



IBEROSTAR
HOTELS & RESORTS

NOTA DE PRENSA

IBEROSTAR OFRECE UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA ÚNICA A TRAVÉS DE SU NOVEDOSO CONCEPTO IBEROSTARCHEF

- **Más de 14 Chefs reconocidos internacionalmente diseñan la oferta gastronómica de la cadena de hoteles**

México D.F., 2 de julio de 2014- La amplia oferta gastronómica que los 10 hoteles IBEROSTAR ofrecen en México mezclan la identidad culinaria regional con el *expertise* global de la cadena, que cuenta con chefs de todo el mundo, garantizando así a los huéspedes la degustación de una cocina autóctona auténtica y de los platos más internacionales, en un concepto Todo Incluido.

Esta fortaleza gastronómica, en conjunto con su excelente servicio y trato profesional y humano, han sido clave para que más del 42% de los huéspedes que han saboreado y disfrutado el lujo y confort de IBEROSTAR repitan la experiencia.

En México, la cadena de hoteles cuenta con una oferta gastronómica que va desde un espléndido y variado buffet con platos tradicionales e internacionales, que deleita a los paladares más exigentes, hasta platillos a la carta y temáticos que aportan mayor sofisticación y dedicación.

Además, para la cena, los hoteles de IBEROSTAR en México ofrecen 36 restaurantes de 8 distintas especialidades entre las que se encuentran: Cocina Gourmet, japonesa, mexicana, brasileña, mediterránea, italiana, steakhouse, pescados y mariscos, entre otras.



“Degustar un platillo en IBEROSTAR Hotels & Resorts en Cancún, Riviera Maya, Playa del Carmen o Riviera Nayarit es palpar el sincretismo de diversas culturas, con la exquisita oferta culinaria de México; al combinar lo mejor de estas regiones obtenemos platillos exquisitos realzados por los aromas, sabores y texturas de semillas, especias, vegetales, frutas y carnes de todos estos países”, explicó el Chef de IBEROSTAR para México Daniel Rodríguez.

Para esta cadena hotelera, la oferta culinaria es fundamental para que los huéspedes disfruten de unas vacaciones perfectas, por ello, apuestan por unir un servicio hotelero de calidad con la más alta gastronomía. El objetivo es cumplir las expectativas del huésped y garantizar su satisfacción plena. Para lograrlo, IBEROSTAR ha creado un novedoso concepto alrededor del cual gira toda su oferta gastronómica: **IberostarChef**

El concepto **IberostarChef** consiste en agrupar todas aquellas iniciativas vinculadas a la gastronomía que la compañía desarrolla para garantizar la satisfacción de sus clientes.

iberostar.com





IBEROSTAR
HOTELS & RESORTS

Otros de los proyectos que ha desarrollado está cadena hotelera y que se pueden encontrar en los hoteles de Mexico son:

Dine around: A través del cual busca ofrecer una mayor variedad de opciones culinarias a los clientes, de manera que aquellos que se hospeden en un determinado hotel de la cadena, tienen la posibilidad de acudir a los restaurantes del resto de los hoteles que pertenezcan al mismo resort.

Star Chef: El cual consiste en que el cliente personalice y configure su propia receta con productos frescos y es testigo de un succulento y didáctico show cooking al momento, dentro de la amplia, moderna y confortable estructura del buffet del hotel.

La cocina IBEROSTAR: Se trata de un recetario que rinde un homenaje a los chefs de la compañía y que contiene las exquisitas propuestas que se disfrutan a diario en los hoteles, y que ahora podrán degustar en sus hogares.

Cocina para bebés, un sitio acondicionado con todo lo necesario para alimentar a los más pequeños como si estuvieran en la comodidad de su casa. La cadena cuenta con instalaciones óptimas, el equipo necesario y los suministros adecuados para alimentar adecuadamente a los bebés.

Acerca de IBEROSTAR Hotels & Resorts

IBEROSTAR Hotels & Resorts es la cadena hotelera vacacional fundada en Palma de Mallorca (Islas Baleares, España) por la familia Fluxá en 1986. Parte integrante del GRUPO IBEROSTAR, uno de los principales consorcios turísticos españoles y con más de 50 años de historia, IBEROSTAR Hotels & Resorts dispone en la actualidad de alrededor de 100 hoteles en 13 países de todo el mundo.

Para más información: iberostar.com

Oficina de Prensa de IBEROSTAR

Edelman

Tel: +34 **915560154** Fax: +34 **917702966**

Angélica Gutiérrez David (angelica.gutierrez@edelman.com)

Teresa Herrera (teresa.herrera@edelmna.com)