

ESPECIAL

HOSTALERIA

Diari d'Andorra
29.11.19



UN SECTOR **A L'ALÇA**



COVIMA ENDING+



**Som especialistes en restauració,
manteniment, neteja, reposar.
Instal·lació de màquines
sense cost
amb un mínim de consum**



**Begudes
calentes amb
la marca**



**Àmplia gamma de models
que s'adapten al teu negoci**



**Nosaltres sabem el que necessites
per al teu negoci i per això
Cashlogy
ha estat dissenyat
per a la teva tranquil·litat**

Av. Salou, núm. 56, Andorra la Vella · **Telèfon: +376 724 333**

www.covimavending.com

Horari: de 8.00 a 13.00 h i de 15.00 a 20.00 h

INTRODUCCIÓ



QUAN L'ATENCIÓ ÉS LA CLAU

Visió conjunta, optimització de recursos, ordre, neteja, educació i avaluació constant són els factors imprescindibles per oferir el millor servei en hostaleria

L'objectiu primordial en el món de l'hostaleria és que, quan el client surti per la porta, ja pensi a tornar un altre dia. Durant tot el procés d'atenció al client, tots els factors tenen la seva importància. No obstant això, és el servei el que preval sobre tota la resta. En aquest punt no es pot fallar. Les claus per aconseguir-ho són:

Visió conjunta

Tots els treballadors de l'empresa necessiten tenir clara la missió i, sobretot, l'estratègia per aconseguir-la. Que estiguin plenament conscienciats és molt important. Una manera de treballar a l'uníson que transmeti un ele-

L'objectiu és que, quan el client surti per la porta, ja pensi a tornar un altre dia

Els empleats han de treballar a l'uníson per aconseguir una compenetració total

ment diferenciador. Els clients valoraran, i molt, un servei compenetrat.

Per dur a terme aquest procés de conscienciació, el primer element són els directius o encarregats del negoci. Perquè un canvi sigui efectiu ells han de ser els principals impulsors i donar exemple a tots els que es troben per sota a l'escala jeràrquica.

Optimitzar els recursos

Coordinació, velocitat i eficàcia són claus en hostaleria. Un conjunt de factors que de manera cohesionada donen com a resultat un servei excel·lent. La coordinació evita solapaments, pèrdues de temps i estalvi en costos in-

necessaris. Un equip coordinat sap quina és la seva funció, però, sobretot, la dels seus companys. D'aquesta forma es redueix considerablement la ràtio d'imprevistos i, en el cas que apareguin, se sap on, quan i amb qui es poden resoldre.

Quant a la rapidesa, simplement és una exigència no escrita per part del client. Un bon servei sap racionar el temps i agilitar tot el procés perquè el client sigui atès en el menor temps possible. Esperar molta estona que t'atenguin o et portin el compte són detalls freqüents que frustren la gent. El temps de lliurament de la comanda, també, però aquí entra en joc que el client conegui –o se li

faci conèixer– el temps mínim que costa la preparació.

Les virtuts anteriors condueixen al factor clau: l'eficàcia. És d'alguna manera el que li arriba al client. Per a ell, l'important no és tant el procés com el resultat final. És aquí on valorarà el servei de manera positiva o negativa. És deure del restaurador exigir eficàcia durant tot el procés per obtenir un resultat idèntic.

Ordre i neteja

Aquests dos aspectes són inseparables. La imatge que projecten el local i el servei són molt importants. Es tracta d'un exercici diari que concerneix tots els que formen part del negoci. Si no es cuiden aquests aspectes és probable que el client no torni a aparèixer. Tot el material, mobiliari i altres objectes han d'estar ordenats i nets. De



fet, l'ordre contribueix a la neteja. Una neteja que també ho ha de ser del propi servei. Una altra de les imatges que capten els clients és la que

projecten els empleats. Tots aquests elements causen comoditat o incomoditat, per la qual cosa ha de ser una màxima per a tothom.

Educació

L'educació té a veure amb el respecte. Un servei orientat al client ha de respectar els seus gustos, objeccions, comentaris, reclamacions... amb la finalitat d'atendre-les de la millor manera possible. L'hostaleria és un negoci de contacte directe. El percentatge d'importància del respecte en la satisfacció del client és molt elevat. Tractar-lo malament o incorrectament assegura, pràcticament, perdre'l.

Avaluació

L'avaluació ha de ser constant i completa. Cal saber quins aspectes es milloraran i per què. A vegades són els propis clients els que fan saber queixes, opinions o suggeriments. No obstant això, cal portar un control freqüent sobre el servei i com el valora el client.



AVINGUDA SALOU, 32.
Andorra La Vella.



Emocions a taula.

Tot Natura, és el màxim referent del país en qualsevol matèria de jardineria, flors i plantes. Especialistes de sorprendre en diferents elements o llocs singulars, deixen sense paraules per exemple, amb els centres de taula i els rams de tota mena. Els professionals de Tot Natura,

transmeten sensacions i potencien ambientacions amb l'ús de plantes i flors.

Arriba el Nadal i tothom vol tenir les taules, les cases i els espais públics decorats exquisidament per l'ocasió... és moment que ho descobreu, és moment que t'assessoris, és moment d'acudir a Tot Natura.



FRESCARN

ARTESANIA I QUALITAT

Amb més de 40 anys, treballa amb les denominacions d'origen més prestigioses

Més de 40 anys d'experiència en el sector carni avalen la professionalitat i el saber fer de Frescarn, una empresa familiar de referència a Andorra en la venda de carn de la millor qualitat, tant en la distribució a majoristes com en la venda al detall.

Les seves carns són importades de diferents llocs: Galícia, Terol, Alemanya... i,

evidentment, també treballa amb carn d'Andorra.

Frescarn també està especialitzada en l'elaboració dels seus propis productes: botifarra de pagès, canelons, croquetes, pollastres farcits, broquetes, hamburgueses... Té un ampli ventall de productes, tots elaborats de manera 100% artesanal.

Frescarn distribueix els productes a tot tipus de



clients, des d'hotels i restaurants fins a escoles, supermercats i altres carnisseries, garantint sempre un producte fresc i saborós.

Frescarn té una carnisseria al centre de Sant Julià, on els clients hi trobaran els seus productes tot l'any per fer la compra de cada dia.

FRESCARN

Venda de productes carnis a l'engròs i detall

*Productes d'elaboració
pròpia artesanal*

Subministrem a hotels, restaurants, escoles, pistes, residències....

Av. Verge de Canòlich, 78, baixos | AD600 Sant Julià
Tel.: +376 843 225 · 843 466 | Fax: +376 843 179 | frescarn@frescarn.ad

BIOBIO

LA MARCA ECOLÒGICA D'ANDORRA

L'empresa presenta Biobo Free, una línia per al col·lectiu d'al·lèrgics i intolerants

L'alimentació ecològica cada vegada és més accessible per a les famílies del país. BIOBIO ha anat un pas més enllà, aconseguint que la producció ecològica sigui una realitat a Andorra. BIOBIO, creada el 2014 dins la divisió d'alimentació saludable del Grup Bomosa, és una empresa que dona servei de restauració a grans col·lectius i a grups especialment sensibles. El 2016 implanta la marca ecològica Biobo, que promou plats tradicionals, receptes andorranes i propos-

tes culinàries internacionals, amb producte exclusivament ecològic.

BIOBIO reforça els seus valors intrínsecs i diferencials fomentant una cuina amb valors, basada en les arrels del nostre territori, la cultura gastronòmica i la sostenibilitat.

A més, BIOBIO ha presentat recentment la línia Biobo Free, que vol respondre a les necessitats del col·lectiu d'al·lèrgics i intolerants, garantint l'absència dels 14 al·lèrgens principals.

Aquest menjar compleix no tan sols tota la reglamentació



vigent en matèria de seguretat alimentària, sinó també la garantia de no contenir cap mena d'al·lèrgen, ni en els ingredients ni tampoc en possibles traces.

BIOBIO disposa d'una cuina central a Encamp, que és cent per cent ecològica i que està preparada per evitar la contaminació creuada en tot el procés fins a arribar al plat del consumidor.

Biobo Free

**El menjar ecològic d'Andorra
garantit sense al·lèrgens**



Gluten



Llet i els seus derivats



Ou



Peix



Molluscs



Crustacis



Fruits de clofolla



Cacauets



Api



Soia i productes a base de soia



Mostassa



Sèsam



Diòxid de sofre i sulfits



Tramussos



PRODUCTES
AGRÍCOLES
I ARTESANS
D'ANDORRA



AD-BIO-054
Agricultura UE/No UE

www.bomosa.ad

EL CEDRE

ESPECIALISTES EN DISTRIBUCIÓ

L'empresa treballa amb 350 establiments d'hoteleria, restauració i comerç del país

El Cedre Distribucions és una empresa especialitzada en distribució de productes alimentaris per als sectors de l'hoteleria i la restauració, així com grans superfícies i petit comerç. En total, la societat col·labora amb uns 350 establiments del país. El Cedre Distribucions treballa amb els proveïdors de les marques més prestigioses, com:

–PURATOS, empresa innovadora i líder en el sector de la fleca, pastisseria i xocolateria amb més de 60 anys



d'experiència al costat dels professionals dels sectors.

–BERLYS, fabricant de pa, brioixeria i pastisseria de forma artesanal, oferint constantment noves creacions i

actualment creixent en la gamma de pa sense gluten.

–EL PASTORET DE LA SEGARRA, iogurts làctics artesanals amb fermentació de manera tradicional.

–BOLLERIA BJV, fabricant de planxa de bescuit, bescuits per a pastissers i per a bufets en formats i sabors diferents.

Vint anys d'experiència en el sector i en diferents etapes avalen la trajectòria i professionalitat d'El Cedre Distribucions, que compta amb un equip humà i professional totalment especialitzat en aquest àmbit i en el de la distribució i servei a clients, l'empresa garanteix que els productes arribin puntualment i en perfectes condicions al destinatari, assegurant el servei ràpid i eficaç.

El Cedre

DISTRIBUCIONS S. L. U.

Fleca. Pastisseria i xocolateria

Pa. Brioixeria. Pastisseria.

Crema de iogurt i iogurt vegetal

Planxes de bescuits.

Bescuits rodons i per a bufets

Productes sense gluten

Distribuïdor oficial per a Andorra:

Puratos

Berlys

PASTORET
LA SEGARRA
FAMÍLIA PONT

BJV
la base de la pastisseria

Castell de Sant Vicenç, 2, Santa Coloma, Andorra la Vella | Telèfon: +376 721 543 | cdr@elcedre.com

CAFÈ LA BRASILERA

CAFÈ ORGÀNIC CERTIFICAT

Després d'una llarga trajectòria en el sector, l'empresa comercialitza la primera mescla ecològica amb segell de garantia

Establerta l'any 1947, Cafè La Brasilera és una empresa el 100% andorrana especialitzada en torrefacció de cafè, i líder al Principat en la distribució de cafès de la màxima qualitat. La companyia ha obtingut recentment un certificat de cafè orgànic, homologat per la Unió Europea, que permet treure al mercat productes amb aquesta denominació.

D'aquesta manera, els clients de La Brasilera ja po-



den gaudir del primer cafè orgànic comercialitzat per l'empresa. Es tracta d'una mescla de grans de Perú i Hondures, amb el segell corresponent de les autoritats europees.

En els cultius orgànics, tant l'ús de pesticides com el tractament de la planta són més respectuosos amb el medi ambient que amb els cafès tradicionals. Quan els distribuïdors compren el cafè verd a l'origen, tant als mateixos sacs com als documents hi ha un certificat de traçabilitat, que permet assegurar al client final que pot gaudir d'un producte orgànic 100%.



**TORRAT I ENVASAT
A ANDORRA**

WWW.CAFELABRASILERA.COM
TELÈFON: +376 808145

ELECTROFRED ROSELL

UN SERVEI EXPERT AL SEU ABAST

L'empresa està especialitzada en reformes i maquinària per a hotels i restaurants

Amb més de 26 anys d'experiència en el sector –l'empresa va obrir l'any 1992–, Electrofred Rosell compta amb un equip professional i altament qualificat. L'empresa ofereix serveis de reformes, venda i

manteniment de tot tipus de maquinària industrial de les marques més prestigioses del mercat.

Entre aquests fabricants destaca la firma Jospier, especialitzada en la fabricació d'equips de brasa, que estan

destinats a un sector tan exigent com és el de l'hostaleria. Els seus dispositius, que consisteixen en una combinació de graella i forn –tot en una mateixa màquina–, treballen el cent per cent amb carbó vegetal.

En els processos de reformes, Electrofred Rosell s'encarrega de supervisar tot el projecte, des del principi fins al final de l'obra, adaptant sempre els serveis a les preferències i demandes del client.



ELECTROFRED

❄️ ROSELL, S.L.

Fred - Aire condicionat - Instal·lacions i reparacions - Maquinària d'hoteleria
Maquinària per a bugaderies

SERVEI URGÈNCIADIES FESTIUS
TEL.: 330 032

GIABAU

Adisa

Jemi

LA PAZIALE

TOSHIBA

Servei tècnic i delegació oficial per a Andorra

**DOMINANT
LES BRASES**

DES DE **1969**



Jospier®
HORNOS BRASA

Ctra. d'Os de Civís (Aixovall) · Edifici Electrofred Rosell · Sant Julià de Lòria · Tel.: 843 903 - Fax: 844 546 - electrofred@andorra.ad

KÄRCHER

EQUIPS I MAQUINÀRIA PROFESSIONAL

Distribuïdor oficial per a Andorra amb més de 34 anys de servei tècnic



Fregadora-aspiradora



Aspiradora



Aspiradora sense bossa



Aspiradora en sec i humit



Netejadora de vapor



Equip de polvorització i aspiradora

el teu equip
KÄRCHER
més complet



Fregadora aspiradora



Netejadora compacta per a catifes



Netejadora per a superfícies tèxtils

COVIMA

Av. Salou, núm. 56, Andorra la Vella

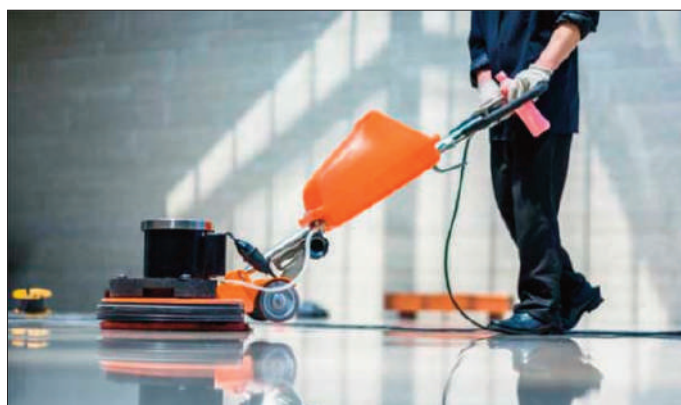
Telèfon: +376 724 333 - covima@andorra.ad

Horari: de 8.00 a 13.00 h i de 15.00 a 20.00 h

CASANETA

SERVEIS DE NETEJA PROFESSIONALS

Treballen en neteges de final d'obra, de manteniment, en profunditat i especialitzades



Casaneta, SL, és una empresa de neteja amb més de tretze anys d'experiència en el sector, especialitzada en neteja i manteniment. El seu objectiu és oferir un servei professional i de qualitat als clients, coneixent de forma directa les seves necessitats i posant tot l'esforç a resoldre amb immediatesa i eficàcia cada comanda. L'empresa

disposa d'un equip humà de confiança, responsable, amb experiència i format en les tècniques i sistemes de neteja més actuals.

Casaneta neteja cases, pisos, locals, botigues, comerços, magatzems, despatxos, escales, aparcaments, restaurants, bars, hotels, supermercats, escoles, carrers... realitzant quatre tipus de neteges:

–Neteges de final d'obra: s'elimina la pols i les taques de ciment, guix, pintura...

–Neteges de manteniment: són neteges periòdiques, tant diàries com setmanals o mensuals. Són les neteges en què es treu la pols, es buiden papereres, s'aspira, es frega, es neteja, es recicla...

–Neteges aprofundides: neteges en què s'elimina la brutícia detalladament. En

aquest procés s'utilitzen productes especials per garantir un acabat perfecte.

–Neteges especialitzades: l'empresa neteja tot tipus de vidres, de fàcil i difícil accés, també terres d'aparcaments amb maquinària específica, així com tubs, cablejats, rètols o portes... Així mateix, també són experts en neteja de moquetes i mobiliari entapissat.

- ✓ NETEGES DE FINAL D'OBRA
- ✓ NETEGES DE MANTENIMENT
- ✓ NETEGES APROFUNDIDES

NETEGES ESPECIALITZADES

- ✓ NeteGES de vidres
- ✓ NeteGES d'aparcaments
- ✓ NeteGES de moquetes
- ✓ Abrillantament de terres



C/ de les Boïgues, s/n, edifici Pic Blanc, baixos · AD700 Escaldes-Engordany
Tel.: +376 828 982 · +376 828 985 · casaneta@andorra.ad

QUALITY

TROBEM EL TREBALLADOR IDEAL

Si necessita personal temporal per al seu negoci d'hostaleria, els experts de Quality s'encarreguen de seleccionar les persones idònies per a la seva empresa

A més de la formació específica, en el sector de l'hostaleria és necessari tenir una gran capacitat de treball en equip i sota pressió, a més de ser resolutiu, ja que es tracta d'un àmbit d'activitat molt exigent.

Depenent del lloc de treball, en l'hostaleria s'ha de comptar no només amb la formació, sinó també amb altres habilitats específiques. Per exemple, en llocs més visibles al públic, com el de cambrer, es requereix una gran vocació d'atenció al client. Pel que fa a la cuina, en canvi, la capacitat d'organització és fonamental.

Siguin quines siguin les seves necessitats, a Quality trobem el candidat ideal

El sector de l'hostaleria s'ha transformat radicalment en els últims anys. El creixement del turisme, unit a una major exigència per part del client, són factors que han fet que els serveis del sector hagin d'adaptar-se a aquests canvis. Un dels més grans reptes és poder oferir una atenció al client que assoleixi l'excel·lència, i aconseguir d'aquesta manera diferenciar-se de la resta.

Si vostè té un negoci d'hostaleria i necessita personal temporal per a la seva empresa, a Quality els nos-



tres experts troben les persones idònies. Som especialistes en contractació de posicions temporals dins dels diferents àmbits d'un negoci:

—A la cuina: caps de partida, cuiners, ajudants de cui-

na i rentaplats.

—A la sala: caps de sala, cambrers de sala i cambrers de barra.

—A les habitacions: cambreres d'habitacions i personal de bugaderia.

—A la recepció: recepcionistes i grups.

Siguin quines siguin les seves necessitats, a Quality seleccionem el candidat ideal per als seus serveis d'hostaleria.

Necessites personal temporal pel sector de la hosteleria?

A Quality, els nostres experts
troben a les persones perfectes
per la teva empresa.



quality
— Grup Montaner —

Oportunitats d'èxit per persones i empreses

COMERCIAL RENOIR

ELS ESPAIS MÉS ACOLLIDORS

L'empresa distribueix mobiliari d'exterior per a hotels i zones d'spa, assegurant l'organització de zones còmodes, funcionals i elegants

Comercial Renoir és distribuïdor de productes capdavanters, buscant sempre la millor qualitat i innovació. Els serveis estan orientats a perruqueria i estètica, spa, centres de fisioteràpia i medicina estètica.

Entre d'altres marques, són importadors i distribuïdors oficials i exclusius de Schwarzkopf Professional, Germaine de Capuccini, Mas-sada, CND (Shellac), Indiba i Sorisa.



Des de fa uns mesos, Comercial Renoir distribueix a través de l'empresa Balliu mobiliari d'exterior per a hotels i zones d'spa: gandules, para-sols, taules, cadires i altres complements ideals per organitzar espais còmodes, funcionals i elegants.

L'empresa ofereix tot el material necessari per muntar cabines d'estètica en hotels, des de les lliteres fins a aparells per a tractaments específics, tant facials com corporals, i també disposa de productes especials per a centres d'spa com la línia Sperience de Germaine de Capuccini.

Especialistes en muntatges integrals per a professionals dels sectors perruqueria, estètica i salut que vulguin muntar el seu centre.



Av. Sant Antoni, 80, baixos, AD400 La Massana · comunicacio@comercialrenoir.com

Distribuïdor oficial per a Andorra



GERMAINE DE CAPUCCINI

Telèfon: +376 738 181

DECOTEL-CODINA

A L'AVANTGUARDA EN EL SECTOR

La filosofia de Decotel-Codina és oferir a tots els seus clients les últimes novetats del sector i el millor servei, comptant sempre amb les marques més prestigioses del mercat, tant pel que fa a vaixelles (Revol, Rak, Steelite, etc.) com en estris de cuina (Pujadas, Lacor, etc.).

Des del seu establiment a la plaça Coprínceps d'Escal-

des-Engordany, Decotel-Codina té l'oferta més completa en material per als sectors de l'hostaleria i la restauració. Cal recordar que un dels socis de l'empresa, Codina, té una gran botiga magatzem a Lleida –on hi ha la seu central–, i un gran showroom a Barcelona. Entre els clients de la casa hi ha importants xefs, alguns distingits amb estrelles Michelin.



Plaça Coprínceps, 4 bis | AD700 Escaldes-Engordany

decotel.codina@interollinac.com | www.ibecotel.es

Telèfon: +376 825 249 | Mòbil: +376 327 024 | Fax: +376 820 431

Els especialistes en MANTENIMENT, HIGIENITZACIÓ i REHABILITACIÓ de tot tipus de CONDUCTES



Josep Sobrevias, director del Grup DECOMANT ens explica qui són, que fan exactament, com ho realitzen i perquè és necessari netejar i mantenir en perfecte estat els conductes d'extracció.

Quina és la missió i la filosofia del GRUP DECOMANT?

La nostra missió és la constant millora dels espais on viuen i treballen els nostres clients, per tal de **reportar un plus de confort i estalvi econòmic**, a més d'obtenir beneficis per la salut i el medi ambient.

La filosofia de les empreses del Grup ha estat el continu reciclatge i millora per oferir les últimes tecnologies i productes amb el **total respecte cap al medi ambient**, amb la màxima professionalitat i eficàcia.

La confiança dels nostres clients durant 30 anys i els certificats ISO 9001 i 14001 en gestió i medi ambient avalen l'experiència i la professionalitat del Grup Decomant com experts del sector.

Quina és l'empresa que incorpora el Know-how de DECOMANT?

PIC RESTAURACIÓ incorpora tota l'experiència, tecnologia i coneixements de Decomant i ofereix una més àmplia gamma de serveis i productes per a cobrir totes les necessitats i inquietuds del mercat, amb un servei d'excel·lència.

Oferim assessorament i prevenció amb una visió global per a optimitzar recursos i espais. L'equip humà de Pic Restauració, en formació constant sobre les tècniques i els procediments d'avantguarda, garanteix una total seguretat, durabilitat en el temps i sostenibilitat al nostre país.



Explica'ns en detall què realitzeu com especialistes en neteja i manteniment de SISTEMES D'EXTRACCIÓ.



Actuem dins de les següents àrees:

• CUINES INDUSTRIALS

Realitzem la neteja integral dels sistemes d'extracció de cuines; creem registres amb tapes homologades, accedim a tots els racons del conducte, netegem amb productes desengreixants i biodegradables.

• CALDERES I XEMENEIES

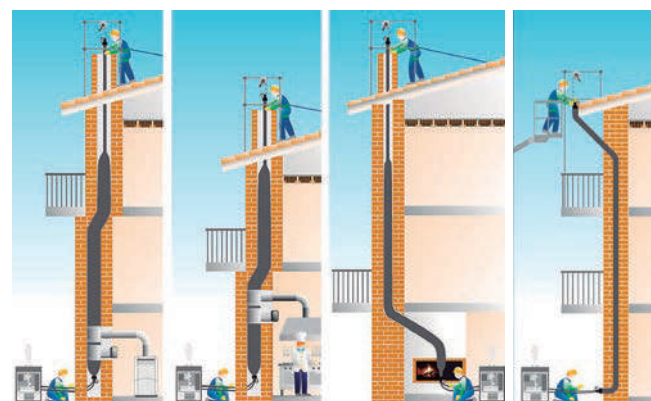
Netegem tota mena de xemeneies, calderes de gasoli, gas natural, calderes de biomassa, estufes de pèl·lets, barbacoes, etc. Eliminem el sotge de tots els racons amb la màxima cura i respecte cap a la seva llar i el medi ambient.

• CLIMATITZACIÓ I VENTILACIÓ.

Com experts en Qualitat Ambiental Interior dels Edificis (QAI), fundadors de SEGLA QUALITAT i de l'Associació Andorrana per la QAI (AAQAI), recomanem el seguiment d'un protocol de manteniment dels sistemes de climatització i, en particular, de tots els conductes i UTA's.

• BUGADERIES

Eliminem la borra que es desprèn dels teixits de cotons, niló, racons, etc. que es dipositen per tot el circuit, evitant les greus conseqüències per a les instal·lacions i la salut de les persones que hi treballen.



Quins són els serveis exclusius de PIC RESTAURACIÓ?

• VÍDEO INSPECCIONS

Aquesta eina de treball altament sofisticada permet determinar les necessitats reals del client en oferir un enregistrament en directe de l'estat interior dels conductes dels sistemes de ventilació, xemeneies o altres.



• PROVES D'ESTANQUITAT

Oferim proves de precisió per definir l'estanquitat de qualsevol conducte.



• ENCAMISAT INTERIOR DE CONDUCTES (Furanflex)

Som instal·ladors i distribuïdors oficials del sistema FuranFlex®, amb 30 anys d'investigació i tecnologia i una distribució a 34 països del món.

L'innovador sistema FuranFlex® representa una fita important per a la reparació i rehabilitació de conductes de xemeneies, de fum de cuines, calderes, ventilacions, baixants d'aigua ja existents. És l'únic procediment amb el qual es pot encamisar xemeneies gairebé de qualsevol forma, mida i longitud sense pràcticament cap obra, mitjançant la introducció de l'exclusiu revestiment inflable Furanflex® a l'interior del conducte, aconseguint així una renovació total del tub.

És ideal per adequar i rehabilitar qualsevol conducte ja existents (tota classe de calderes, xemeneies, conductes de ventilació i baixants). **És l'únic sistema que pot donar fins a 25 anys de garantia.**



MOLT MÉS QUE NETEJA INDUSTRIAL



AIRE POTABLE, QUALITAT DE VIDA

AD400 La Massana, ANDORRA | info@decomantgroup.com
www.picrestauracio.com | www.decomantgroup.com

Més info:
+376 738 340

TAPISSERIA TEIXIDÓ

DECORACIÓ A LA SEVA MIDA

Des del 1980, l'empresa ofereix les millors idees per adaptar-se a les necessitats del client

Teixidó és una empresa familiar dedicada a la decoració tèxtil creada l'any 1980, amb un taller de tapisseria propi que permet assolir qualsevol repte que el client proposi, des de la cortina clàssica fins a l'screen més innovador, paper tèxtil o vinílic o aquella peça especial que es desitja entapissar perquè forma part de la seva llar.

Per a la tapisseria Teixidó, cada llar és diferent i cada client especial, dedicant-li una atenció específica i assessorament personalitzat, en cortines, tapisseries, decoració, moquetes, papers pintats o catifes. L'empresa també treballa amb tot tipus d'establiments i instal·lacions, des de restaurants i hotels fins a centres esportius.

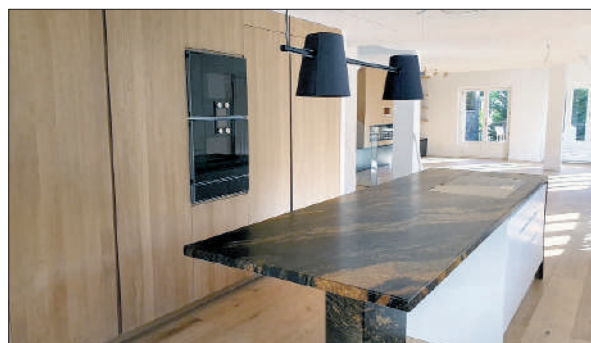


Teixidó
Des de 1980

CORTINATGES · TAPISSERIES · DECORACIÓ · MOQUETES · PAPERS PINTATS · CATIFES

Av. Verge del Pilar, 1 · Tel.: 826 736 · AD500 ANDORRA LA VELLA · Principat d'Andorra
decoraciateixido@andorra.ad

FUSTERIA ART



MOBLES A MIDA PER A LLARS I NEGOCIS

Fusteria Art proporciona solucions totalment adaptades a cada projecte

Fusteria Ebenisteria Art és una empresa amb molts anys d'experiència en el sector dels mobles a mida, per a particulars, botigues, hotel·leria i restauració. Disposa d'un taller molt ben equipat

on es poden convertir en realitat aquells dissenys, espais o projectes que els clients imaginin, tant per a la seva llar com per a l'empresa o el negoci.

Realitzen constantment projectes de disseny d'espais

en fusta, pensant permanentment en les necessitats dels clients per tal de proporcionar-los una solució adaptada i personalitzada, i d'una manera fàcil, ràpida i pràctica.

A Fusteria Ebenisteria Art vetllen per aconseguir sem-

pre la millor solució a les seves necessitats, és per això que estan en contacte permanent amb els clients, per assegurar-se que disposen de tota la informació per aconseguir allò que volen exactament.

Fes del teu espai... un somni, i dels teus somnis... una realitat

Fusteria Ebenisteria Art, Santa Coloma, SL, disposa d'una àmplia trajectòria amb un equip de professionals que dia a dia ens permeten complir les necessitats de cada client, oferint un servei i atenció personalitzats.



**FUSTERIA
Santa Coloma
EBENISTERIA**

C/ Camp Riberaigua, s/n, Santa Coloma

Telèfons: 722 002 / 327 972

fusteriaart@andorra.ad

GRUP ALTIMIR AMBITÈCNIA



PER ESTAR TRANQUIL

Altimir Ambitècnia posa a disposició dels clients els millors professionals i les millors eines de gestió en els camps de la seguretat alimentària i ambiental

Altimir Ambitècnia porta a Andorra les solucions tecnològiques que ofereixen els seus *partners* internacionals Saphi i Controltemp per a la gestió de la seguretat alimentària dels establiments de restauració, hotelers i de la indústria alimentària, entre d'altres, a més d'oferir el consell i assessorament dels seus professionals en els camps de la seguretat alimentària i ambiental.

Gestionar la seguretat alimentària d'un restaurant o un hotel, o qualsevol altre establiment d'alimentació, no és fàcil. Són moltes coses a tenir en compte, molts controls a seguir i registres a omplir. No és cosa de broma, ens hi juguem la salut dels clients. El grup Altimir Ambitècnia t'ajuda perquè puguis estar tranquil, posant a la teva disposició els millors pro-

fessionals i les millors eines per al control dels punts crítics de la cuina, però també de la zona de piscina, per exemple.

Saphi és la solució tecnològica per a la gestió de la seguretat alimentària. Els



procediments i la documentació exigibles per la normativa en matèria de seguretat alimentària, els plans d'higiene i l'anàlisi de perills i punts crítics de control (APPCC) deixaran de ser un maldecap. Saphi

disposa de múltiples funcionalitats i s'adapta i es configura a mida de l'establiment i els seus processos, i podràs oblidar-te de les diferents llibretes de registre. Podràs fer front a les inspeccions i a les auditories amb total garantia, amb Saphi tindràs totes les dades de l'autocontrol endreçades al núvol, accessibles per als responsables de l'establiment des de qualsevol lloc.

Una altra de les solucions arriba de la mà del nostre *partner* Controltemp i consta d'un sistema de sondes sense fil que permeten controlar que els diferents espais i cambres frigorífiques estiguin a la temperatura adequada. El sistema enviarà una alarma al responsable en cas que la temperatura es trobi fora

dels límits establerts, ajudant-nos, així, no només al control dels punts crítics pel que fa a la seguretat alimentària, sinó també quant al consum energètic.

Aquestes solucions ens ajudaran més enllà de l'àmbit de la seguretat alimentària. També ens poden ser útils per mantenir les condicions òptimes de les zones humides d'un establiment hotelier i a omplir els registres que donaran resposta al reglament pel qual s'estableixen les condicions tecnicosanitàries per a la prevenció i el control de la legionel·losi i al reglament relatiu als criteris tecnicosanitaris de les piscines d'ús col·lectiu.

Amb l'assessorament d'Altimir Ambitècnia, i amb les solucions de Saphi i Controltemp, podràs estar tranquil. T'ajudem?

**Innovem amb
solucions tecnològiques
pel medi ambient
i la seguretat
alimentària**



ADA

MÉS DE 40 ANYS AL SEU SERVEI

Som experts en maquinària industrial i tenim personal tècnic superior propi

Si és propietari d'un negoci d'hostaleria o restauració i busca un servei integral d'instal·lació, manteniment i reparació de maquinària industrial, ADA li ofereix solucions totalment adaptades a les seves necessitats.

Amb una trajectòria de més de 40 anys i una experiència que ve acreditada per la professionalitat d'un equip format per personal tècnic superior propi, ADA pot controlar tot el procés, començant per l'elaboració del projecte, fins a la seva execució



i posada en marxa. Hotels, restaurants, bars, escoles i llars d'infants, bugaderies o supermercats, entre d'altres, han dipositat la seva confiança en l'empresa.

ADA treballa només amb les marques més prestigioses, de moltes de les quals és distribuïdor i servei tècnic oficial. Maquinària per a hostaleria; rentadores, assecadores o plegadores industrials per a bugaderies; o cambres frigorífiques o expositors refrigerats per a comerços són alguns exemples del seu ampli catàleg de productes.

ADA

SL

EQUIPAMENT HOTELER

- Venda de maquinària d'hostaleria
- Bugaderia
- Fred industrial

Servei tècnic



Antic Camí Ral, 17, AD500 Andorra la Vella (Principat d'Andorra)
Telèfon: +376 802 802 · Fax: +376 802 804 · ada.sl@andorra.ad

Telèfon de guàrdia
+376 326 846

LAMPISTERIA I CALEFACCIÓ SANT JULIÀ

UNA EMPRESA AL SERVEI DEL PAÍS

Portem 40 anys treballant en instal·lació i revisió oficial de gas, manteniment de calderes i dispositius de lampisteria

Al llarg de 40 anys, a Lampisteria i Calefacció Sant Julià, SLU, hem donat servei als clients d'Andorra. La nostra empresa s'ha adaptat constantment als nous temps. Comptem amb un equip professional format per persones qualificades.

L'empresa realitza instal·lacions de tot tipus i manteniments de qualsevol caldera de gas o gasoil. Ens

ocupem de fer la instal·lació de sales de caldera de grans superfícies, com hotels o restaurants, mitjançant els sistemes tradicionals, amb soldadures de ferro i coure. També estem a l'avantguarda en calderes de condensació a molt baixa temperatura de flama blava, amb les quals s'obté un millor rendiment a baix consum. Dins del sector del gas fem tot tipus d'instal·lacions, incloent certifica-



cions i butlletins de gas oficials.

Pel que fa a la nostra àrea de lampisteria, realitzem instal·lacions de sanitaris, hidromassatges i dutxes, de totes

les mides i models. En el terreny de la calefacció, som el servei tècnic oficial de les prestigioses marques Junkers i Bosch, i d'altres importants fabricants.

Servei Tècnic Oficial

BOSCH

JUNKERS

LAMPISTERIA I CALEFACCIÓ
SANT JULIÀ

Ctra. de Nagol, 23 bis - AD600 Sant Julià de Lòria - Tel. 841 258 - 321 685 - santjulia@andorra.ad

CIMS EQUIPAMENT HOTELER

EXPERTS EN MÀQUINES INDUSTRIALS

L'empresa està especialitzada en venda, instal·lació, manteniment i reparació de maquinària d'establiments hotelers, restaurants i escoles

A Cims Equipament Hoteler disposen d'una àmplia experiència en diferents serveis de venda, instal·lació, manteniment i reparació de tota mena de maquinària industrial. En aquest sentit, l'empresa ofereix solucions professionals per a establiments hotelers, restaurants o centres educatius, amb aparells de fred industrial, cuines, fogons, planxes, forns, rentavaixelles, túnels de rentat i dispositius per



fer la bugada, entre molts altres.

Així mateix, Cims Equipament Hoteler també treballa amb sistemes d'extracció d'aire i alguns elements de mobiliari, i també està especialitzat en la venda i distribució de productes detergents i abrillantadors per a les màquines rentavaixelles.

L'horari comercial és de dilluns a divendres de nou del matí a una del migdia i de tres a set de la tarda. A més, també disposen d'un servei de guàrdia en caps de setmana i festius, per poder fer front a qualsevol incidència que pugui sorgir.

FAGOR
FAGOR INDUSTRIAL

CIMS
Equipament Hoteler

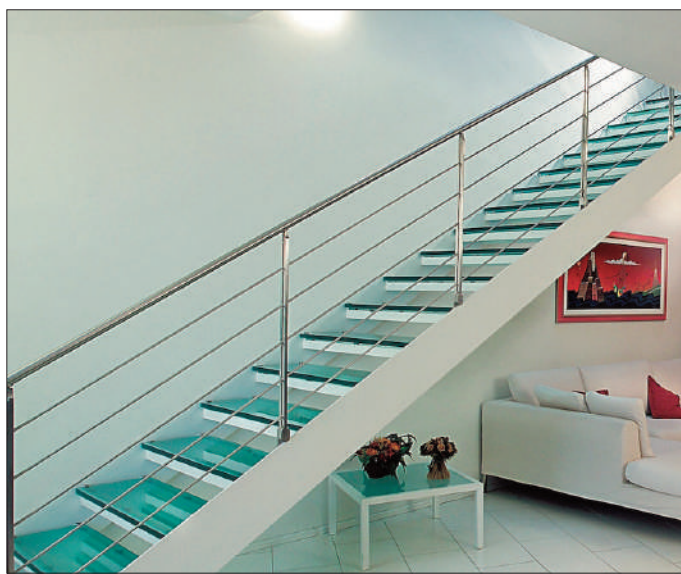
C/ Gil Torres, núm. 7, ed. Salabert, baixos
AD500 Andorra la Vella - Principat d'Andorra
Tel.: +376 825 251 - Fax: +376 826 003
c.i.m.s@hotmail.es
f cimsequipamenthoteler

CRISTALLERIES NOU ESTIL

ESPECIALISTES EN GRANS OBRES

L'empresa treballa en instal·lacions complexes en tota mena d'establiments

Cristalleries Nou Estil és una empresa especialitzada en construccions que requereixen grans instal·lacions de vidre, tan domicilis particulars com establiments: hotels, restaurants, botigues o grans superfícies comercials, i és experta en vidres de control solar d'alta qualitat. Els vidres que proporciona Cristalleries Nou Estil permeten aconseguir un estalvi econòmic important des del punt de vista energètic, facilitant l'obtenció de l'etiqueta energètica A+.



Vinculada al sector industrial des de fa més de 31 anys, l'empresa treballa en obres de gran envergadura, amb capacitat per transportar i col·locar vidres de grans dimensions i pes. També poden utilitzar grues de gran tonatge i fer treballs en altura, per tal de garantir als seus clients un servei òptim, eficient i ràpid.

A Cristalleries Nou Estil hi trobarà vidres i miralls de tot tipus, així com vidres aïllants amb cambra i mampares de bany. I tot, amb l'assessorament tècnic necessari.

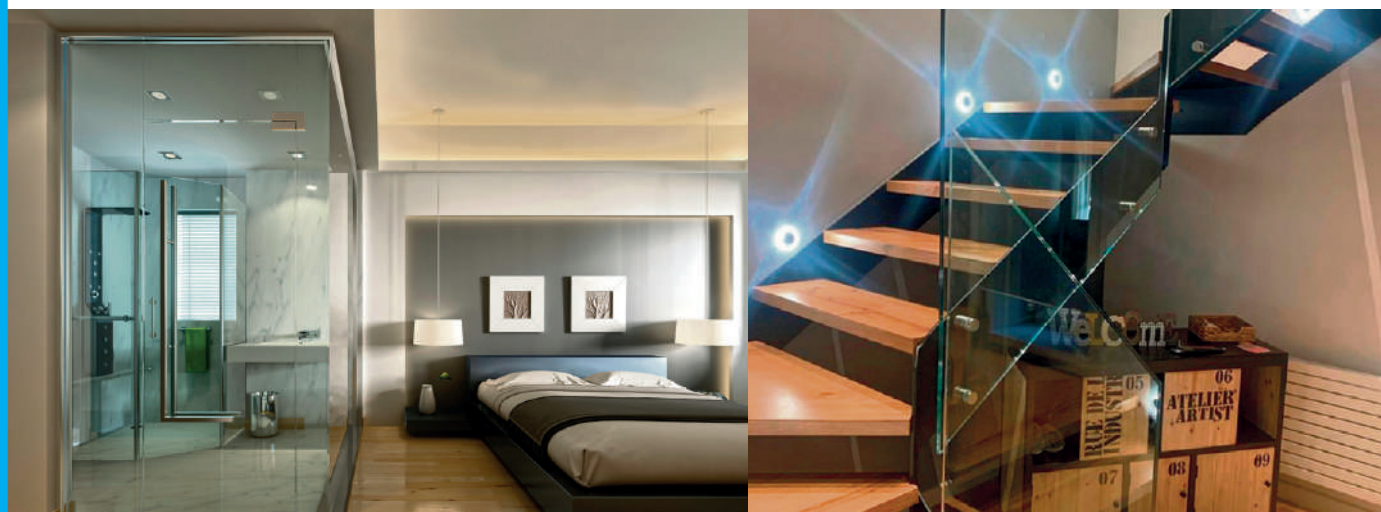
- └ VIDRES I MIRALLS DE TOT TIPUS I COLORS
- └ VIDRES AMB CAMBRA I MAMPARES DE BANY A MIDA
- └ INSTAL·LACIONS PER A HOSTALERIA, BOTIGUES I OBRES
- └ ASSESSORAMENT TÈCNIC

Pressupost sense compromís

— Cristalleries



Nou Estil S.L.



INSTAL-FRED

PROFESSIONALS CERTIFICATS

L'empresa disposa de l'homologació oficial per part del ministeri de Medi Ambient per a la manipulació, tractament, substitució i reciclatge de gasos refrigerants

Amb més de 30 anys d'experiència, a Instal-Fred són especialistes en maquinària industrial i instal·lacions frigorífiques per a hotels, restaurants, escoles, establiments comercials, etcètera. L'empresa no només s'encarrega de la venda, muntatge i reparació dels aparells, sinó que també està certificada pel ministeri de Medi Ambient per dur a terme les revisions periòdiques de les instal·lacions i assegurar que compleixen la normativa pel que fa a emissió de gasos d'efecte hivernacle.

En aquest sentit, els gasos refrigerants d'aquests

Instal-Fred adequa totes i cadascuna de les instal·lacions a la normativa vigent

És important per als establiments tenir un contracte de manteniment



aparells poden ser perjudicials per al medi ambient en cas de produir-se alguna fugida. La missió d'Instal-Fred consisteix a adequar totes i cadascuna de les instal·lacions a la normativa vigent.

Per aquest motiu, és imprescindible que els establiments tinguin un contracte de manteniment amb empreses

autoritzades com ara Instal-Fred. Així, tindran la tranquil·litat de que els seus aparells (aire condicionat, cambres frigorífiques, neveres i congeladors industrials...) compleixen tots els requisits exigits pel Govern, i que en cas d'haver-hi alguna incidència, els professionals d'Instal-Fred disposen de tots

els recursos per solucionar-la. Per exemple, recuperant els gasos, emmagatzemant-los adequadament per portar-los al centre de tractament de residus, i substituint-los per nous components que compleixen amb totes les reglamentacions actuals pel que fa a respecte al medi ambient.

Instal-Fred compta amb tècnics degudament certificats i qualificats, que reben formació continuada per estar al dia de totes les normatives i procediments. En aquest sentit, l'empresa té tots els recursos materials i humans necessaris per efectuar les manipulacions adequades.



INSTAL-FRED

Instal·lacions frigorífiques i maquinària d'hostaleria



Certificació ISO 9001



Certificació ISO 14001



ConnectedCooking és la solució de connectivitat més avançada per a la cuina professional. No importa si disposa d'un o de diversos equips RATIONAL, **ConnectedCooking** els ofereix la possibilitat d'aplicacions pràctiques i totalment innovadores. L'únic que ha de fer és connectar els seus equips RATIONAL a una xarxa.

Quina cuina necessita el seu negoci?



Només vostè sap el que necessita. Ens ho explica, estudiem l'espai i dissenyem des de zero la cuina perfecta per al seu negoci. Per al seu dia a dia. Per a vostè.

Disposem de les millors marques internacionals i d'un equip d'especialistes en arquitectura, interiorisme, disseny i tècnics en obra per donar forma a les seves necessitats.

Fa més de 50 anys que millorem la vida de moltes persones i de molts equips.

Perquè el treball és una part fonamental de la vida. Així que, digui'ns: en quina cuina vol treballar?



MILLORS ESPAIS,
MILLOR VIDA

Descobreix la nostra nova botiga a l'av. Santa Coloma, 108. T. (+376) 80 40 20