

Excelencia®

HOTELERA

PROVEEDORES
DEL CANAL HORTECA

**Principales aliados
para la mejor atención**

CLASIFICACIÓN HOTELERA

**Estrellas que
ayudan a tomar
decisiones**

DIVERSIDAD GASTRONÓMICA

**Para paladares
exigentes**

HOTELES

**SERVICIOS DE CALIDAD PARA
LAS MEJORES EXPERIENCIAS**

SERVEI
Socio colaborativo
del canal HORECA

HOLIDAY INN
Una experiencia
llena de beneficios

**“El sector hotelero se
fortalece este año”**

André Obiol, presidente de Federación
Hotelera del Ecuador Ahotec



Descubre el placer del descanso perfecto



Grand Palais
CON MEMORY FOAM

1800-CHAIDE | www.chaide.com

/ChaideOficial | /Chaide.Oficial

CHAIDE
SUEÑA CON UN MUNDO MEJOR

Servicios de EXCELENCIA para su bienestar

El sector hotelero y turístico del país toma fuerza este año. Los negocios de alojamiento, cuyos diseños se adaptan a los diversos grupos objetivos, adecúan su oferta para satisfacer las necesidades de sus huéspedes. Para ello, generar experiencias es una de las principales tareas.

El turismo y la hotelería abarcan, además, los sectores de producción de alimentos y bebidas, muebles, lencería y mantelería hotelera, amenidades, y otros. Estos proveedores se convierten en aliados que contribuyen al funcionamiento de esta cadena, cuyo fin es el bienestar de visitante.

De esa forma, los hoteles del Ecuador renuevan sus servicios, tanto en paquetes de habitaciones para cada necesidad, como de salones o de restaurantes, en los que se puede disfrutar la mejor gastronomía nacional e internacional a precios competitivos.

CONTENIDO

4 | Hoteles, espacios y servicios que priorizan las experiencias

Los locales de alojamiento en el país transforman su oferta para satisfacer a las nuevas demandas de experiencias del mercado turístico.

10 | Proveedores del canal HORECA

En Ecuador existe una amplia lista de categorías de proveedores que desarrollan sus productos cumpliendo normas de calidad, para garantizar la mejor experiencia.

6 | Gastronomía y cultura presente en el sector hotelero

Para los paladares más exigentes se requiere la mejor oferta gastronómica. Los hoteles del país con sus restaurantes no dejan nada que desear.

13 | Generar experiencias



Tarea de hoteles y proveedores

7 | HOTEL HOLIDAY
Una experiencia llena de beneficios

8 | SERVEI
Socio colaborativo del canal HORECA

14 | Clasificación hotelera

Las estrellas que ayudan a tomar decisiones



Responsable: Editorial, Producción y Ventas.



COMUNICACIÓN • PUBLICIDAD • MARKETING

Clasificación de contenidos:

Publicidad Opinión Informativo Propaganda

Gerente Comercial: Jaime Bustamante Luzuriaga - jb.eluniverso@masmedios.com.ec

Jefe de Producto: Karina Vera Moreira - kvera.eluniverso@masmedios.com.ec

Guayaquil: PBX: 372 9120 - Ext.: 103 - 111

Quito: 02-2555990

AGOSTO 2018
REVISTAS ESPECIALIZADAS
COMPAÑÍA ANÓNIMA EL UNIVERSO
EL UNIVERSO

HOTELES

Espacios y servicios que priorizan las experiencias

Los locales de alojamiento en el país transforman su oferta para satisfacer a las nuevas demandas de experiencias del mercado turístico.

Coloniales, modernos, lujosos o familiares. Los hoteles, hostales, y otros negocios de alojamiento en Ecuador se han fortalecido en este último año, adecuando su oferta a las nuevas demandas de los visitantes, que lo que privilegian no es una estadia solamente, sino un conjunto de experiencias. En ese sentido, la labor de los hoteles es responder a esas expectativas.



Hotel Del Parque

Rodeado de historia, tradición y elegancia, el Hotel Del Parque de la cadena Oro Verde Hotels, ubicado en el Parque Histórico de Guayaquil, en el cantón Samborombón, cumple un año de operaciones. Edmundo Kronfle, propietario, señala que el hotel "expresa de la mejor manera el lujo ecuatoriano clásico que permite a los huéspedes relajarse en la naturaleza, descubrir la historia de Guayaquil y disfrutar mientras aprecia la cultura de la zona".

Hotel Del Parque, que fue asentado en un antiguo hospicio del siglo XIX y por lo tanto conserva la arquitectura tradicional de la época, permite una experiencia única para que locales y extranjeros se involucren en la historia porteña. Es el primer hotel boutique de lujo de la ciudad, se ha convertido en un referente de la industria.

JW Marriott Quito

Por su parte, JW Marriott Quito reconoce que un hotel es más que un lugar de descanso, pues, como indica, "es una elaborada experiencia que envuelve todos los sentidos". Bajo la dirección de Carlos França, Gerente General, el hotel se ha mantenido en los más altos niveles de participación en el mercado, ya que forma parte de la categoría de Lujo de la cadena Marriott Internacional, que tiene 5 categorías para sus 30 marcas.

"Contamos con una piscina de 500 m2 rodeada de palmeras y jardines. Los huéspedes pueden ejercitarse en un gimnasio muy bien equipado, relajarse con un masaje en el spa o trabajar en espacios amplios y a la vez cálidos y privados", dice França. Igualmente, Marriott Internacional ofrece una serie de herramientas digitales alineadas a nuevas necesidades y tendencias, que se reflejan en el proceso del check in, la planificación de eventos y su monitoreo, entre otros.



Holiday Inn Express

En Quito, por ejemplo, el hotel Holiday Inn Express, que este mes cumple 10 años de operaciones, es un sitio para conectarse con el mundo tanto empresarial como de descanso. Está ubicado en el sector comercial y financiero de la ciudad, lo que permite el acceso inmediato a "La Mariscal", la zona más viva y entretenida de la capital, al Centro Histórico, y a modernos centros comerciales, culturales y turísticos.

Luz, silencio, comodidad y amplitud definen sus espacios, que se componen por 141 habitaciones superiores, todas con servicios como televisión con TV Cable, caja de seguridad, cafetera con kit de café, e Internet. Y, para garantizar una estadia amena, Holiday Inn Express Quito cuenta con seguro de responsabilidad civil para sus huéspedes.

Wyndham Garden

En la misma línea, el hotel Wyndham Garden, tanto en Quito como en Guayaquil, pasaron por un proceso de renovación para satisfacer las nuevas demandas. En Quito, el hotel ofrece 90 habitaciones con conexión wifi gratis, televisor de pantalla plana con cable, un minibar, una cafetera, una caja fuerte, un secador de pelo y un escritorio. Este también tiene cuenta con salones para eventos y salas ejecutivas para reuniones y capacitaciones.

En el Puerto Principal, las habitaciones del Wyndham se distinguen por ser espaciosas y elegantes, con todo tipo de amenidades, kit de café de cortesía, Wi-Fi gratuito, camas extra grandes, televisión satelital, nevera y servicio de habitaciones; así como gimnasio, spa, transfer gratuitos y salas de reuniones.



Oro Verde Cuenca

Al sur del país, el Oro Verde Cuenca, con más de 34 años de experiencia, se destaca por pertenecer a la única cadena hotelera ecuatoriana con amplio prestigio y reconocimiento. Cuenta con 61 habitaciones Deluxe, 7 suites y 1 habitación Presidencial. Además, dispone de 7 versátiles salones que pueden ser usados tanto en eventos sociales como corporativos: el Oro Verde I, II y III, que al abrir los paneles forman el Gran Salón Oro Verde; el salón Tomebamba y el salón Santa Ana; y al aire libre, el establecimiento tiene La Pérgola.

Sus salones pueden albergar desde 20 hasta un máximo de 750 personas. Para sus huéspedes, cuentan con un parqueadero con capacidad para 160 vehículos, mientras que en gastronomía, su reconocido Gourmet Deli ofrece los más variados postres, sándwiches y tortas.

Hotel Inca Real

Para complementar la arquitectura histórica de la Atenas del Ecuador, el Hotel Inca Real de Cuenca se asienta en una casa construida en los primeros años del siglo XIX y restaurada en 1991. Es un edificio de estilo republicano que dispone de tres patios con 25 habitaciones ubicadas alrededor de ellos, un acogedor restaurante y un amplio salón.

Hotel Inca Real tiene más acogida con el turista extranjero especialmente con muy buena acogida del mercado francés, pues acude a la ciudad de los cuatro ríos en busca de identidad, tradición, y experiencia. Tiene un salón principal con capacidad para 80 personas, y, en lo que respecta a gastronomía, en el restaurante AKELARRE los clientes pueden disfrutar de comida nacional e internacional, enfatizando las tapas españolas y el plato estrella: la "paella española".



18 DE LAS 20 PRINCIPALES CADENAS HOTELERAS DEL MUNDO CONFÍAN EN UN BEAUTYREST DE SIMMONS

www.simmons.com.ec/hotelera SimmonsEc Simmons_Ec

Ofi: +(593-4) 259-7210 - hotelera@simmons.com.ec - CORPORACIÓN SICORPMATTRESS S.A Km 6 1/2 Vía Durán Tambo/Durán, Ecuador

Unipark Hotel

Recientemente, para celebrar el mes de Guayaquil, Unipark Hotel realizó el festival gastronómico "Guayaquil de mis sabores", que incluyó la exposición de la carreta La Fundadora, como un homenaje a las carretas de comida del Puerto Principal.

El festival gastronómico estuvo abierto al público durante un mes, del 29 de junio al 29 de julio. Con una afluencia aproximada de 15.000 personas, el objetivo continúa siendo revivir las tradiciones y costumbres culinarias de la ciudad.



SERVEI, un nuevo aliado para el sector HORECA

Holger Aguirre, Gerente Nacional Comercial de los canales PNF y HORECA de La Fabril, comenta novedades de SERVEI, unidad de negocios de La Fabril enfocada a dar un servicio diferenciado a hoteles, restaurantes y catering/caféterías, bares y fast food. Su objetivo es brindar soluciones gastronómicas integrales a sus clientes, a través de la comercialización de su portafolio de productos y servicios de asesorías técnicas y comerciales.

¿CÓMO BENEFICIA SERVEI AL CANAL HORECA?

SERVEI no pretende ser solo un proveedor de materias primas, sino ser el protagonista dentro del canal HORECA, convirtiéndose en el aliado estratégico de sus clientes, fomentando el desarrollo y el crecimiento de la rentabilidad de sus negocios.

¿CUÁL ES EL OBJETIVO DE LAS CAPACITACIONES AL CANAL HORECA?

El compromiso de SERVEI con la comunidad HORECA es de brindar las herramientas de capacitación y asesorías a sus clientes; no solo en los usos adecuados del aceite para una fritura perfecta o en la correcta aplicación de nuestros productos de limpieza, sino también colaborar con nuestros clientes para que puedan cumplir con las normativas sanitarias vigentes cada vez más exigentes y otorgar capacitaciones y soluciones integrales que abarquen todo lo relacionado al desarrollo de este canal, contribuyendo a elevar el nivel de la gastronomía ecuatoriana.

¿QUÉ LOGROS HAN OBTENIDO HASTA AHORA?

Gracias a las frecuentes visitas técnicas que han realizado nuestros asesores técnicos/comerciales a nuestros clientes, estos han podido mejorar la calidad de su producto final y el manejo de la higiene de sus locales. Actualmente SERVEI atiende de manera directa a más de 3000 clientes, proyectando un crecimiento de 10.000 clientes en los próximos 2 años.



GASTRONOMÍA y CULTURA presente en el sector hotelero

Para los paladares más exigentes se requiere la mejor oferta gastronómica. Los hoteles del país con sus restaurantes no dejan nada que desear.

Wyndham Garden

Wyndham Garden Quito, con su restaurante Tradiciones ofrece una relación entre precio y calidad óptima, con opciones variadas de comida saludable, así como desayuno, almuerzo y cena buffet. En el caso de Guayaquil, su restaurante Sushi Lounges ofrece originales alternativas de sushi y sus derivados, combinado con un ambiente de relajación y elegancia. Asimismo, Creative Cuisine ofrece una opción renovada de alimentos y bebidas con un menú fusión de platillos típicos nacionales y gastronomía internacional, así como opciones rápidas.



JW Marriot

El hotel JW Marriot de Quito, cada año cumple con rigurosas auditorías de alimentos, además de medir la satisfacción de comensales. "Los chefs del hotel han buscado maneras de incorporar en los menús para eventos y restaurantes ingredientes y platos locales: como quinua, naranjilla, higos, verde y muchos más", señala el hotel.

Como una estrategia para promover los productos ecuatorianos, sobre todo entre huéspedes del hotel, se incluye información sobre sus valores nutricionales y sus orígenes en algunas oportunidades. El lugar tiene restaurantes como La Hacienda, que ofrece un acogedor comedor, variedad de finos filetes argentinos y una gran selección de vinos regionales e internacionales.



Inca Real

En Cuenca, en el hotel Inca Real, Iñigo Sagarna, vasco de origen, es quien desde hace 13 años mantiene una clientela del público local y una atención diferenciada para el público internacional en el restaurante Akelarre, del que es administrador. La carta continuamente se está innovando con nuevas "tapas", cuidando siempre que una propuesta local esté presente.

Y, para quienes disfrutan de vacaciones en los balnearios de la costa, el hotel Barceló Salinas dispone de restaurante a la carta, con buffet y diferentes aperitivos. El Restaurante Café Colón ofrece comida nacional e internacional, y platos a la carta.



Una experiencia llena de beneficios

Comodidad, modernidad y adaptabilidad, son algunas características del Hotel Holiday Inn Airport de Guayaquil, ubicado menos de cinco minutos del Aeropuerto José Joaquín de Olmedo, en la Avenida de Las Américas. El establecimiento forma parte de la multinacional cadena InterContinental Hotels Group (IHG), por lo que ofrece beneficios y ventajas a sus huéspedes y clientes.

Camilo Arboleda, gerente general, señala que, por la naturaleza corporativa de la urbe, el hotel está enfocado en un público ejecutivo, pero también puede ser una excelente opción para vacaciones o descanso.

En ese sentido, destaca el programa de fidelidad IHG Rewards Club, que permite acumular puntos usando cualquier marca de la cadena para luego cambiarlos por premios. "Es uno de los programas de fidelidad más grandes del sector hotelero. En cualquiera de los 5000 hoteles que tiene en el mundo se puede sumar puntos en la cuenta personal, y con esos se pueden redimir noches en cualquiera de estos o canjear por productos en la tienda virtual de la cadena", explica

- 122 habitaciones
- 1 restaurante "Bristo"
- 1 bar "Connexion"
- 8 salones de eventos
- 1 piso ejecutivo con áreas VIP y servicios exclusivos
- Parqueadero exclusivo para clientes

Estos puntos se acumulan por cada consumo de los huéspedes, ya sea en estadia o en alimentos y bebidas. Asimismo, a través de la aplicación móvil de IHG se pueden hacer reservas con el número de membresía y recibir descuentos especiales.

Entre los servicios que ofrece están los diferentes paquetes y promociones que se acomodan a las necesidades de los visitantes, con servicios personalizados y selección de cualquier tipo de habitación tradicional o en el piso ejecutivo (con servicios exclusivos). "Tenemos piscina, jacuzzi, gimnasio, internet, televisores con canales de alta definición, servicio de transporte al aeropuerto y al centro comercial más cer-



cano, en horarios específicos", detalla Arboleda. Todo el establecimiento cumple con las normas de seguridad requeridas.

La gastronomía es una de las fortalezas, por su elaboración con productos locales de calidad garantizada y sus precios competitivos. "Este año se renovó la carta. Se conservaron los platos más pedidos y se añadieron nuevas propuestas de gastronomía nacional e internacional", indica. Además, hay shows de música en vivo todos los jueves en el bar. Dependiendo del mes, el hotel realiza actividades temáticas.

Y, si se requiere un espacio para celebrar eventos de todo tipo, cualquiera de sus ocho salones puede ser ajustado a los requerimientos de espacio de los clientes. Además, el hotel brinda asesoría en cuanto a logística, catering o decoración.

¡Síguenos!

RESERVAS | Telf. (593 4) 371- 4610
eventos@holidayinnge.com

Holiday Inn
AN IHG HOTEL

Holiday Inn Guayaquil Airport es un hotel ideal para los viajeros de negocios con una excelente ubicación, que **también brinda una de las mejores experiencias gastronómicas de la ciudad.** Y ahora su restaurante **Connexion Bistro Bar** presenta su nueva carta.

¡No te la pierdas!

CONEXION
BISTRO • BAR

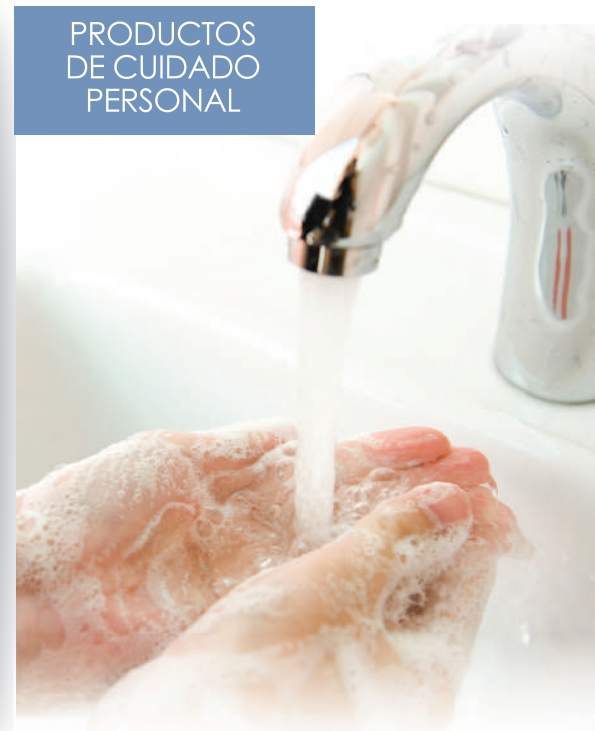
Exclusivo Clientes **PacifiCard**
Historias que vivir

Difíere tus consumos a 3 meses sin intereses

www.pacificard.com.ec



ALIMENTOS

LIMPIEZA Y
MANTENIMIENTO
DEL NEGOCIOPRODUCTOS
DE CUIDADO
PERSONAL

SERVEI

SOCIO COLABORATIVO DEL CANAL HORECA

SERVEI es una unidad de negocios creada en 2016 por La Fabril, empresa ecuatoriana con más de 50 años de trayectoria nacional en la producción y comercialización de productos de uso y consumo humano. Esta división busca atender las demandas del canal HORECA (Hoteles, Restaurantes y Catering) a través de un portafolio de productos especializados y una oferta de servicio de distribución, asesorías y capacitaciones; con base en un esquema Business to Business (B2B).

El objetivo es comercializar sus productos y brindar soluciones integrales a los negocios HORECA en el Ecuador. Su gestión se basa en pilares estratégicos orientados a impulsar la gastronomía ecuatoriana, construyendo una sociedad colaborativa con cada uno de los negocios HORECA. Es decir, no solo se trata de un proveedor, sino de un socio colaborativo.

De esa manera, SERVEI ofrece la mejor solución gastronómica integrada para el cliente institucional, abarcando las áreas de: productos, servicios y distribución.

PRODUCTOS

La oferta de productos especializados de SERVEI se divide en las siguientes categorías:

Alimentos: con aceites especiales para frituras, aceites de mesa, condimentos, margarinas, aderezos.

Limpieza y mantenimiento: con una oferta variada de detergentes, desengrasantes, desinfectantes y jabones.

Cuidado personal: portafolio de productos dirigido a cuidar de



la asepsia del personal de trabajo y comensales.

Panificación: productos para hacer de la panadería y pastelería una delicia al paladar de sus comensales.

ASESORÍA TÉCNICA-SAT

El Servicio de Asistencia Técnica de SERVEI, gracias a su equipo de asesores técnicos/comerciales altamente calificados; brinda a nuestros clientes herramientas integrales que ayudan al desarrollo del negocio HORECA, contribuyendo así a elevar el nivel de la gastronomía ecuatoriana.

Gracias a las frecuentes asesorías teórico-prácticas de nuestros técnicos se logra mejorar tanto la calidad del producto final como el manejo de la higiene de los locales HORECA, que se constituyen en los requerimientos claves para asegurar el tráfico y la frecuencia de visitas a sus negocios.

En SERVEI hemos establecido los procesos de **Fritura Ideal, Limpieza y Lavado Ideal y Buenas Prácticas de Manufactura;** en los cuales realizamos, en compañía de los clientes, demostraciones de nuestro portafolio de productos, indicando sus ventajas de uso y los beneficios al aplicar los procesos correctos con base en las regulaciones actuales estipuladas por organismos de control nacionales e internacionales respecto a las de normativas enfocadas

PANIFICACIÓN
Y PASTELERÍA

ALIANZAS GASTRONÓMICAS

SERVEI está trabajando en la ejecución de alianzas estratégicas con las principales escuelas e instituciones de gastronomía de todo el país, enfocadas al desarrollo turístico y gastronómico del Ecuador; las cuales nos dan el soporte en los programas de capacitación integral que ejecutamos con nuestros clientes actuales y potenciales.

DISTRIBUCIÓN

Distribución directa y a través de una red de distribuidores claves a nivel nacional.

Canal HORECA

El canal HORECA en el Ecuador posee más de 50.000 negocios, de los cuales 22.813 están registrados en el Ministerio de Turismo como prestadores de servicios en alimentos y comidas, segmentados en grandes (2.1 %), medianas (17.9 %), pequeñas (38.5 %) y microempresas (41.4 %). Dentro de la economía nacional, el sector HORECA representa cerca del 2 % del PIB.

En los últimos 10 años su participación ha ido incrementándose paulatinamente desde el año 2006, llegando en el 2016 a 2.235 millones de dólares. Es uno de los sectores que mayor crecimiento generó en la última década con una tasa de crecimiento anual del 4.2%. El sector HORECA es un pilar dentro de la generación de plazas laborales siendo el 6to, con mayor participación en el total de empleo del país.

en limpieza y manipulación de alimentos en los negocios del sector HORECA.

Para mayor información sobre SERVEI, su propuesta de valor y oferta de soluciones integrales para su negocio HORECA, los invitamos a ingresar a www.servei.com.ec o contactarse al **1800-FABRIL (322-745)** y nuestros asesores comerciales se pondrán en contacto para brindarle una atención directa y personalizada.

PARA COCINAS PROFESIONALES, UN PROFESIONAL DE LA LIMPIEZA.

NUEVO

DESINFECTANTE MULTIUSO
**OLIMPIA
PROFESIONAL**

✓ Apto para superficies donde se manipulan alimentos.

✓ Desinfectante multiuso que elimina el 99.9% de las bacterias.

✓ Es eco-amigable y no tóxico.



www.servei.com.ec
1800 - FABRIL (322-745)
Síguenos en: [f](#) SERVEI [@](#) SERVEI.EC
División HORECA/ La Fabril S.A. Montecristi, Manabí