parejas de enamorados. No es de extrañar, pues ¿qué puede ser más romántico que la vista de la fascinante Caldera mientras se hacen los votos en un ambiente perfectamente escenificado?

Cuando el perro y el gato son los reyes

Además del amor por el huésped, también hay un gran amor por los animales en el Rocabella. «Creemos que los animales son las criaturas más puras del mundo». Por eso los perros y los gatos son siempre bien recibidos y consentidos. «Los servicios que ofrecemos a nuestros amigos de cuatro patas están a la misma altura que los de nuestros huéspedes de dos piernas, desde un colchón térmico hasta menú de comida especiales y tratamientos de spa», explica Georgios Kalfopoulos. Pero no solo las mascotas de los huéspedes del hotel reciben la mayor atención; los perros y gatos que vagan como animales callejeros también son atendidos con cariño en el Rocabella. Para ello, hemos adquirido una máquina de reciclaje que dona una porción de comida cada vez que se deposita una botella de plástico. Así que nadie se queda con hambre en el Rocabella.

Una vida que podría dar envidia

Esto también se aplica a su trabajo como director general de un hotel. A pesar de las frecuentes jornadas de 14 horas, sobre todo en temporada alta, Georgios Kalfopoulos realiza su trabajo con pasión y se toma conscientemente un tiempo para sí mismo cada día. «Mi clave de la felicidad son los cinco minutos que disfruto al atardecer escuchando música clásica. Al hacerlo, me olvido de todo lo que me rodea y mi mente se va de viaje».



Más información: www.rocabella-hotel-santorini.com

10 CONSEJOS PARA MEJORAR PERSONALIDAD

La personalización es la clave del éxito hoy en día, también en el sector hotelero. Esto se debe a que muchos huéspedes desean un trato cada vez más individualizado, la satisfacción de sus necesidades personales y ofertas de servicios a medida. Para responder a estas demandas, los hoteleros deben conocer las preferencias e intereses de sus huéspedes y responder a ellos de forma precisa. Esto no solo genera confianza y autenticidad, sino que también aumenta la fidelidad de los clientes y, en el mejor de los casos, las ventas. Para que su éxito sea máximo, le ofrecemos 10 consejos útiles para crear experiencias únicas y personales para sus huéspedes. Para que a la larga los clientes se conviertan en huéspedes habituales.

1_ La bienvenida antes de la llegada

El correo electrónico de confirmación obligatorio es imprescindible. Pero, ¿por qué no enviar otro correo electrónico antes de la llegada? Esto ofrece la posibilidad de preguntar por los deseos de los huéspedes y ofrecer servicios adicionales antes de su llegada.

2_ Los pequeños regalos hacen maravillas

¿Quién no se alegraría de recibir un invitación para disfrutar de una bebida en el bar del hotel o de un ramo de flores frescas en la mesa de la habitación? Este tipo de atenciones evocan un sentimiento positivo y demuestran afecto hacia quien las recibe.

3_ Los consejos de expertos crean confianza

Dé a sus huéspedes consejos sobre los eventos que se celebran en la zona. También suele ser muy útil una recopilación de lugares de interés, actividades y restaurantes de la zona. Una anécdota personal puede servir como guinda del pastel.

4_ Utilice una forma personal de dirigirse a los demás

Si se dirigen a usted por su nombre, sentirá que le valoran y reconocen. Incluso la línea de asunto de un correo electrónico es crucial. Si se personaliza, la probabilidad de que se abra el mensaje es mucho mayor.

5_ Las experiencias a medida permanecen inolvidables

La mayoría de los huéspedes quieren algo durante su estancia. Esto debería ser inusual y no normal y corriente. ¿Qué le parecen los paquetes temáticos personalizados o las ofertas de servicios que hacen de las vacaciones algo muy especial? Desde ofertas de tratamientos de bienestar personalizadas hasta una cena privada a la luz de las velas en su habitación, ¡todo es posible!





6_Cree perfiles de los huéspedes

La piedra angular de una experiencia vacacional personalizada es la creación de perfiles de los huéspedes. Además de los datos de contacto, también debería guardar los cumpleaños, intereses, deseos especiales, intolerancias, etc., y poder tener todos esos puntos en cuenta para la próxima ocasión.



7_Digital Dar la bienvenida

Con un check-in digital, usted satisface el deseo de sus huéspedes de contar con procesos fluidos y el uso de tecnologías inteligentes. De este modo, podrá dar la bienvenida a sus invitados directamente a su llegada, sin que tengan que preocuparse antes por el tedioso papeleo. Además, los programas de facturación digital ofrecen todo tipo de funciones para mantenerse en contacto con el huésped durante la estancia.

8_Una mirada entre bambalinas

Muestre a sus huéspedes quiénes son los responsables de la organización, del proceso y de toda la operación: ¡el equipo del hotel! Conocer quiénes están detrás de todo fomenta la confianza y genera cercanía. La mejor manera de hacerlo es utilizar sus canales de redes sociales habituales. Proporcione información sobre la vida cotidiana del hotel y preséntese a las personalidades.



10_El remitente también puede mostrar su personalidad

No solo hay que dirigirse al destinatario de un correo electrónico por su nombre, si es posible, sino que el remitente también puede mostrar su personalidad. Es mejor despedirse como una persona real y no como un hotel anónimo: «Anja les desea una buena estancia». Simple, pero eficaz.

9_Manténgase en contacto

El hecho de marcharse no significa olvidarse. Porque también debe mantener el contacto con sus huéspedes después de su estancia. Al fin y al cabo, quienes vuelven son bienvenidos. La mejor manera de hacerlo es con un correo electrónico personalizado. Esto también ofrece la posibilidad de obtener comentarios, muy importantes para seguir mejorando.

MÁXIMO RENDIMIENTO EN LA PERFECCIÓN

Las nuevas máquinas Benchmark de Miele

Cada día, los hoteles tienen grandes cargas de ropa que deben ser gestionadas, y preferiblemente de forma brillante. Porque para muchos huéspedes, la comodidad y el bienestar no solo significan habitaciones de hotel elegantes y ofertas de tratamientos de bienestar, sino también toallas suaves y acogedoras, mantelería sin arrugas y camas perfumadas. Muchos hoteleros también aspiran a la mayor economía y flexibilidad. Para cumplir con estas altas exigencias se necesitan potentes equipos polivalentes, como las nuevas lavadoras y secadoras industriales Benchmark de Miele. Dominan sin esfuerzo el equilibrio entre rendimiento, eficiencia y calidad de limpieza y secado, y además ofrecen grandes volúmenes de carga y una innovadora conectividad. «Uno de los mayores retos en el desarrollo de las nuevas máquinas Benchmark era conseguir que fueran muy versátiles, incluso para los requerimientos especiales de los clientes, en combinación con un manejo sencillo e intuitivo», explican los jefes de producto de Miele, Jörg Sielmann (departamento de lavadoras) y Zawaar Ahmed (departamento de secadoras). La nueva generación de máquinas Benchmark de Miele, por ejemplo, establece pautas totalmente nuevas en el cuidado de la ropa.

Máximo rendimiento individual

Los requerimientos para las lavadoras y secadoras son tan diferentes como la vida cotidiana de los hoteles. Con capacidades que van de 12 a 20 kg, las lavadoras Benchmark de Miele ofrecen espacio para cargas de ropa normales a grandes. Las secadoras Benchmark pueden incluso cargarse con hasta 44 kg. Todos los programas pueden adaptarse con flexibilidad a los requerimientos de cada usuario. Además, el control automático inteligente de carga de las lavadoras garantiza que solo se utili-

ce la cantidad de agua y electricidad necesaria para obtener los mejores resultados. «Al mismo tiempo, el control automático de carga y el filtro del zócalo garantizan un procesamiento eficaz, incluso con cargas parciales», afirman Jörg Sielmann y Zawaar Ahmed. Esto es especialmente práctico cuando hay menos ropa que lavar. Gracias al tambor protector con estampado de nido de abeja patentado, la ropa también se empapa de forma más rápida, uniforme y eficiente. Como resultado, se consigue una limpieza profunda y sobre todo delicada que protege incluso los tejidos más exigentes y delicados. También es indispensable en estos tiempos la desinfección térmica y termoquímica, que ya se incluye de fábrica en todas las lavadoras.

Confort de manejo por excelencia

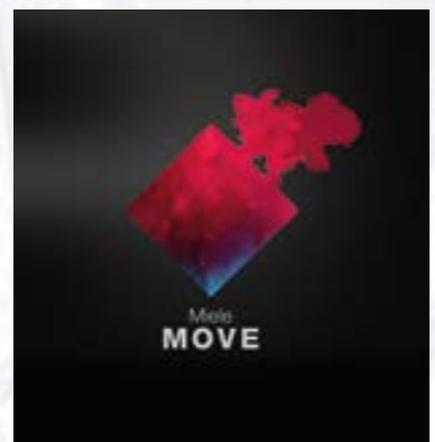
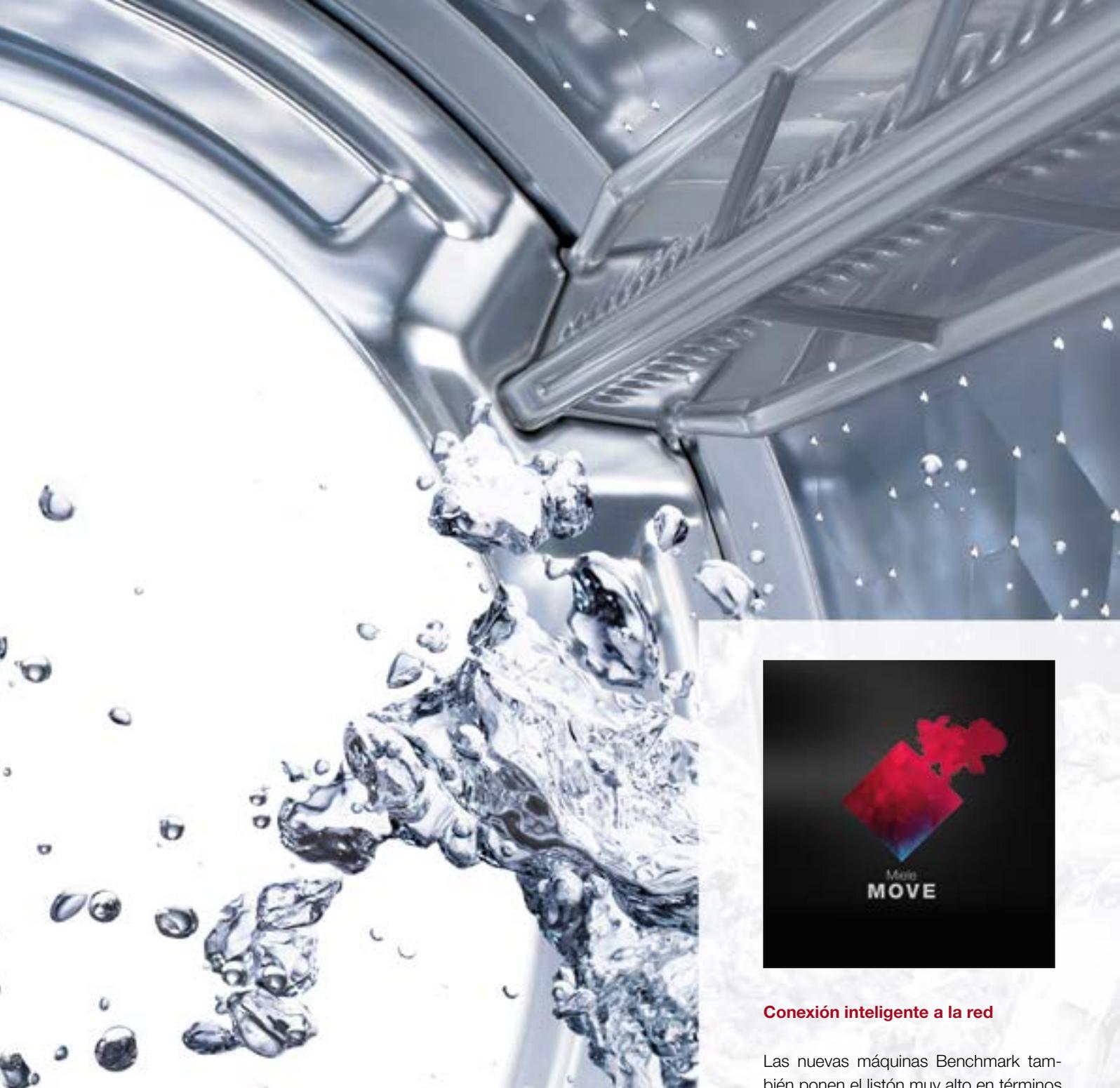
Configuración rápida y en marcha Un display totalmente táctil y uniforme permite un fácil manejo. Esto significa que todos los pasos de manejo se pueden llevar a cabo cómodamente con tan solo una pulsación. Además, pueden establecerse programas especiales de forma coordinada, combinando la flexibilidad en el diseño de los programas y un funcionamiento más sencillo.

«Gracias a su bajo consumo a altos niveles de carga, las máquinas Benchmark de Miele consiguen el balance perfecto entre rendimiento y eficiencia».

Jörg Sielmann



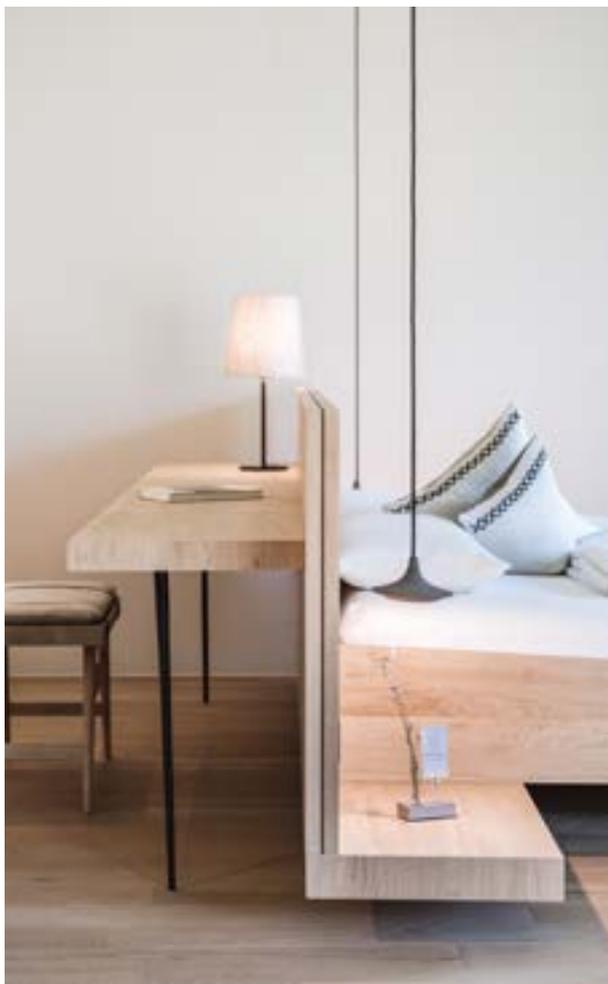
Más información: www.miele.de/benchmark



Conexión inteligente a la red

Las nuevas máquinas Benchmark también ponen el listón muy alto en términos de digitalización, ya que están preparadas de fábrica para la conexión en red con WiFi y LAN. Por lo tanto, la integración en las redes internas es tan sencilla como la conexión a la nueva plataforma digital Miele MOVE: la solución inteligente para la gestión eficiente de aparatos, datos y procesos. Esta es una ventaja que también cuenta con la aprobación de muchos clientes. Y es que el hecho de poder tener a la vista el estado de los programas desde cualquier lugar permite ahorrar muchos viajes. En el día a día del hotel, esto significa un enorme alivio y una máxima flexibilidad.





14
15

zelloon
boutique hotel



CON LA ARMONÍA DEL CUERPO Y LA MENTE

Hotel boutique Zelloon en el Valle del Ziller, Tirol

Si busca bajar el ritmo y relajarse mentalmente y quiere reponer sus escasas reservas de energía, el hotel boutique Zelloon de Zell am Ziller, en Austria, es el lugar ideal para usted. Porque el bienestar personal y la salud son componentes centrales de la filosofía de la empresa. Con este fin, los huéspedes tienen acceso a una casa de baños con piscina y spa, un complejo de jardines de estilo zen alpino, zonas de yoga y fitness, así como un departamento médico interno.

«Para mí, todos los huéspedes son antes que nada invitados. El médico solo entra en escena cuando surgen ciertas preguntas».

Dr. Herwig Kunczicky

Transparencia y naturalidad

«Cuando los huéspedes entran en nuestro hotel, suelen sentirse abrumados por la seducción de los elementos, vienen inmediatamente a descansar y sienten la seguridad de un oasis», dice el Dr. Herwig Kunczicky, que no solo es el médico del hotel, sino también el propietario de la empresa familiar Zelloon. El hecho de que las personas sean lo primero aquí también se muestra en el lenguaje arquitectónico especial y claro de la casa: mientras que las amplias salas comunes ofrecen espacio para el desarrollo individual, los huéspedes de la casa de baños disfrutan de una vista del paisaje sin obstáculos. Los materiales locales garantizan un ambiente de bienestar saludable. El espacio verde circundante también sirve de extensión del edificio y de continuación natural de la fachada lineal. El nombre Zelloon también tiene una derivación especial: está formado por el lugar (Zell am Ziller), la célula (origen de toda la vida) y el salón (lugar de encuentro).

Centrados en la salud

Antes de fundar el hotel, el Dr. Herwig Kunczicky trabajó como médico durante muchos años, y en una gran variedad de campos. «En algún momento me di cuenta de que la medicina convencional también tiene sus límites. Muchas formas de terapia no corresponden con el principio de causalidad, sino que solo tratan los síntomas. Así que me aventuré a buscar el equilibrio entre las vacaciones y la regeneración en forma de un nuevo concepto de hotel». Por ello, el Zelloon cuenta con un departamento médico que incluye ocho salas de tratamiento y ofrece la posibilidad de realizar masajes individuales, tratamientos especiales de desintoxicación, así como terapias con ventosas y baños. Las sesiones de coaching personal también forman parte de esta oferta versátil. Justo al lado se encuentra también el centro médico Ze-

lmed, que ofrece a los huéspedes otras terapias y asesoramiento médico adicional.

Todo bajo un mismo techo

La lavandería también se organiza en este hotel boutique de diseño armonioso. «Decidimos tener nuestra propia lavandería, especialmente para tener en cuenta la idea de la ecología», dice el Dr. Kunczicky. «Miele ha participado aquí desde el principio. Una experiencia de más de 40 años hizo que la decisión fuera fácil. Miele ofrece aparatos de alta calidad, un buen servicio técnico y, por supuesto, resultados excelentes».

Coordinados individualmente

En el futuro, la atención se centrará aún más en el tema de la salud. «En otoño de 2022, lanzaremos nuestro programa de salud, que se adapta de forma muy individualizada al huésped e incluye varios temas. Junto con el huésped, procuramos equilibrar los déficits energéticos, garantizar un sueño saludable, promover el ejercicio en la naturaleza y aumentar el efecto de desintoxicación mediante procedimientos terapéuticos especiales.» El Dr. Herwig Kunczicky también da mucha importancia a su propia salud y se mantiene en forma en su vida diaria con mucho deporte y una dieta sana. Su familia, en particular, contribuye mucho a su bienestar, explica. También da un consejo importante: «Toda persona es original en virtud de su nacimiento. Se debe acompañar esta originalidad con una buena alimentación, suficiente ejercicio y un comportamiento socioempático». De este modo, el cuerpo y la mente se mantienen siempre en plena forma.



Más información: www.zelloon.at

CON LA MANO Y EL CORAZÓN

ENTREVISTA CON EL JEFE DE COCINA DE GOLVET, JONAS ZÖRNER

Con su ubicación única en la octava planta del edificio «Loeser & Wolff» en la Potsdamer Platz de Berlín, el restaurante estrella GOLVET sugiere una sensación metropolitana palpitante. Así, cuando los huéspedes lo visitan, no solo disfrutan de la comida de primera clase, sino también de la fantástica vista sobre la capital. En este lugar único, Jonas Zörner desarrolla su gran pasión: la cocina.

Descubrió su fascinación por este arte culinario a la edad de 13 años, por lo que trabajaba en restaurantes como ayudante de cocina o lavavajillas los fines de semana. Rápidamente le surgió el deseo de adentrarse en el campo de la gastronomía de alto nivel, una decisión de la que no se ha arrepentido hasta hoy. Gracias a su gran determinación y ambición, su camino le llevó en 2018 al restaurante con una estrella Michelin GOLVET de Berlín. Solo dos años después, Jonas Zörner fue nombrado jefe de cocina. Hablamos en exclusiva con él.

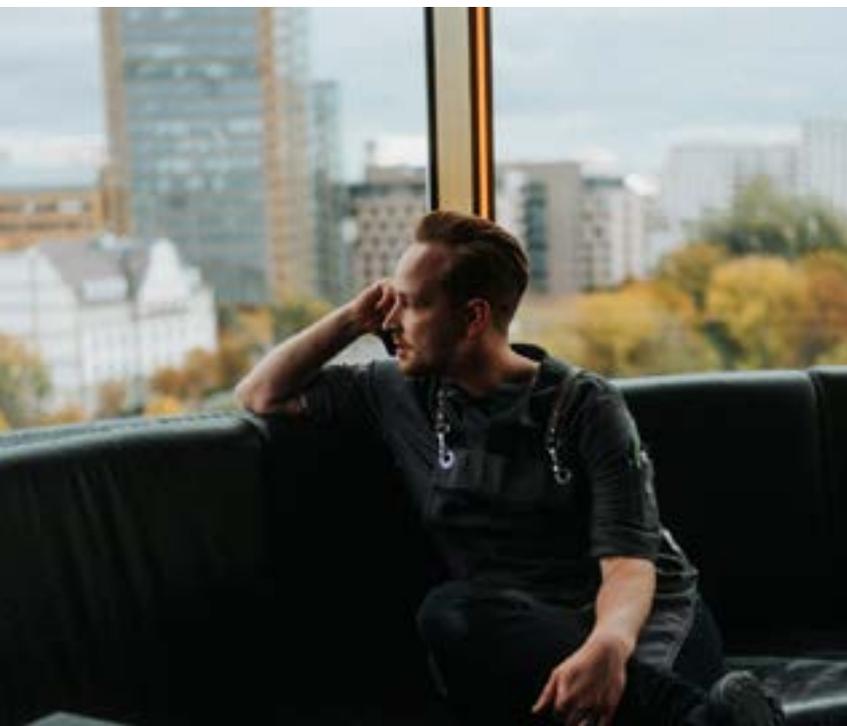
En pocas palabras: ¿qué significa el GOLVET?

El GOLVET representa la hospitalidad en acción. Queremos huir de los clichés arraigados y crear simplemente un momento inolvidable para nuestros huéspedes, en el que no tengan que preocuparse de nada y puedan relajarse y disfrutar. A esto lo hemos llamado «comida casual».

¿Cómo describiría su forma de cocinar?

Cocino de forma muy ligera, donde la combinación de dulzor, acidez y sal es muy importante para mí. A menudo se

completa el sabor con acentos de picante o aromas más austeros, como hierbas o una nota cítrica. Para mí, el oficio debe ser siempre perceptible como un todo. Porque quiero que el chef se comprometa con el producto para ofrecer el mejor sabor y la mejor presentación posibles.





¿De qué manera, como chef, usted determina el carácter del restaurante?

Yo mismo estoy siempre en el sitio, siempre en el centro de las cosas y disponible como persona de contacto para todos. Para mí, la atención se centra en mi equipo, porque solo juntos podemos obtener el éxito y alcanzar nuestros objetivos. Hace tiempo que no soy «solamente» un chef. A menudo trabajo como cuidador, ayudante, lavaplatos o trabajador social en GOLVET. Vivo la idea del equipo, donde resolvemos todos los problemas juntos.

En GOLVET, los huéspedes no solo disfrutan de una comida exquisita, sino también del arte que esta representa. ¿Cómo surgió la idea de combinar estas dos cosas?

Queríamos crear un restaurante moderno: una cocina de alto nivel ambiciosa, sin el cliché de la rigidez. Por eso, el arte urbano y el arte moderno adornan el GOLVET en muchos espacios y animan el ambiente. Comienza con la elección de la música, continúa con la iluminación y, finalmente, termina en una pared con las «Notas de Berlín»: divertidos hallazgos de la economía del papel berlinesa, desde quejas vecinales hasta notas de objetos perdidos o declaraciones de amor.

En el GOLVET, la comida se sirve en vajilla de Hering Porzellan. ¿Qué hace que esta sea tan especial?

Esta porcelana única de alta calidad nos ofrece el escenario perfecto y convence por su discreta elegancia. A lo largo de los años, hemos establecido una colaboración muy estrecha con esta fábrica de vajilla de porcelana y nos complementamos a la perfección.

¿Cuál es su plato favorito?

Mi plato favorito es el fricasé de pollo. Tradicionalmente lo comíamos en casa para las ocasiones festivas.

 Más información: www.golv.de



PIDA UN DESEO

Hoy en día, la relación personal entre el huésped y el hotel es lo más importante; después de todo, se trata de proporcionar a los huéspedes unas vacaciones relajadas y tranquilas en todos los sentidos. La atención integral que va más allá de la «bienvenida» a la llegada, puede hacer maravillas aquí, como lo demuestra el «Hada Madrina» del Kitzbühel Lodge. Es una persona que hace feliz, cumple deseos y resuelve problemas al mismo tiempo, porque está ahí para ayudar y aconsejar a los huéspedes tanto antes de que lleguen como durante su estancia. Estará encantada de encargarse de la organización de los servicios de transporte, de las reservas en los restaurantes, etc. ¡Es la relación con los huéspedes por excelencia!



Más información: www.kitzbuehel-lodge.cc

Think
outside
the box.

En muchos hoteles se pueden encontrar productos desechables. Especialmente en el baño, hay pequeños regalos de plástico que representan comodidad y buen servicio. Pero son perjudiciales para el medio ambiente. Se necesita una alternativa, pensó el colectivo OnMateria de Suecia, y desarrollaron un kit de equipamiento sostenible para hoteles. «La Green Box» contiene un peine, un cepillo de dientes, una maquinilla de afeitar y dos bastoncillos de algodón, todos ellos fabricados con materiales de origen ecológico. Tras su uso, el material compostable se deposita en la parte verde de la caja y los residuos en la parte blanca. Después del compostaje, todo lo que queda es tierra y biogás. De este modo, la caja garantiza una mayor sostenibilidad y enseña a separar los desechos de forma limpia.



Más información: www.onmateria.com



Magistralmente individual



Ha de ser único, exclusivo y personalizado. La empresa Brandcraft, con sede en Múnich, está especializada en la creación y producción de envases, accesorios y bolsas individuales para marcas de primera calidad, ya sea un estuche de cuero clásico, una etiqueta de equipaje de alta calidad o una elegante cartera. Estas piezas únicas, diseñadas con mucho cariño, pueden servir, por ejemplo, como regalo de bienvenida en los hoteles. Si eso no es suficiente individualidad para usted, tanto usted como sus invitados o su propio equipo pueden participar en un taller y asistir a la creación de un noble accesorio de Brandcraft.

 Más información: www.brandcraft.eu



LifeStyle

Imagine que trabaja en un lugar donde se siente como en casa. El Centro de Negocios de Budapest ofrece precisamente este concepto, combinando de forma innovadora los negocios, las compras y el ocio bajo un mismo techo. Como centro de estilo de vida inspirador, alberga modernos espacios de oficinas, así como una variedad de tiendas, restaurantes e instalaciones de salud y belleza. Sus amplias zonas verdes también proporcionan un ambiente natural. Así, el trabajo, la comida, los recados y el ejercicio nocturno pueden realizarse cómodamente en un solo lugar.

 Más información: www.agorabudapest.com

¡Escribanos!

¿Tiene sugerencias, consejos o preguntas?
¿Quiere aportar sugerencias sobre temas, críticas o sus propias historias? ¡Póngase en contacto con nosotros en [welcome@miele.de!](mailto:welcome@miele.de)
Si no desea continuar recibiendo nuestra revista, póngase en contacto con nosotros.



Panorama: welcome & stay 1 | 2023

«Participe»

Para marcar la diferencia e impulsar el cambio en nuestro mundo, hay que tomar las riendas. En el próximo número descubrirá cómo se puede hacer y quiénes están dando ya un buen ejemplo.



welcome & stay

REVISTA PARA PROFESIONALES
DEL SECTOR DE LA HOSTELERÍA Y
RESTAURACIÓN
EDICIÓN 1 | 2022

Personalizar Placeres vacacio- nales con vistas

Gracias a sus servicios especiales y a un entorno de ensueño, el Hotel Rocabella de Santorini hace valer su dinero – lea a partir de la página 4.