



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 9 de octubre, 2023

La Guía MICHELIN rinde homenaje a los hoteles más destacados del mundo otorgándoles una distinción especial: la Llave MICHELIN

- Los equipos de la Guía MICHELIN han seleccionado más de 5.000 hoteles y alojamientos de todo el mundo, disponibles para reservar en [guide.michelin.com](https://www.guide.michelin.com) y en la app de la Guía para dispositivos móviles
- Dentro de esta nueva selección, la Guía MICHELIN ha creado la Llave MICHELIN, una distinción especial que destaca los establecimientos que ofrecen las experiencias hoteleras más excepcionales
- Estos hoteles y alojamientos recibirán la distinción la Llave MICHELIN a partir de 2024

Al igual que con los restaurantes, la Guía MICHELIN pretende recomendar de forma independiente hoteles que constituyan destinos únicos. Tras cuatro años de trabajo, la Guía propone una nueva selección constituida por más de 5.000 hoteles excepcionales en 120 países.

En un sector saturado de información no siempre fiable, la Guía MICHELIN pone su experiencia al servicio de los viajeros para ayudarles en su búsqueda de experiencias personalizadas. En respuesta a la hiperestandarización de los alojamientos en términos de diseño, decoración interior, atención, etc., la Guía MICHELIN pretende despertar las emociones de los viajeros orientándoles hacia establecimientos que sobresalen en todos los sentidos: enfoques arquitectónicos, saber hacer profesional y afirmación de una personalidad única e identificable.

La nueva selección de la Guía MICHELIN recomienda más de 5.000 hoteles de una amplia gama de precios y estilos en 120 países. Se basa en 5 criterios:

1. Destino en sí mismo: el hotel contribuye a la experiencia local;
2. Excelencia en arquitectura y diseño interior;
3. Calidad y coherencia del servicio, confort y mantenimiento;
4. Singularidad que refleje la personalidad del establecimiento, su carácter único;
5. Coherencia entre el nivel de la experiencia y el precio pagado.

Desarrollada independientemente de las etiquetas existentes y sin cuotas preestablecidas, esta selección de hoteles se dirige a los viajeros que ya confían en la Guía MICHELIN y a todos aquellos que buscan un asesoramiento sólido y verificado. Con este nuevo enfoque de los hoteles la Guía MICHELIN persigue tres objetivos:

- Guiar a los viajeros hacia alojamientos con carácter que ofrezcan mucho más que una habitación para alojarse una noche.
- Preceder o prolongar una experiencia gastronómica con una estancia memorable en un hotel.
- Ofrecer a los huéspedes la oportunidad de elegir, reservar y compartir sus experiencias en una única plataforma independiente.



La página web y la app de la Guía MICHELIN son intuitivas, desde la planificación hasta la reserva de la estancia. Los clientes pueden inspirarse navegando por la sección de revistas, elegir su alojamiento mediante un motor de búsqueda aplicando filtros, reservar una habitación y pagar en línea y comentar o compartir su experiencia. Sin anuncios que interrumpan la navegación los futuros viajeros también se benefician de un servicio de atención al cliente formado por un equipo de expertos especializados en viajes capaz de responder a las solicitudes las 24 horas del día los 7 días de la semana, y proporcionar orientación a medida si es necesario.

La Llave MICHELIN, una nueva distinción en la Guía MICHELIN

En esta nueva selección, los equipos de la Guía MICHELIN han optado por destacar los establecimientos que elevan la hospitalidad a la categoría de arte, creando experiencias verdaderamente únicas.



Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN, declaró: *“La Llave MICHELIN es una indicación clara y fiable para los viajeros. De la misma manera que las Estrellas MICHELIN reconocen a los restaurantes que están en la cima, la Llave MICHELIN distinguirá a los hoteles más excepcionales de todo el mundo. Este galardón también es un reconocimiento al trabajo en equipo de profesionales de la hostelería comprometidos y apasionados”.*

Dentro de esta selección, la Llave MICHELIN distinguirá cada año a establecimientos excepcionales, dirigidos por equipos dotados de un saber hacer único. La Llave MICHELIN se concederá tras una o varias estancias realizadas de forma anónima por los equipos de selección de la Guía MICHELIN, que actualmente ya se encuentran realizando el trabajo de campo. La primera selección de establecimientos reconocidos con la distinción la Llave MICHELIN se desvelará en el primer semestre de 2024.

Sobre la Guía MICHELIN

La Guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los más de 40 destinos 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.

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 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 utilidades. Con sede en Clermont-Ferrand (Francia), Michelin está presente en 175 países, emplea a 132.000 personas y dispone de 67 centros de producción que en 2022 han fabricado alrededor de 200 millones de neumáticos (www.michelin.es).



DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN MICHELIN

comunicación-ib@michelin.com



www.michelin.es

<https://guide.michelin.com/es/es>

[!\[\]\(cbe2492b119e39e02a1dab2af4a4b296_img.jpg\) @Michelinespana](#) [!\[\]\(2f36c159ea3670f7a62f64a4f1cf5c05_img.jpg\) @laGuiaMichelin](#) [!\[\]\(97ea327f5be815eae3219211de8871e0_img.jpg\) @Michelinespana](#)
[!\[\]\(b9e364404d24453c513f2e1f7e489b5b_img.jpg\) @MichelinNews](#) [!\[\]\(5d9dd6a6efd1aa0fc8e84c5b604605a8_img.jpg\) @Michelin](#)

Ronda de Poniente, 6 – 28760 Tres Cantos – Madrid. ESPAÑA