

→ EXPANSIÓN

Kube Management, ahora también en San Salvador de Jujuy

■ Jujuy es hogar de sensaciones, sabores y culturas, con innumerables atractivos a lo largo y ancho de su territorio. San Salvador, su capital, combina su pasado, sus expresiones históricas y la dinámica de una ciudad actual, ofreciendo un lugar óptimo para el desarrollo de la actividad turística. Dentro del marco de Kube Management, que desde hace cuatro años administra Kube Apartments Express (liderado por Tito Godoy), se suma a dicho grupo de unidades de gerenciamiento la Posada El Arribo by Kube Management. Ubicada en la calle Belgrano de la capital jujeña, el establecimiento se encuentra en un punto privilegiado por la cer-

canía con el centro comercial y cultural de la ciudad.

Se trata de una casona familiar de fines del siglo XIX, fiel a la estructura y a los materiales de construcción tradicionales, pero con el añadido de la tecnología y el confort que los huéspedes requieren. Cuenta con 13 amplias y luminosas habitaciones decoradas de forma cálida y sencilla, equipadas con sommier, televisor LCD 32", split frío/calor, cofre de seguridad y wi-fi. Asimismo, ofrece un bello jardín con piscina y solarío, un bar/cafetería y una sala de reuniones con capacidad para 10 personas.

Esta iniciativa sigue apostando a la misma línea de ser-



Alejandro Fernández, responsable operativo de Kube Management, y Leticia Balud, titular de la Posada El Arribo by Kube Management.

vicio brindada por anteriores experiencias de gerenciamiento, como el caso de H1 Apartments Express en San Fernando del Valle de Catamarca. ●

→ CERTIFICACIÓN

Bio: primer restaurante orgánico certificado de Argentina



■ El restaurante Bio, ubicado en pleno barrio de Palermo Hollywood (Humboldt 2192), se convirtió en el primer establecimiento orgánico certificado de Argentina. La distinción fue provista por FS Certificación, una empresa con más de 20

años de trayectoria dedicada a brindar servicios de certificación, inspección, capacitación y gestión en el desarrollo de proyectos técnicos para la implementación de procesos de calidad.

Hace más de 14 años que Bio ofrece platos sanos y nutritivos, dedicándose a difundir una filosofía de alimentación consciente, escudada en vegetales y frutas cosechadas en el mismo día, cereales y harinas molidas con molinos de piedra, y aceites de primera presión en frío. Asimismo, la carta también cuenta con una amplia variedad de platos ve-

ganos, para celíacos y para amantes del raw food. También dispone de un almacén de productos orgánicos (semillas, aceites, yerbas, pastas secas, galletas, dulces, conservas, miel, vinos) y ofrece servicios de take away, catering y cursos de cocina. ●



La carta del establecimiento cuenta con opciones para veganos y celíacos.

INTERNACIONALES

Nuevo InterContinental en Santo Domingo

■ Se anunció la apertura del InterContinental Real Santo Domingo, que aporta un producto de lujo discreto a la zona metropolitana de la ciudad.

Gerardo Murray, vicepresidente regional de Marcas y Marketing para México, Latinoamérica y Caribe de IHG, dijo: “Nos sentimos orgullosos de ofrecer a nuestros huéspedes una opción más en este gran destino, ahora bajo nuestra marca. Estamos seguros de que este gran hotel será muy apreciado por la clientela, ya que el distrito financiero en Santo Domingo está próximo a varios sitios históricos y atracciones culturales de la zona”.

El nuevo establecimiento, que demandó una inversión de US\$ 70 millones, cuenta con 21 pisos de altura y 227 habitaciones, dos bares y tres restaurantes de conceptos únicos. Por su parte, el spa ofrece a los huéspedes dos saunas, dos baños de vapor y una piscina de borde infinito con vistas a la ciudad. Además, el gimnasio está abierto las 24 horas y cuenta con equipo de vanguardia con wi-fi; y el hotel dispone de casi 836 m² de espacio para reuniones, repartidos en ocho salones con capacidad máxima de 750 invitados.

Park Inn by Radisson hace su debut en China

■ Park Inn by Radisson anunció su llegada a China con la inauguración del Park Inn by Radisson Libo. “La apertura beneficia al mercado de viajeros buscando marcas hoteleras internacionales confiables que ofrezcan tanto buenos productos como servicios. Con su reconocida y distintiva filosofía de servicio Yes I Can!SM, el hotel está preparado para recibir tanto a viajeros de negocios como de placer”, destacó Thomas Hagemann, vicepresidente de Futuras Aperturas y Proyectos Especiales para Asia Pacífico de Carlson Rezidor Hotel Group.

La propiedad cuenta con 182 habitaciones de diseño contemporáneo con pintorescas vistas del río Zhangjiang, acceso a Internet de alta velocidad y Fitness Center. Además, los huéspedes podrán experimentar cocina local o internacional en el restaurante Ly Café; mientras que el lobby bar será un lugar ideal para reunirse con familiares, amigos y socios de negocios, acompañados de bebidas y comida ligera. Para eventos y convenciones, el hotel cuenta con un salón principal de 181 m² y espacios adicionales para reuniones, todas con servicios audiovisuales completos y un equipo de especialistas profesionales en eventos.

Howard Schultz deja la presidencia ejecutiva de Starbucks

■ Howard Schultz dejará el cargo de presidente ejecutivo de Starbucks Corp. para dedicarse de lleno a la nueva iniciativa estratégica de la empresa de abrir cafeterías de alta gama. A pesar de esto, Schultz seguirá siendo presidente de la junta de Starbucks.

“No tengo ningún horizonte de tiempo que limite mi compromiso con la compañía. Esto me da la libertad empresarial para hacer lo que creo que hago mejor”, mencionó.

La medida está dirigida a refrescar la marca de Starbucks, que ha estado haciendo frente a una competencia cada vez mayor de tostadores especializados como Stumptown e Intelligentsia, así como de proveedores masivos de café como Dunkin Donuts, que han estado introduciendo bebidas de alta gama.

Cabe mencionar que, hace dos años, la compañía abrió su primera tienda de este tipo, el Seattle Reserve Roastery and Tasting Room, una tienda de 1.400 m² donde el café se tuesta y la gente puede comprar bebidas de US\$ 12 preparadas con granos de reserva y una técnica de infusión de sifón.