

Barceló Málaga: “apostamos por brunch saludable y orgánico”



“Lo que más valoran nuestros huéspedes es la variedad de opciones, probar ingredientes sanos y la calidad que detectan en los alimentos”

Nacho Rodríguez es Director General Manager

El **brunch saludable** que ofrece **El B-Lounge del Hotel Barceló Málaga** a sus huéspedes se trata de una opción protagonizada por una amplia carta de smoothies detox, bircher muesli, pudding de chía, yogur con muesli y bayas, o migas catetas con foie tibio y mango.

Si bien, lo realmente novedoso es el **servicio B-LikEat**, un nuevo concepto de breakfast & lunch con un menú elaborado en base a **ingredientes orgánicos y de calidad**, que junto con productos locales de temporada serán la quedada perfecta para disfrutar con los amigos.



El **Director General Manager del Barceló Málaga, Nacho Rodríguez**, confirma que lo ‘healty’ es, definitivamente, una tendencia. El proyecto B-LikEat es una propuesta gastronómica está siendo valorada por los clientes de los hoteles piloto donde se ha implantado, por lo el próximo paso es extenderla a todos los establecimientos de la cadena en Europa.

P.- Qué razones les ha llevado a incorporar productos naturales y saludables en su Brunch?

R.- B-LikEat se ha concebido como un proyecto innovador de Barceló Hotels & Resorts con el objetivo de situar a la cadena como pionera en la implementación las nuevas tendencias gastronómicas en el universo hotelero.

Hasta el momento de su lanzamiento, las propuestas hoteleras al respecto se centraban en introducir “toques saludables” a la oferta del desayuno: con B-LikEat se ha pensado la **propuesta íntegra de desayuno** para ofrecer alimentos saludables y de calidad en todos y cada uno de los platos del buffet.

Las razones para hacerlo: el poder ofrecer a nuestros huéspedes una experiencia que no solo les guste, sino que además sea buena para ellos. Por eso, la propuesta de B-LikEat (y, por extensión, la del brunch) está centrada en ingredientes ricos, saludables y de calidad.

P.- Cree que lo ‘saludable’ es una tendencia en los Brunch?

R.- Lo saludable es tendencia, definitivamente. Lo que diferencia la oferta de nuestro brunch es que es una propuesta integral en la que todo está elaborado en base a **ingredientes orgánicos, saludables, de calidad y de proximidad**.

No se trata simplemente de realizar guñónes saludables, sino de que todos los ingredientes que incluimos en el **brunch** y en el desayuno sean de la mejor calidad para tener un impacto

“No se trata de realizar guñónes saludables, sino de que todos los ingredientes sean de la mejor calidad”.



positivo en nuestros huéspedes.



Se ofrecen alimentos saludables y de calidad en el buffet

P.- Está teniendo éxito la propuesta de Brunch del Hotel Barceló Málaga. Tanto que están pensando incorporarlo al resto de hoteles de la cadena...

R.- El proyecto B-LikEat, concebido como desayuno buffet y en su declinación a brunch saludable, se implementó durante el año pasado en algunos **hoteles piloto** de Barceló Hotels & Resorts en España, como Barceló Torre de Madrid, Barceló Sants, Barceló Portinatx, Barceló Málaga o Barceló Castillo Beach Resort.

En todos estos hoteles hemos recibido un **feedback muy positivo** de nuestros huéspedes, y esto ha motivado que vaya a implementarse (y disfrutarse) en todos los hoteles de la cadena en Europa.

Lo que más valoran nuestros huéspedes es la variedad de opciones, la posibilidad de probar ingredientes saludables y platos nuevos para ellos, y la mayor calidad que detectan en los alimentos.

Nuestros huéspedes son conscientes de que se encuentran ante un desayuno diferente, y lo valoran.

P.- Cómo ve el futuro de este tipo oferta gastronómica?

R.- En Barceló Hotels & Resorts somos conscientes de que debemos escuchar a nuestros huéspedes para poder, en base a sus deseos, ir siempre un paso más allá y ofrecerles experiencias innovadoras que poder disfrutar durante su estancia.

Se trata de una fórmula de desayuno y de brunch pensada en base a lo que nuestros clientes demandan, y construida en colaboración con destacados expertos gastronómicos; el futuro también será así.

Continuaremos situando al huésped en el centro de lo que hacemos, y serán sus preferencias las que nos guíen para poder experiencias que les sorprendan y les encanten.



El brunch se convierte
en una comida
equilibrada y sana

Propuestas del brunch saludable del Barceló Málaga

- **Alimentos de tendencia:** toppings saludables para tostas y pancakes, como siropes saludables, mantequillas de frutos secos, aceites naturales...
- **Panes y masas:** de masa madre, variedades orgánicas y harinas más saludables y de tendencia, como la espelta, repostería casera con algunas opciones ecológicas.
- **Bebidas:** zumos y smoothies naturales,
- **Superalimentos:** birher muëсли, pudding de chía, entre otras muchas opciones.
- **Productos locales:** migas, la hamburguesa a la andaluza, o platos con sello del hotel como el 'baoquerón'.