8/4/2020

MICHELIN se une a la iniciativa solidaria “SALVEMOS NUESTROS RESTAURANTES”

**PARA AYUDAR AL SECTOR GASTRONÓMICO A SUPERAR EL IMPACTO DERIVADO DEL COVID-19, MICHELIN SE UNE AL PROYECTO “SALVEMOS NUESTROS RESTAURANTES”, PUESTO EN MARCHA POR SU SOCIO Y COLABORADOR ELTENEDOR**

Ante la situación que se vive en España, con el cierre temporal de los más de 300.000 restaurantes y bares en nuestro país por el decreto del Estado de Alarma que ha provocado la epidemia del COVID-19, Michelin se une a la acción solidaria “Salvemos Nuestros Restaurantes”, puesta en marcha por ElTenedor para ayudar al sector a superar el impacto económico.

La iniciativa “Salvemos Nuestros Restaurantes”, totalmente altruista, pretende apoyar a uno de los pilares básicos de la economía en España. El sector gastronómico está siendo uno de los más afectados por la epidemia del coronavirus y ElTenedor ha unido fuerzas para que el impacto económico sea el menor posible.

El proyecto no solo cuenta con el apoyo de Michelin. También se han sumado los principales agentes del sector, como la Federación de Cocineros y Reposteros de España (FACYRE), Revolución en Sala, Hostelería Madrid, Eurotoques, Gremi de Restauració, Cluster Foodservice; otras organizaciones de la industria, como Madrid Fusión, San Sebastián Gastronomika o Comer de La Vanguardia; y una larga lista de empresas y marcas entre las que se encuentran Mindshare o Brandelicious.

Todos han aportado para la puesta en marcha de “Salvemos Nuestros Restaurantes”, que permitirá a los establecimientos ofrecer “bonos prepago” mientras dure el cierre de sus establecimientos. La iniciativa funciona a través de la página web [www.SalvemosNuestrosRestaurantes.es](http://www.SalvemosNuestrosRestaurantes.es) y, próximamente, también desde la aplicación y la web de ElTenedor. A través de estas plataformas online, los comensales podrán adquirir un bono prepago para disfrutar de una comida o una cena cuando el restaurante abra de nuevo sus puertas, participando así de la iniciativa para apoyar a sus restaurantes favoritos.

Este proyecto solidario está dirigido a todos los restaurantes de nuestro país, estén o no asociados a la web de restaurantes. Tras ponerse en marcha el pasado día 2 de abril, ya cuenta con más de 500 restaurantes registrados en la plataforma y, entre todos ellos, han conseguido superar los 50.000 € recaudados durante los primeros días de actividad.

Para José Vallés, director de La Guía MICHELIN España y Portugal, “Nuestra mejor forma de apoyar el sector es reanudar nuestra actividad lo antes posible, para reflejar, un año más, la riqueza y diversidad de nuestra gastronomía en la próxima edición de La Guía MICHELIN, que se presentará el próximo 30 de noviembre. Mientras tanto, la iniciativa “Salvemos nuestros restaurantes” puesta en marcha por ElTenedor, nos parece muy positiva y cuenta con nuestro total apoyo.”

Por su parte, Marcos Alves, CEO de ElTenedor en España, explica la propuesta: “Los restaurantes están en una situación crítica, ya que han visto cómo sus ingresos se han reducido a cero de manera drástica, y muy pocos tienen ahora mismo recursos para mantenerse en esta situación. Ahora nuestra misión es apoyar al sector y confiamos en que estos *bonos prepago* puedan ser una gran ayuda”.

**Michelin y ElTenedor, colaboradores internacionales**

Michelin y TripAdvisor, con su subsidiaria ElTenedor, firmaron a finales de 2019 un acuerdo de asociación de contenido y licencias para combinar la experiencia en referencias gastronómicas de la Guía MICHELIN con la audiencia de TripAdvisor y el servicio de reserva de ElTenedor. Mediante este acuerdo, los 14.000 restaurantes seleccionados por los inspectores de la Guía MICHELIN alrededor de todo el mundo quedaban identificados con su correspondiente distinción (Estrellas, Bib Gourmand o El Plato MICHELIN) en la web de TripAdvisor y en aplicaciones como ElTenedor, líder de reservas online de restaurantes.

**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 la eficacia del transporte. Michelin ofrece igualmente a sus clientes experiencias únicas en sus viajes y desplazamientos. Michelin desarrolla también materiales de alta tecnología para diversas utilizaciones. Con sede en Clermont-Ferrand (Francia), Michelin está presente en 170 países, emplea a más de 127.000 personas y dispone de 69 centros de producción de neumáticos que en 2019 han fabricado 200 millones de neumáticos (*[*www.michelin.es*](http://www.michelin.es)*).*

**Sobre ElTenedor**

*ElTenedor, una marca de TripAdvisor®, es la app líder de reservas online de restaurantes. Su misión es conectar restaurantes y comensales, contando con una red de más de 80.000 restaurantes y 29 millones de visitas al mes.A través de ElTenedor, así como a través de TripAdvisor, los usuarios pueden seleccionar un restaurante según sus preferencias, consultando las opiniones de otros usuarios, comprobando la disponibilidad en tiempo real y reservando instantáneamente 24/7. Para los restaurantes, ofrece el software ElTenedor Manager que permite optimizar la gestión de sus reservas, agilizar su funcionamiento y mejorar tanto su servicio como sus ingresos. La plataforma opera con la marca “lafourchette” en Francia y Suiza, como “ElTenedor” en España, como “TheFork” en Italia, Bélgica, Portugal, Brasil, Suecia, Holanda, Australia, Dinamarca y en otros países de América Latina (Argentina, Colombia, México, Chile, Perú y Uruguay). Asimismo, opera en inglés como “TheFork.com”, En 2019, ElTenedor ha adquirido Bookatable y se ha expandido a Reino Unido, Alemania, Austria, Finlandia y Noruega.*