

NOTA DE PRENSA

Hipotels: La gastronomía como parte del compromiso para la fidelización de los clientes

La cadena hotelera apuesta por la calidad de la gastronomía con una constante renovación en productos y estándares de buffets, dando paso a la cocina asistida en directo como complemento del showcooking.

Se apuesta también por los restaurantes a la carta tanto los ubicados en el propio establecimiento como en el exterior conocidos como “Beach Clubs”



Uno de los platos de La Vermutería del Sherry



Cocina en vivo del hotel Playa de Palma Palace

Palma de Mallorca, 19 de junio de 2024.- ¿Cómo favorecer las estancias largas de clientes de perfiles tan diferentes como parejas, familias con niños y de huéspedes de diferentes nacionalidades? En **Hipotels Hotels & Resorts** saben que la oferta de restauración es tanto o más importante que unas instalaciones de primer nivel o la atención cercana de su equipo humano. **Gabriel García, responsable del área de Gastronomía de Hipotels** explica que es fundamental trabajar con materias primas de buena calidad y tener una gran variedad de propuestas gastronómicas para conseguir una excelente satisfacción del cliente.

*“La calidad de las materias primas con las que trabajamos es excelente: ofrecemos fruta y verdura de temporada y apostamos por elaborar los platos al momento para que el cliente pueda vivir una experiencia personalizada a la hora de elegir cómo quiere que se elabore su plato”, cuenta García. El hecho de disponer de una amplia variedad de propuestas gastronómicas es, además, un plus de cara a la fidelización y repetición de los clientes: “Muchos de ellos destacan que, precisamente, es uno de los motivos por los que eligen Hipotels. En total, cada buffet ofrece alrededor de **50 opciones de platos calientes y otras 50 de platos fríos**, con propuestas de carne, pescado, pasta, arroces, platos regionales, mariscos, ahumados y una gran variedad de producto fresco y complementos para elaborar ensaladas al gusto del cliente. Además, todos los buffets tienen un **corner vegetariano** y ofrecen productos **sin gluten y sin lactosa**, sin olvidarnos de un buffet de alrededor de **25 postres** que el cliente valora muy positivamente”.*

Personalización de las propuestas

Los buffets de Hipotels no son todos iguales, sino que se adaptan al tipo de cliente de cada establecimiento. García explica que *“Las propuestas gastronómicas de cada establecimiento se estudian, se prueban y mejoran en un proceso continuo de análisis, prueba y error consolidando las mejores opciones para cada perfil. No es lo mismo un buffet para un hotel de público familiar, que otro para Adults Only, o un cliente senior al que por ejemplo le gustan los guisos los asados y los platos con salmón, muy apreciados sobre todo por los clientes alemanes. En cambio, los clientes más jóvenes prefieren los productos locales y saludables elaborados al momento”*. En algunos buffets tenemos propuestas gastronómicas de diferentes lugares del mundo y nuestros clientes siempre encuentran un perfil de platos adaptado a sus preferencias. Como valor añadido, todos ellos pueden disfrutar de cenas especiales que valoran como un plus de lujo y exquisitez.



Gabriel García, responsable de área de Gastronomía



Serena, el beach club del Barrosa Palace en Cádiz

Hipotels apostó desde el principio por ofrecer a sus clientes una oferta de buffet libre con productos de calidad y propios de cada ámbito geográfico, y es uno de los elementos distintivos que más aprecian los clientes. El buffet libre permite degustar una amplia variedad de recetas e ingredientes y combinarlas con un servicio de *showcooking* en el que los huéspedes pueden pedir su plato hecho al momento.

La cocina en directo es clave dentro de esta estrategia. *“Hace muchos años que lo ofrecemos en nuestros hoteles”*, explica García, *“porque les permite ver que el producto que consumen es de calidad y además tienen margen para personalizarlo”*.

Restaurantes temáticos, a la carta y beach clubs

La oferta gastronómica de Hipotels se complementa con los **restaurantes temáticos a la carta** que se pueden encontrar en algunos de sus hoteles. Por ejemplo, en el Barrosa Palace de Chiclana se encuentra **El Enebro**, donde se elaboran arroces “a la llauna” y carnes premium traídas directamente del País Vasco

y de una maduración de 30 días con las que se preparan algunos de los platos estrella, como el tartar con tuétano a la brasa o el atún rojo con trufa. Y también en Andalucía, esta vez en Jerez, **La Vermutería del Sherry** ofrece platos típicos de la gastronomía andaluza con un toque más vanguardista, acompañados de una amplia selección de vinos de Jerez.

Otra apuesta más reciente han sido los **beach clubs**, como el **Calma** y **Serena**, ambos con un ambiente acogedor y situados en la misma playa la Barrosa, donde las propuestas se han adaptado a los clientes que quieren degustar la selección de pescados y mariscos frescos en una carta “*muy divertida y novedosa*”.

En el apartado de restaurantes encontramos ejemplos como el **Gastrobar** de los hoteles Playa de Palma e Hipocampo Palace, con oferta variada de recetas mediterráneas; o el restaurante del Hotel Mediterráneo, donde se ofrecen platos de cocinas del mundo y fusión asiática. En el hotel Barrosa Garden se abrirá este año un restaurante temático dedicado exclusivamente a la **gastronomía mexicana**, y se actualizará la carta del restaurante el **Tascón** con platos de cocina andaluza. Y en verano se pondrá en marcha en el Barrosa Palace **Satsu**, una propuesta basada en la cocina asiática, con especial detalle en los platos elaborados con atún.



El Enebro, el restaurante a la carta del Barrosa Palace



El restaurante buffet de Hipotels Gran Playa de Palma

La sostenibilidad, por encima de todo

En Hipotels son conscientes que dar de comer a tanta gente conlleva unos costes a nivel de sostenibilidad, por eso trabajan para reducir al máximo su impacto. Por ejemplo, se ha llevado a cabo una política muy estricta de reducción de residuos y plásticos, y se controla continuamente el buffet para evitar el desperdicio alimentario, de modo que se mantienen únicamente los productos que se van a consumir hasta el final del servicio. Además, se trabaja para una mejor economía circular, poniendo especial énfasis en el origen de los ingredientes y cómo estos llegan a la mesa, para poder disfrutar de la gastronomía de manera responsable.

Asimismo, Hipotels dispone de terrenos de árboles frutales variados, que actualmente ofrecen limones a los hoteles, y en breve también tendrán aguacates, naranjas y aceitunas de cosecha propia, con las que se elaborará un aceite de calidad propio. En algunos casos puntuales también trabajan con productores locales para aprovechar los ingredientes de temporada y de proximidad.

Sobre Hipotels Hotels & Resorts

A lo largo de 50 años, el grupo Hipotels ha encabezado el desarrollo turístico en Mallorca hasta convertirse en una de las cadenas con mayor número de plazas hoteleras de la isla. Joan Lull, fundador del grupo, ha dotado a la empresa de su carácter y su visión apostando por una expansión prudente primero en Mallorca y luego extendiéndose a otros destinos como Cádiz, Lanzarote y, más recientemente, Cancún. Con una planta hotelera en constante renovación, este modelo de desarrollo ha permitido mantener en la empresa una gestión cercana basada en las relaciones a largo plazo, tanto con sus clientes como con sus trabajadores.

Departamento de comunicación de Hipotels

Oriol García +34 608 512 909
oriolgarcia@mahala.es

Eva Rexach + 34 647 877 461
eva@mahala.es