

INFORMACIÓN DE PRENSA

12/12/2018

LOS XII PREMIOS NACIONALES DE HOSTELERÍA RECONOCEN LA LABOR DE LA GUÍA MICHELIN

LA FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOSTELERÍA DE ESPAÑA (FEHR) HA GALARDONADO A LA GUÍA MICHELIN POR LA GRAN LABOR GASTRONÓMICA QUE LLEVA REALIZANDO DURANTE DÉCADAS.

La FEHR ha llevado a cabo, un año más, su tradicional gala de entrega de los Premios Nacionales de Hostelería. El acto, celebrado en el Auditorio Ciudad de León el pasado 27 de noviembre, ha tenido a la guía MICHELIN como una de sus protagonistas al ser galardonada con un reconocimiento al desempeño que lleva realizando desde hace más de 100 años, cuando se publicó la primera edición en Francia.

Rebeca Nieto, Directora Comercial de Michelin España y Portugal, fue la encargada de recoger el "Premio por su contribución a la mejora del sector" de manos de Mar Santarrufina, Directora Ferial de Hostelco y José Luis Izuel, Presidente de Hostelería de España.

Durante la gala de entrega se ha reconocido a la guía MICHELIN como uno de los actores fundamentales para el sector hostelero: "Formar parte de la guía es, al mismo tiempo, una oportunidad y un reto. Ver reconocida la excelencia obliga a los empresarios hosteleros a no bajar la guardia, y el incorporarse a un club tan selecto es, además, un potente estímulo. La guía MICHELIN lleva décadas siendo uno de los termómetros más fiables para medir la salud hostelera de un país".

Este premio es un reconocimiento tanto para la guía MICHELIN como para sus inspectores, que año tras año realizan una labor de incuestionable calidad para seleccionar los mejores restaurantes de cada uno de los 30 países que cuentan con guía propia. En el caso de España y Portugal, recientemente se ha presentado la nueva selección 2019, que recoge un total de 232 establecimientos con estrella; entre ellos destaca en la selección de este año el restaurante **Dani García**, en la localidad malagueña de Marbella, que ha conseguido la máxima distinción.

La guía MICHELIN ha compartido nómina de premiados con otros referentes del panorama gastronómico en un acto que también ha servido para presentar la nueva imagen de la FEHR. Así, a partir de ahora, la institución seguirá reconociendo la labor de los establecimientos, empresas e instituciones del sector bajo la marca Hostelería España.

Sobre la guía MICHELIN

La guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los 30 países en los que está presente. Escaparate de la gastronomía mundial, descubre el dinamismo culinario de un país, así como las nuevas tendencias y los futuros talentos. Creador de valor para los restaurantes gracias a las distinciones que atribuye cada año, la guía MICHELIN contribuye al prestigio de la gastronomía local y al atractivo turístico de los territorios. Gracias a su riguroso sistema de selección y a su amplio conocimiento histórico del sector de la hostelería y la restauración, la guía MICHELIN aporta a sus clientes una experiencia única y un servicio de calidad.

Las diferentes selecciones están disponibles tanto en versión impresa como digital. Son accesibles tanto por Internet como para todos los dispositivos móviles que proporcionen una navegación adaptada al uso individual, además de contar con un servicio de reserva online.

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN COMERCIAL
Avenida de los Encuartes, 19
28760 Tres Cantos - Madrid - ESPAÑA
Móvil: +34 609 452 532 - angel.pardo-castro@michelin.com



Con la guía MICHELIN, el Grupo continúa acompañando a millones de viajeros en sus desplazamientos, lo que les permite vivir una experiencia única de movilidad.

Sobre MICHELIN

Michelin tiene la ambición de mejorar de manera sostenible la movilidad de sus clientes. Líder del sector del neumático, Michelin diseña, fabrica y distribuye los neumáticos más adaptados a las necesidades y a los diferentes usos de sus clientes, así como servicios y soluciones para mejorar su movilidad. Michelin ofrece igualmente a sus clientes experiencias únicas en sus viajes y desplazamientos. Michelin desarrolla también materiales de alta tecnología para la industria en torno a la movilidad. Con sede en Clermont-Ferrand (Francia), Michelin está presente en 171 países, emplea a 114.700 personas y dispone de 70 centros de producción en 17 países que en 2017 han fabricado 190 millones de neumáticos. (www.michelin.es).

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN COMERCIAL
Avenida de los Encuartes, 19
28760 Tres Cantos - Madrid – ESPAÑA
Móvil: +34 609 452 532 – angel.pardo-castro@michelin.com

