

Excelencia®

HORECA

**NUEVAS TENDENCIAS
GASTRONÓMICAS**

**Espacios abiertos,
lúdicos y de largo
entretenimiento**

SERVEI
**Impulsa
negocios
del canal
HORECA**

**SE EL SECTOR
HORECA
RENUEVA**

EPSON

Destaca en soluciones
de impresión

HOTEL IBIS

Llega al
Ecuador

KARCHER

Centrado en
el cliente



Claro empresas

Tu empresa
puede ahorrar
hasta un
30% de su
presupuesto
de TI

Somos la red con mayor
experiencia e infraestructura en
Soluciones de Negocios
en Latinoamérica

CONTÁCTANOS EN  **empresas@claro.com.ec**  **500 5000**



Servicio prestado por Conectel S.A. Aplica para clientes empresariales. Servicios adicionales con cargo a la factura mensual. Más información y detalle sobre cada servicio, costos, requerimientos técnicos, condiciones y restricciones en claro.com.ec

Marzo de 2019

Excelencia **3**
HORECA

Retos del sector Horeca

Todos los establecimientos que preparan y ofrecen servicios de hospedaje, alimentación y bebidas se conocen como HORECA, abreviación de hoteles, restaurantes y cafeterías. Este sector aglutina un canal de distribución de productos y servicios que, por su potencial, representan los pilares que sujetan una buena parte de la economía del Ecuador.

En esta edición daremos un rápido repaso a las tendencias del sector y a cómo todos sus engranajes se adaptan, rápidamente, a las nuevas tecnologías y gustos que demandan los cada vez más exigentes usuarios.



Guayaquil, galardonada en los World Travel Awards

Los WTA, conocidos como los "Óscar del Turismo", son los galardones más importantes que premian la excelencia de todos los sectores de la industria turística y se constituye en la búsqueda de las mejores y más selectas organizaciones de viajes y turismo del mundo.

La ciudad de Guayaquil ha sido ganadora del galardón de Destino Líder de Viajes de Negocios de Sudamérica por tres años consecutivos 2016, 2017 y 2018; y este año ha sido reconocida como Destino Líder de Sudamérica de Festivales y Eventos, reafirmando así su gran potencial en el ámbito turístico.

CONTENIDO

4 | Situación del sector horeca y tendencias

La actividad de alojamiento y servicios de comida se encuentra entre las cinco industrias económicas de mayor contribución al empleo nacional.



6 | Karcher

La compañía detrás de los equipos de limpieza más sofisticados del mundo

8 | SERVEI impulsa negocios

Hoteles, restaurantes y servicios de catering son beneficiados a través de Servei, línea de negocios especializada en este canal.

12 | La nueva tendencia gastronómica

espacios abiertos, lúdicos y de largo entretenimiento



13 | Soluciones de impresión

Impresiones rápidas y eficientes para el canal HORECA

14 | Tendencias en equipamiento

La solución de los socios colaborativos del sector



Responsable: Editorial, Producción y Ventas.



Clasificación de contenidos:

 Publicidad  Opinión  Informativo  Propaganda

Gerente Comercial: Jaime Bustamante Luzuriaga - jlb.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

MARZO 2019
REVISTAS
ESPECIALIZADAS
COMPañÍA ANÓNIMA EL UNIVERSO
EL UNIVERSO

Excelencia, es un Suplemento Comercial Gratuito de Circulación Segmentada de C.A. El Universo - Teléfono: 04 2490000

Situación del sector horeca y tendencias

Según el último reporte del Ministerio de Turismo, hasta diciembre 2018, la actividad de alojamiento y servicios de comida se encuentra entre las cinco industrias económicas de mayor contribución al empleo nacional. Pero, ¿en qué estado se encuentra el sector HORECA en la ciudad de Guayaquil?

La privilegiada ubicación geográfica de la ciudad le ha permitido desarrollar una abundante oferta hotelera y culinaria. En cuanto a los hoteles, existen más de 65 registrados en todas sus categorías, que cumplen con los más altos estándares de servicio y hospitalidad para sus huéspedes. Aprovechando nuevos recursos que, aunque siempre estuvieron ahí, solo hoy se los aprovecha como oportunidades competitivas. Por ejemplo, hoteles fuera del casco urbano en donde los huéspedes se permiten un mayor contacto con la naturaleza, así como las nuevas propuestas a orillas del Estero Salado que incluyen el proyecto de un lujoso hotel de 6 estrellas, el BARCELÓ DEL ROYAL HIDEAWAY que demandará una inversión de 65 millones de dólares y que será construido en la calle Circunvalación, frente al parque de Urdesa, según la Empresa Municipal de Turismo.

Esta expansión geográfica hotelera liderada por un importante número de micro (menos de 5 empleados) y medianas empresas (menos de 100 empleados) sumadas a las grandes cadenas de hoteles con presencia nacional e internacional, ya supera las 5 mil habitaciones disponibles para la venta.

La oferta culinaria no se queda atrás, con más de 40 mil mesas disponibles la ciudad ha apostado por adaptarse a las nuevas tendencias gastronómicas. El circuito gastronómico de la ciudad engloba desde restaurantes de lujo, mercados y las nuevas plazas gastronómicas que hoy por hoy abarcan gran parte del negocio ofreciendo una experiencia única y diferenciada.

Alimentos de alta calidad

En SERVEI distribuimos productos con características únicas para satisfacer los requerimientos de los negocios de Hoteles, Restaurantes y Catering. Actualmente, la tecnología aplicada a los procesos de refinación ha permitido considerables cambios para lograr productos acordes a las tendencias del mercado.

Hoy el énfasis está en los aspectos nutricionales y funcionales, por eso ponemos especial atención en no generar grasas trans y en preservar el contenido de pro vitaminas y antioxidantes naturales.

Los triglicéridos poliédricos y los productos secundarios de oxidación son objeto de un estricto control en el proceso de nuestro productos. Por todo lo anterior La Fabril se convierte en la empresa más grande del sector de aceites y grasas comestibles del país y en un actor muy importante en la industria de alimentos.



"El delivery es una oportunidad para poder expandir nuestras opciones y mediante estos nuevos formatos poder llegar a un público que en general por preferencia no nos hubiera conocido".

Tomas Ford, Gerente General Courtyard by Marriott Guayaquil.

A NIVEL NACIONAL

Los registros de establecimientos turísticos señalan que el número de empleados directos es de 131.998



62.234
MUJERES



69.234
HOMBRES

12% Actividades turísticas

21% Alojamiento

67% Alimentos y bebidas



"Nosotros vemos los retos como oportunidades"

Los cambios demográficos son otro de los factores determinantes en el futuro del sector HORECA. Según las ONU, la tendencia de la población mundial se inclina a envejecer, por tanto, las empresas dedicadas a este sector deberán replantearse qué nuevos productos y que nuevos servicios darán respuesta a este target más sénior, como por ejemplo, la redefinición de los horarios comerciales.

La escasez de recursos y el cambio climático también han hecho lo suyo en el sector. Según el portal de reservas en línea Booking.com, en su reporte anual, indica que los viajeros y comensales directa o indirectamente están dispuestos a pagar un poco más por aquellas empresas que son socialmente responsables. Los empresarios lo saben y toman acciones al respecto. En el caso de Courtyard by Marriott Guayaquil, como parte de su compromiso con el medio ambiente, no se permite el uso de sorbetes de plástico ni removedores dentro de su propiedad. Del mismo modo, buscan extender sus prácticas eco friendly más allá de una política interna y contagiar a los viajeros que los visitan, es por esto que en el 2019 implementarán el reciclado a nivel habitaciones, iniciativa que por estándar deberá estar presente en todas las habitaciones del hotel, en donde los huéspedes podrán decidir sobre el lavado y reemplazo de blancos y de esta manera contribuir con el ahorro de energía y agua limpia.

ibis llega a Ecuador

El Grupo AccorHotels inauguró a inicios de año el primer ibis en Quito. Creada en 1974, ibis fue la primera marca económica en hacer los hoteles cómodos y de calidad accesibles a todos. Con más de 1000 hoteles globalmente (145 en Sudamérica), ibis es una marca de diseño contemporáneo y de espíritu apasionado por la música.

El ibis Quito cuenta con 151 habitaciones y está ubicado en las calles Diego de Almagro y Bello Horizonte. El monto de inversión para este complejo, que inició su construcción en el 2015, fue de 10 millones de dólares por parte de Ecuareports S.A.

El ingreso del gigante hotelero AccorHotels, a través de ibis, marca un hito en el sector turístico y hotelero del Ecuador, al presentar una oferta de calidad, con la garantía de sus 45 años de trayectoria.

Se prevé que ibis Quito sea el primero de diez hoteles que se construirán en otras ciudades del país reafirmando el proyecto de expansión en Ecuador.



+4000

NEGOCIOS REGISTRADOS
Ofrecen servicio de Alimentos y Bebidas en Guayaquil

113

NEGOCIOS REGISTRADOS
Ofrecen servicios de alojamiento

Ecuaspiradoras
Company Cda. Ltda

Ofrecemos una amplia gama de productos y equipos para limpieza en industrias hospitalares, hoteles, oficinas y residencias:

- Aspiradoras, Abrillantadoras.
- Lavadoras de alfombras y pisos.
- Aspiradoras con filtro de agua y HEPA Filter.
- Lavadoras Fregadoras automáticas de piso.
- Accesorios y repuestos para limpieza.
- **Servicio Técnico Garantizado.**

Quito: Av. 10 de Agosto N25-99 y Colón (Frente a Ford) **Telf:** 099 9460 973 / 256 6319
Guayaquil: Av. Rodrigo Chávez - Urbanización Bosque del Salado, Mz 301 Solar 8 Frente a la entrada de Ciudad Colón **Telf:** 04 238 8425 / 238 8091
Portoviejo: Av. Reales Tamarindos s/n y Paulo Emilio Macías **Telf:** 05 2637783

www.ecuaspiradoras.com

El cliente está en el centro

DE TODA NUESTRA ACTIVIDAD DE INNOVACIONES

La compañía detrás de los equipos de limpieza más sofisticados del mundo

Karcher es líder mundial en técnicas de limpieza con una gama de más de 3000 productos. Desde manejables aspiradoras domésticas hasta instalaciones de lavado de camiones, hoy en día Karcher encuentra soluciones para las necesidades de limpieza de sus clientes en todo el mundo.

BR 40/10 C Adv

La BR 40/10 C es el equipo económico de su clase. Este equipo compacto y potente cuenta con un ancho útil de 400 mm y un volumen del depósito de 10 l.

- Elevado efecto de fregado
- Con ajuste de la presión de contacto
- Incluye cepillos cilíndricos



BRC 30/15 C

Limpiadora automática compacta de moquetas para la pulverización y aspiración rápida y económica de pequeñas superficies, así limpieza intermedia de alfombras y moquetas gracias al pulverizado previo con detergente.

- Tamaño compacto para pequeñas y mediana superficies
- Posibilidad de seleccionar el sentido de la marcha (adelante-atrás)
- Cepillo cilíndrico con presión de apriete constante

BV 5/1 Cul

La nueva aspiradora de mochila BV 5/1, que se puede transportar cómodamente a la espalda, pesa únicamente 5,3 kg y sigue siendo aún más ligera y potente que su predecesora.

- Sistemas de acoplamiento por clips
- Armazón con sistema de ventilador Air Stream Comfort
- Posición de estacionamiento para la boquilla para suelos



SG 4/4

Limpiadora de vapor SG 4/4 compacta con presión de vapor de alto rendimiento. Con regulación progresiva del caudal de vapor y función Vapo-Hydro para unos resultados de limpieza perfectos sin productos químicos.

- Sistema de depósito dentro del depósito
- Breve tiempo de calentamiento
- Bomba para el llenado de calderas



T 15/1

La aspiradora en seco T 15/1 genera poco ruido y combina un alto confort ergonómico con excepcional fuerza de succión y un amplio radio de acción. Características tales como el comportamiento incorporado para la manguera, cable y accesorios y dos ubicaciones para la boquilla de suelo le permiten trabajar de forma más agradable y eficaz.

- Almacenamiento integrado para accesorios
- Soporte integrado para el cable de red y la manguera de aspiración
- Codo Comfort



CV 38/2

Una aspiradora vertical comercial con doble motor, con manguera extensible y un tubo telescópico para limpiar, cepillar y refrescar los pisos alfombrados, azulejos en hoteles, boutiques, tiendas, oficinas, centros comerciales y hogares.

- Indicador luminoso de atura óptima de trabajo
- Protección electrónica contra la sobrecarga de los cepillos
- Doble motor



KM 70/20 C

Barredora manual de dos ruedas para que la unidad barra bien ya sea a mano izquierda como a mano derecha y en curvas, también ofrece un muy buen control en línea recta. Cerdas universales resistentes a la humedad, para todas las superficies.

- Accionamiento de cepillo cilíndrico mediante ambas ruedas
- Asa de empuje de triple ajuste
- Cepillo ajustable de forma continua seis veces más rápido que una escoba



BDS 51/180 Adv

Equipo monodisco muy cómodo y potente con engranaje planetario sin mantenimiento y amplio ancho útil para lograr un rendimiento de superficie especialmente elevado. El equipo resulta ideal para la limpieza a fondo de suelos elásticos y duros, así como de revestimientos textiles.

- Depósito opcional
- Engranaje robusto
- Motor potente ideal para áreas de limpieza exigentes



Esta historia de éxito comenzó con un inminente inventor y empresario alemán llamado Alfred Karcher. En 1935, el joven inventor creó una empresa dedicada al negocio de la calefacción. Tras la Segunda Guerra mundial, la empresa dio un giro en su línea de producción y se concentró en las necesidades más apremiantes de la post guerra: hornos, máquinas limpiadoras, carretillas y remolques. Para mediados de 1950, Karcher empezaba a desarrollar nuevas tecnologías y perfeccionaba sus técnicas en la fabricación de productos de limpieza de alta presión desarrollando el proyector de chorro de vapor DS 350. La idea fue tan innovadora que desde ese momento se abrió camino a la tecnología de la limpieza en general. Para la década de los 70, la empresa ya había adquirido carácter de internacional dando un salto al mercado de alto consumo para el usuario privado con filiales en Francia, Brasil, Austria y Suiza. Durante esta época, también se produce el cambio de color de los equipos del azul al hoy mundialmente conocido amarillo de Karcher.

La responsabilidad ha pasado de generación en generación y la empresa continua su proceso de internacionalización. La gama de productos se amplía y se explotan nuevas áreas de negocios con actividad en todo el mundo.

Karcher in situ

La limpieza es una necesidad básica de las personas que depende, en gran medida, del desarrollo de un país y de su gente, de las condiciones climáticas o de los usos y costumbres de un determinado lugar. Ahí radica la importancia de permanecer cerca del cliente, conocer su entorno, entender qué problemas tiene y qué soluciones necesita. Esa es la razón por la que el cliente está siempre en el centro de toda la actividad de innovaciones en Karcher.

El ciclo de confianza no se cierra con la venta, es por esto que cuenta con 18 talleres autorizados a nivel nacional que brindan servicio técnico y personalizado para responder con eficiencia y responsabilidad a los requerimientos de todos sus clientes, otorgándole la garantía total de su satisfacción.



RESPECTO AL MEDIO AMBIENTE



MÁXIMA FUNCIONALIDAD



BAJOS NIVELES DE CONSUMO



SEGURIDAD

"Más de 100 filiales en 60 países y una red de más de 40 mil servicios de post venta autorizados Karcher están presentes en todo el mundo"



¿Por qué Karcher?

Cada producto cuenta con la más alta tecnología alemana orientada a las exigencias de los clientes. Los productos Karcher conjugan amigablemente la constante innovación para alcanzar los más altos índices de productividad y eficiencia, siendo respetuosos con el cuidado del medio ambiente con productos que reducen el consumo de agua y energía, así como las emisiones de polvo y ruido.

La confianza no se exige, se gana

Prueba de que Kärcher se encuentra en el camino adecuado en todos los niveles son los varios premios y reconocimientos de los que la empresa se ha hecho merecedora. Su máximo rendimiento económico, social y ecológico son algunos de los aspectos diferenciadores que le han permitido ser galardonada en los últimos años.



La Línea Floorcare: equipos más eficaces Para suelos más Limpios

Compactos, silenciosos y con gran potencia de aspiración. Las barredoras y aspiradoras de Karcher representan en todo momento la tecnología más avanzada para interiores y exteriores. Su perfecta combinación de ergonomía perfeccionada y alto rendimiento permite al usuario una manejabilidad sencilla gracias a su tecnología Easy-Operation.

En el ámbito profesional las necesidades de limpieza son mucho más exigentes y numerosas, por lo tanto, las tareas requieren de requisitos diferentes e individuales que puedan atender cada detalle. Karcher ofrece una solución sin problemas a estas necesidades, pues sus equipos han sido diseñados especialmente para atenderlas en los diferentes entornos. Ya sea una habitación de hotel, el garaje de una fábrica, la cocina de un restaurante o el pasillo de un hospital, Karcher siempre ofrece una solución adecuada para la limpieza sostenible y respetuosa con el medio ambiente.



Más información y ventas:
093 954 0632 / 095 888 7050
(Julio Morán)



SERVEI impulsa negocios DEL CANAL HORECA

Hoteles, restaurantes y servicios de catering son beneficiados a través de SERVEI, unidad de negocios especializada en atender este canal.



SERVEI es una unidad de negocios de La Fabril que busca atender las crecientes e importantes demandas del canal HORECA, siendo un impulso para la gastronomía ecuatoriana a través de sus servicios y productos, enfocados en brindar una cultura de distribución basada en un esquema Business to Business (B2B).

Sus clientes son los negocios constituidos, de cualquier tamaño, y sus productos, cuyo desarrollo se basa en la constante investigación, se convierten en un insumo para que los establecimientos puedan producir. Esto es posible, gracias a la producción en nuestras propias fábricas, que nos permiten desarrollar productos elaborados basados en la investigación constante.

Pero ese es solo el inicio, pues SERVEI también ofrece servicios de asesoría técnica y de distribución. Hoy trabaja en el desarrollo de rutas gastronómicas y en asociaciones con escuelas y emprendimientos gastronómicos del país.

Tres claves para el éxito

Para SERVEI es importante el éxito de sus socios. Por ello, ofrece servicios en tres áreas claves del negocio:

- Portafolio de productos
- Servicio de capacitación y asesorías técnicas comerciales
- Distribución directa y a través de distribuidores estratégicos

SERVEI ofrece la mejor solución gastronómica integrada para el cliente institucional del canal HORECA.



SERVEI IMPULSANDO EL CANAL HORECA
HACIA EL ÉXITO

LA LIMPIEZA IDEAL
PARA TU COCINA PROFESIONAL

BENEFICIOS

- ✓ NO ES TÓXICO, NI CORROSIVO.
- ✓ ACCIÓN DETERGENTE Y DESENGRASANTE.
- ✓ NO DAÑA SUPERFICIES, NI LASTIMA LA PIEL.



BENEFICIOS

- ✓ APTO PARA SUPERFICIES DONDE SE MANIPULAN ALIMENTOS.
- ✓ ES ECO-AMIGABLE Y NO TÓXICO.
- ✓ DESINFECTANTE MULTIUSO QUE ELIMINA EL 99.9% DE LAS BACTERIAS.

SERVEI
La Fabril impulsa tu negocio!

LAFABRIL

PARA AGENDAR UNA VISITA CONTÁCTANOS EN:

www.servei.com.ec

1800 - FABRIL (322-745)

Síguenos en: SERVEI SERVEI

División HORECA/ La Fabril S.A. Montecristi, Manabí



Portafolio de productos

El amplio catálogo de productos de SERVEI se divide en Alimentos, Limpieza, Higiene Personal y Panificación y Pastelería.

SERVEI opera con certificaciones de calidad nacional e internacional, entre los que se destacan:

- Sellos de calidad INEN,
- Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura y
- certificados de Normas ISO.

Servicio de capacitación y asesorías técnicas comerciales

En un mercado cada vez más competitivo, es necesario implementar estrategias claras y efectivas de mercadeo en los negocios HORECA. SERVEI cuenta con los procesos ideales de FRITURA, LIMPIEZA, LAVADO y BPMs.



Distribución

Directa y a través de distribuidores estratégicos claves ubicados a nivel nacional.

Alimentos de alta calidad

En SERVEI distribuimos productos con características únicas para satisfacer los requerimientos de los negocios de Hoteles, Restaurantes y Catering. Actualmente, la tecnología aplicada a los procesos de refinación ha permitido considerables cambios para lograr productos acordes a las tendencias del mercado.

Hoy el énfasis está en los aspectos nutricionales y funcionales, por eso ponemos especial atención en no generar grasas trans y en preservar el contenido de pro vitaminas y antioxidantes naturales.

Los triglicéridos poliédricos y los productos secundarios de oxidación son objeto de un estricto control en el proceso de nuestro productos. Por todo lo anterior La Fabril se convierte en la empresa más grande del sector de aceites y grasas comestibles del país y en un actor muy importante en la industria de alimentos.



LA TEXTURA, EL SABOR Y EL DORADO IDEAL QUE LAS FRITURAS DE TU NEGOCIO NECESITAN.



APRENDE LOS PASOS PARA LOGRAR UNA FRITURA IDEAL.

1. Elige un aceite de calidad, estable frente al calentamiento.
2. Utiliza alimentos en óptimas condiciones para el proceso.
3. Coloca la proporción ideal de aceite y alimento (6:1) en la freidora apropiada.

4. Verifica la temperatura del aceite antes y durante el freído.
5. Mantén el aceite por debajo de los 120°C, mientras no lo uses.
6. Analiza con frecuencia la calidad del aceite.
7. Filtra el aceite al menos una vez por día.

Utiliza nuestros productos para lograr la fritura ideal para un negocio exitoso.

- Sabrofrito
- Sabrosalsa
- Sabrosón
- Oleína
- CanguilOil

SERVEI
La Fabril impulsa tu negocio!

LA FABRIL

PARA AGENDAR UNA VISITA CONTÁCTANOS EN:

www.servei.com.ec

1800 - FABRIL (322-745)

Síguenos en: [f](#) SERVEI [i](#) SERVEI

División HORECA/ La Fabril S.A. Montecristi, Manabí

LA NUEVA TENDENCIA gastronómica

ESPACIOS ABIERTOS, LÚDICOS Y DE LARGO ENTRETENIMIENTO

La gastronomía está marcada por las tendencias y el canal HORECA debe saber adaptarse a los gustos de los consumidores, gustos que no dejan de reinventarse. Un ejemplo claro es lo sano, lo vegetariano y lo orgánico que poco a poco ha ido conquistando cada rincón del país dándole un giro completo a los conceptos gastronómicos y poniendo a prueba hasta las mentes más creativas.

Entendiendo a la gastronomía no solo como la preparación de los platos sino también el lugar y la forma de servirlos, esta subdivisión del sector HORECA ha vuelto a mutar y nuevamente requiere de un esfuerzo de adaptación. ¿El propósito? Jugar la gastronomía y el entretenimiento 'dentro' de un mismo lugar. Ya el objetivo de los clientes no es solo alimentarse, si no pasar un buen rato.

Las plazas gastronómicas se vuelven cada vez más populares en las principales ciudades del país. Aunque no es una tendencia tan nueva como se cree, su popularización sí ha crecido exponencialmente en el último año. La variada oferta gastronómica, los amplios espacios a cielo abierto y los moderados precios han hecho de estos lugares un nuevo concepto de patios de comida.

Si bien los patios de comida ofrecen una gran variedad de opciones culinarias, nunca pudieron cumplir a cabalidad el rol de entretener y motivar a los comensales a disfrutar de una tranquila reunión de trabajo o celebrar un cumpleaños entre amigos. El trágico de los centros comerciales y la sobre modernidad de la que padecen se desborda desvaneciendo la experiencia gastronómica y desplazando la identidad de cada plato.

Puerto Plaza



A finales de 2018 volvió el ambiente bohemio al norte de Guayaquil. Sobre la avenida Francisco de Orellana, diagonal al Hilton Colón, once locales dentro de un mismo espacio en donde se ofrece desde comida típica hasta un breve recorrido por los sabores de la gastronomía peruana recibe comensales.



Unos meses después en el mismo año, sobre la delgada línea que divide Guayaquil y Daule, con un área de más de 2 mil metros cuadrados, abrió La Cuadra. Esta plaza cuenta con 20 locales y una platea para shows en vivo.



Deja a un lado los contenedores pero mantiene en esencia la característica más importante: comida al pie del río y entretenimiento. Su concepto mantiene la arquitectura guayaquileña rozando las influencias francesas. Esta sin duda es una obra un poco más sofisticada en diseño y aunque varía en la distribución de los locales y su estructura, cuenta con 24 restaurantes y dos bares, además de algunas carretas autorizadas de comida rápida.

La Cuadra

"Los comensales buscan que sus intereses sean atendidos de manera integral, todo aquello que a mí me importa como cliente debe importarle al establecimiento al que suelo asistir. Esto permite generar mayor lealtad a la marca y diluir la sensibilidad al precio".
Gabriela Gracia, Gerente General de Jointours

Guayarte

Ubicado frente a la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, a orillas del Estero Salado, ofrece una mezcla muy balanceada de gastronomía y arte urbano. En el corto tiempo que lleva abierta al público, esta plaza se ha convertido en un espacio ideal para la perfecta conjugación de expresiones artísticas.

Mercado del Río



Food Garden Gourmet



En mayo de 2018 tomó lugar en la ciudad la primera plaza gastronómica, Food Garden Gourmet Park: puso a disposición de los guayaquileños 16 restaurantes y un bar, y aunque este lugar también cuenta con una discoteca en su piso superior, esta no es precisamente una de las características más comunes entre sus similares.

El hotel ibis llega a Ecuador

Reafirmando el compromiso de expansión, AccorHotels aporta una marca más al país

El Grupo AccorHotels inauguró, a inicios de año, su primer ibis en Quito. Creada en 1974, ibis fue la primera marca económica en hacer los hoteles cómodos y de calidad accesibles a todos.

Con más de 1000 hoteles globalmente (145 en Sudamérica), ibis es una marca de diseño contemporáneo y de espíritu apasionado por la música. El objetivo de los hoteles ibis, es convertirse en un punto de encuentro tanto para viajeros como para la comunidad local, entregando el servicio de una marca global, a un precio a un precio conveniente y con un concepto actual. El ibis Quito cuenta con 151 habitaciones. El monto de inversión para este complejo, que inició su construcción en el 2015, fue de USD 10 millones por parte de Ecuareorts S.A.

"Quito concentra un gran número de personas que frecuentan la ciudad para hacer negocios, por placer o turismo. Por esta razón apostamos por el centro norte (Diego de Almagro y Bello Horizonte), área con excelente conectividad, cercana al corazón financiero, comercial y corporativa de la capital, y a pocos pasos de lugares turísticos, universidades e instituciones públicas", indicó Franck Pruvost, COO Economic & Mid-scale AccorHotels Group - South America, Hispanic Countries.

Además, el representante de ibis añadió que la locación fue escogida sobre la base de un estudio realizado en el que el 29% de entrevistados prefirieron hoteles en la zona norte de Quito; un 23% en el centro; y un 16% cerca del parque de La Carolina.

El ingreso del gigante hotelero AccorHotels, a través de ibis, marca un hito en el sector turístico y hotelero del Ecuador. Adicionalmente se destaca su precio asequible ya que el proyecto apunta a un segmento que busca opciones económicas y que ha estado fuera de la lupa de la oferta nacional. Se prevé que Ibis Quito sea el primero de diez hoteles que se construirán en otras ciudades del país reafirmando el proyecto de expansión en Ecuador.



Acercas de ibis

La marca innova constantemente para ofrecer a sus huéspedes aún más modernidad, confort y disponibilidad. En los 8.300 metros cuadrados de construcción distribuidos en nueve pisos los visitantes podrán encontrar la última tendencia en servicio hotelero. Entre las novedades está su restaurante con el revolucionario concepto ibis Kitchen (iniciativa que presenta un ambiente moderno y relajado, junto a un menú asequible y sabroso). Un dato relevante de sus instalaciones está en el mobiliario, Sweet Bed by ibis.

©

líderes en frío

• Aire Acondicionado • Refrigeración • Ventilación • Equipos y Repuestos

GUAYAQUIL QUITO MANTA

REFRIGERANTE ECOLÓGICO R410

AHR CERTIFIED

EN STOCK SEER 13 - SEER 14 - SEER 16

EQUIPOS DE VENTILACIÓN PARA: COCINAS, BODEGAS, LOCALES COMERCIALES

FABRICADO 100% EN ESTADOS UNIDOS

AIRE ACONDICIONADO CLIMATICE SUS PROYECTOS CON EQUIPOS DE ALTA EFICIENCIA Y CALIDAD

PAQUETE CENTRAL DUCTO

SPLIT CENTRAL DUCTO

ALMACEN NORTE GUAYAQUIL: Cda. La Garzota - Av. Isidro Ayora y Calle 15 E (esq.) Telfs.: 2655641 - 2656586 - 2655973 • E-mail: norte@angloecuatoriana.com

ALMACEN CENTRO GUAYAQUIL: Pedro Pablo Gómez 514 entre Quito y Machala • Telf.: 2403515 - 2403518 • Email: ppg@angloecuatoriana.com

ALMACEN SUR GUAYAQUIL: Chimborazo y Argentina (esq.) • Telfs.: 241 6247 - 241 7690 • Fax: 241 0596 • E-mail: serviciocliente@angloecuatoriana.com

ALMACEN SAMBORONDÓN: Centro Comercial Buena Vista Plaza • Edif. 4 planta baja local # 1-4 • Telf. 3901117 - 3901107 • Email: sambo@angloecuatoriana.com

ALMACEN QUITO: Av. América N34-193 y A. Moncayo • Telfs.: (02) 243 8135 - 245 0183 • Fax: 227 6351 • E-mail: quito@angloecuatoriana.com

ALMACEN MANTA: Av. 4 de Noviembre y Calle 118 (esq.) • Telf.: (05) 292 1097 Fax: 292 4614 • E-mail: manta@angloecuatoriana.com

www.angloecuatoriana.com

ACEPTAMOS TODAS LA TARJETAS DE CREDITO

Angloecuatoriana.ec

La especialización brinda confianza

Aunque Karcher, empresa alemana líder mundial del mercado de técnica de limpieza, tiene una amplia gama de productos para abarcar todas las necesidades del usuario doméstico e industrial. No obstante, ha segmentado su línea de distribución para enfrentar las demandas del mercado con verdaderos especialistas al frente de cada línea de productos.

De esta manera sus clientes pueden sentirse más seguros de que están hablando con profesionales. Julio Morán, vendedor especializado en la línea Floorcare de la empresa, cuenta que en el pasado sus distribuidores vendían diferentes productos a diferentes clientes, hoy en día, especialmente en el ámbito industrial, han buscado la especialización y ofrecer productos específicos para fines específicos, esto acompañado de un servicio técnico de garantía con los fundamentos antes mencionados.



Tendencias en equipamiento

LA SOLUCIÓN DE LOS SOCIOS COLABORATIVOS DEL SECTOR

Uno de los pilares de la economía del país requiere de bases sólidas. En ese sentido, para poder funcionar, el sector HORECA necesita de distribuidores para obtener insumos, productos y servicios confiables para preparar la oferta que mejor satisfaga las necesidades del consumidor local así como a las industrias del turismo.

Históricamente los distribuidores buscaban ofrecer la mayor cantidad de productos posibles, abastecer todas las necesidades de los establecimientos de una sola vez. Pero los tiempos han cambiado y, hoy por hoy, el mercado se ha vuelto más exigente y requiere de distribuidores especializados.

La innovación crea soluciones

La limpieza es fundamental. Ante ello, la aspiradora industrial ULTRA SILENCE DRY HEPA FILTER, de AT&E, ofrece un impacto sonoro de menos de 56 decibeles, lo cual la convierte en ideal para hoteles, oficinas, hospitales, clínicas, hogares de ancianos, y áreas grandes alfombradas y pisos duros. Esta aspiradora, con capacidad de 16 litros, es amigable con el ambiente y muy efectiva en la retención de polvo, ácaros y otros alérgenos.



El éxito de una empresa que opera en este canal depende de tres variables clave propias del negocio: continuidad, calidad y precio de los productos que ofrecen los distribuidores.

Ser específico ahorra tiempo



Empresas como La Fabril, por su parte, le han dado un giro a la distribución de productos, pues una de sus unidades de negocio, conocida como Servei, comercializa y brinda productos, servicios y soluciones específicas a los negocios de Restaurantes, Hoteles y Caterings en Ecuador.

Otro de los factores diferenciadores de Servei es su flexibilidad, pues entienden que cada negocio es un mundo diferente con objetivos específicos.

En función de sus volúmenes de compra, desarrollan una propuesta comercial conforme a sus objetivos de negocio, donde los productos que venden son solo el inicio de su oferta. Asimismo, además de los productos de alimentos distribuidos, ofrecen productos de limpieza y mantenimiento, panificación y cuidado personal. También ofrecen servicios de capacitación y asesoría técnica según las necesidades del cliente.

Fritega, por su parte, es una de las empresas especializadas en equipos gastronómicos que distribuye cocinas industriales, hornos, freidoras, balanzas, equipos de refrigeración, de limpieza, entre otros. Es un emprendimiento familiar, con mano de obra y producción nacional e importada, que cuenta con 12 años de experiencia en la venta y distribución.

EPSON DESTACA EN Soluciones de impresión



En la era digital en la que nos encontramos, la gran mayoría de clientes buscan soluciones inmediatas, transacciones más rápidas y un servicio más personalizado. En respuesta, Epson, líder mundial en impresión e imagen digital, continúa revolucionando el punto de venta en los sectores de restaurantes, tiendas de retail, hotelería, logística, manufactura y negocios financieros en el mercado ecuatoriano.

Ahora, los puntos de venta de cualquier negocio dentro del Sector HORECA podrán optimizar sus operaciones con las soluciones inteligentes y rentables de Epson, que no solo hacen más eficientes los procesos, sino que mejoran la experiencia de los clientes, incrementan la productividad al bajar costos, presentan mejoras en el servicio y tiempos de transacción más rápidos, para que los negocios funcionen de manera más eficiente.

Impresiones rápidas y eficientes para el canal HORECA

La familia Epson Mobilink es una línea de impresoras móviles para punto de venta, recibos y etiquetas listas para imprimir directamente desde cualquier dispositivo móvil de manera rápida y eficiente, a través de un interfaz Wi-Fi o Bluetooth.

Por otro lado, la línea de impresoras de recibos Epson mPOS son muy fáciles de configurar y ofrecen una amplia gama de opciones de conectividad y un amplio soporte para sistemas operativos.



TM-P20



TM-M30

Dentro de esta línea, cabe destacar a la impresora TM-m30, una de las impresoras para puntos de venta de menor tamaño del mundo. Además, gracias a la innovadora tecnología ePOS-Print con la que cuenta, se integra rápida, sencilla y perfectamente con cualquier ordenador, tablet, portátil o equipo móvil.

IMPRESORA DE RECIBOS MPOS: COMPACTA, MODERNA Y CONFIABLE



mPOS TM-m30

- Versátil conectividad vía Ethernet, Wi-Fi, Bluetooth®, NFC y más.
- Impresión móvil desde iOS™, Android™, y PCs Windows®.
- Eficiente dispositivo de uso de energía.



Cortador automático



Garantía de dos años



Punto de venta móvil



Conectividad USB

UNA PODEROSA MULTIFUNCIONAL CON SISTEMA DE BOLSAS DE TINTA WorkForce® Pro



WorkForce® Pro C869R1†
Hasta 86.000 páginas sin cambiar las bolsas de tinta¹



WorkForce® Pro C5790†
Hasta 5.000 páginas en color y en negro con las bolsas de tamaño estándar y hasta 10.000 páginas en negro con la bolsa de tinta XL²

Para mayor información contáctanos en:



www.epson.com.ec



epsonlatinoamerica



@epsonlatin



epsonlatinoamerica



@epsonlatinoamerica

† El número exacto de páginas puede variar. Los rendimientos podrían variar considerablemente por razones que incluyen las imágenes impresas, los ajustes de impresión, la temperatura y la humedad. El rendimiento podría ser menor cuando se imprime con poca frecuencia o predominantemente con un color de tinta. Todos los colores de tinta se usan para impresión y mantenimiento de la impresora. Para mayor calidad de impresión, parte de la tinta de las bolsas de tinta o cartuchos incluidos se emplea para la inicialización de la impresora, y queda una cantidad variable de tinta en la bolsa de tinta o cartuchos después de activarse la señal de "reemplazar bolsa de tinta". 1- Una bolsa de tinta negra 974 imprime hasta 86.000 páginas. Las bolsas de tinta de colores 974 imprimen hasta 84.000 páginas en promedio. Los rendimientos de las bolsas de tinta están basados en pruebas según los patrones ISO/IEC 24712 con la metodología de Epson en modo predeterminado e impresión continua. 12- Los rendimientos de los paquetes de tinta son aproximados y se basan en las pruebas ISO/IEC 24711 en el modo de impresión predeterminado en forma continua. Los rendimientos de las bolsas de tinta varían enormemente y dependen de las imágenes impresas, la configuración de la impresión, la temperatura y la humedad. Los rendimientos pueden ser inferiores cuando no se imprime frecuentemente o se imprime predominantemente con tinta de un color. Se utilizan todos los colores para la impresión y el mantenimiento de la impresora y es necesario que la impresora tenga instalados todos los colores para poder imprimir. Para asegurar la calidad de la impresión, parte de la tinta de los paquetes de tinta incluidos se utiliza durante el encendido y cuando se enciende el indicador de reemplazo del paquete, todavía queda una cantidad variable de tinta en él.

EPSON®
EXCEED YOUR VISION

ABIERTO
ENERO 2019
QUITO

ibis

HOTELS

EL HOTEL CON LA MEJOR CALIDAD AL MENOR PRECIO

Ubicación privilegiada en Quito.
151 habitaciones.

Restaurante, bar y cafetería.
Desayuno de 04h30 a 12h00.

ventas.quito@accor.com
reservaciones.quito@accor.com

+593 962862847

Tarifa desde **\$49***



Diego de Almagro N29 E8-19 y Bello Horizonte. Quito - Ecuador. Teléfono: +593 2 5000 800
www.ibisaccorhotels.com

*Aplican restricciones, precio no incluye impuestos.