

## HEALTHY EVENTS ALIMARA: garantizando el bienestar de los huéspedes

Siguiendo las tendencias del mercado MICE, el Hotel Alimara Barcelona ([www.alimarahotel.com](http://www.alimarahotel.com)), del Grup CETT, sigue adaptando su propuesta de restauración a la demanda *healthy* de los organizadores de eventos, para garantizar el bienestar de los huéspedes.



Teniendo en cuenta que la organización de un acontecimiento comporta cuidar y atender el bienestar de los huéspedes, el Hotel Alimara Barcelona desarrolla el concepto *Healthy Events* Alimara, caracterizado por la prestación de servicios destinados a este fin y por la atención personalizada, con la garantía de calidad propia:

- El Hotel elabora menús equilibrados y aconseja a la clientela a la hora de seleccionar las comidas para que la propuesta gastronómica, con todo su gusto y sabor, se adapte a su ritmo de trabajo y bienestar.
- En el bufé de desayunos la fruta y la verdura son frescas, se renuevan cada día, y además se dispone de un surtido de bollería y cereales con un alto contenido en fibras.
- Se ofrecen propuestas de *coffee breaks* con bocadillos, bollería y zumos naturales y saludables.
- En el bar se puede disfrutar de una amplia carta de infusiones y de zumos *healthy* muy sabrosos.
- Las opciones gastronómicas del Hotel Alimara, que se adaptan a los requerimientos de la clientela internacio-

nal y que incluyen propuestas personalizadas adaptadas a las diferentes costumbres y culturas gastronómicas de los huéspedes, invitan al *networking* en salas privadas y en espacios abiertos como el jardín y la terraza, donde puede combinarse trabajo con el relax que ofrece el entorno.

- El Alimara cuenta con un abanico variado de posibilidades para que el huésped pueda componer su menú. "El cliente pide y nosotros cocinamos", lo que implica trabajar con productos de proximidad, frescos y de temporada.
- Se ofrece a la clientela información sobre los alérgenos de los alimentos.
- Hay disponibles varias propuestas flexibles en cuanto a la oferta y al precio.
- Además de cuidar la alimentación de los huéspedes, se ofrece un espacio *fitness* con vistas al jardín, así como rutas para *runners* y *walkers* cerca del Hotel, en Collserola.
- Finalmente, y poniendo en práctica la política de RSE del Grup CETT, el Hotel Alimara Barcelona da a la ONG Nutrición Sin Fronteras toda la comida que no se consume durante los actos para ayudar a las familias de Barcelona que más lo necesitan. ■

### SON NOTICIA

- El 7 de febrero, en la Asamblea y Jornada Técnica de miembros del CCB de la Agencia Catalana de Turismo de la Generalitat, en la que, entre otros, se expuso el plan de acción y de comercialización para el presente 2017—que se promocionará como el año del turismo sostenible—, se presentó el nuevo Comité Ejecutivo del CCB para los próximos dos años, formado por representantes de los diferentes colectivos de empresas. Cristina Santolaya, directora comercial del Hotel Alimara Barcelona, fue elegida representante de los hoteles de Barcelona en el citado Comité.
- Por segundo año consecutivo, Bodas.net, líder global en el sector nupcial, ha galardonado de nuevo al Hotel Alimara con el Wedding Awards 2017 en la categoría Banquete. Los premios reconocen el excelente trabajo realizado por las empresas y profesionales del sector teniendo en cuenta las recomendaciones de las 60.000 parejas que contrataron sus servicios.
- El 12 de marzo, el Hotel Alimara celebró la 14.ª edición de Puertas Abiertas para banquetes, bodas y celebraciones, en el Gran Salón Catalunya y en el Gran Salón Mediterrània. Destacaron las nuevas propuestas de decoración de mesa, que contaron con la colaboración de decoradores especializados en imagen de *banqueting*. ■