

LA FINESTRA

El boletín de noticias del empleado
Nº 16

sumario

- Editorial. Pág. 4
- Han colaborado. Pág. 5
- Flash noticias:
 - Noticias por establecimientos. Pág. 6 - 10
 - Nuevas incorporaciones - Nos han dejado. Pág. 11
- El tercer grado. Pág. 12
- La entrevista. Pág. 13
- La receta. Pág. 14
- Viajes. Pág. 15
- Agenda Cultural de la zona. Pág. 16

Editorial

Salou, Abril 2012

NUESTRO BOLETIN DE NOTICIAS TRIMESTRAL PASARÁ A LLAMARSE “LA FINESTRA”

Una vez más, editamos este boletín de noticias, para ofrecer un resumen de los eventos, acontecimientos y curiosidades que han pasado en Grupo Reside en los últimos 3 meses. La verdad es que nos faltaba un “nombre de pila” para este boletín digital, y por ello, hemos pensado darle a partir de ahora el mismo nombre que la revista interna que editamos en formato papel una vez al año: LA FINESTRA.

Han pasado ya 12 años desde que publicamos la primera edición de la Finestra, que tomó ese nombre por reflejar el sentido de esta herramienta de comunicación, una ventana con vistas a nuestra compañía, con el propósito de dar a conocer mejor la empresa y sus trabajadores.

Por aquel entonces éramos poquitos, y solamente Blaumar proporcionaba noticias y artículos para la revista. Ojeando justamente aquella primera Finestra de junio del 2000, he visto un artículo sobre la entrega del certificado de calidad que se hizo en Madrid, y que recogió Amalio Merino, que por aquel entonces era el Maitre de Blaumar; ¡¿cuánto tiempo verdad Amalio?! Me he reído mucho con otro artículo de Albert Baldrich cuyo título era “La recepción y sus damas”, y el cual, chicas de Blaumar y de Grupo Reside en general, os recomiendo leer y recordárselo al autor, seguro que lo hareis sonrojar ! ... En una edición de Navidad, el hijo de Tomás Luño, que tenía 8 años en aquel tiempo, ganó el concurso de postales navideñas... espero que después potenciara su talento de pintor, Tomás!

Poco a poco se incorporaron a las vistas de nuestra ventana otros centros y con ellos, más compañeros, Boella, Les Dàlies, Magnolia y en 2006 publicábamos una noticia sobre nuestro nuevo nombre de equipo, Grupo Reside Hostelería. Títulos como “Mantenimiento, mantenimiento, me recibes?”, “Excursiones familiares para mayo”, o “Sancho Panza, un celiac de vacances a Salou”, son algunos de los artículos con los que habéis colaborado. Gracias a todas vuestras aportaciones. Esperamos muchas más para las nuevas ediciones que vendrán, y prometo algún día hacer un un “revival” con los mejores artículos!

Nuria Varela Díaz-Delgado (Directora de Calidad - Equipo de Comunicación Interna)

han colaborado

- Alba Ramiro (Prácticas Comunicación, Grupo Reside)
- Josep M^a Bonet (Director Residente, Magnolia Hotel)
- Nuria Franco (Directora RRHH, Grupo Reside)
- Nuria Varela (Directora Calidad, Grupo Reside)
- Laia Pujals (Directora Residente, Les Dàlies)
- Jonathan Estruel (Responsable Compras, Grupo Reside)
- Sònia Balcells (Directora Comercial, Grupo Reside)
- Angel Almazán (Director de Servicios, Grupo Reside)
- Juan Carlos Sabogal (Camarero, La Boella)
- Kiko Castellanos (Social Media, Grupo Reside)
- Elena Rubio (Responsable Comunicación, Grupo Reside)

... gracias a todos por vuestra ayuda!

5



25 AÑOS Y 3 MILLONES EXPERIENCIAS



Como algunos ya debéis saber, este año Blaumar Hotel cumple 25 años. Para celebrarlo se van a emprender una serie de acciones promocionales a lo largo de toda la temporada. Para ello se ha creado un logotipo e ideado un slogan: **"25 años y 3 millones de experiencias"**, que se irán aplicando en diferentes soportes. Las diferentes acciones que se emprenderán serán, entre otras:

- Regalar toda la estancia al cliente nº 3 millones,
- Ofrecer una cena gratis en Arena Restaurant a los clientes de más de 10 años.
- Celebrar semanalmente el cumpleaños del hotel con un pastel de cumpleaños y la mascota en la minidisco,

...y otras muchas más. Os iremos informando de todos estos eventos a través del Portal del Empleado.

¡¡Muchas felicidades Blaumar!!

flash noticias

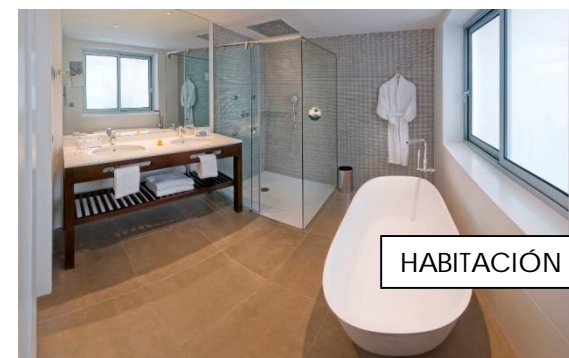
NOTICIAS POR ESTABLECIMIENTOS

BLAUMAR HOTEL

FINALIZACIÓN 2ª FASE OBRAS (BAÑOS HABITACIONES) Y NUEVAS TV'S EN HABITACIONES

Blaumar Hotel finaliza su segunda fase de obras y reformas de los cuartos de baño del bloque 1000 (el bloque situado frente al paseo marítimo). Estos cuartos de baño han pasado a tener un nuevo diseño, siguiendo las nuevas tendencias del mercado, alicatando así las paredes y cambiando las bañeras por platos de ducha, un estilo más práctico y funcional, y más ligado al estilo de vida que la mayoría de las personas llevamos hoy en día.

Además, en todas estas habitaciones se han cambiado también los antiguos televisores por televisores de pantalla plana.



flash noticias

NOTICIAS POR ESTABLECIMIENTOS

ARENA RESTAURANT – LES DALIES

arena
R E S T A U R A N T

ARENA RESTAURANT PRESENTA SU NUEVA CARTA DE TEMPORADA

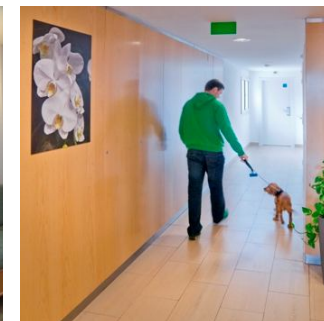
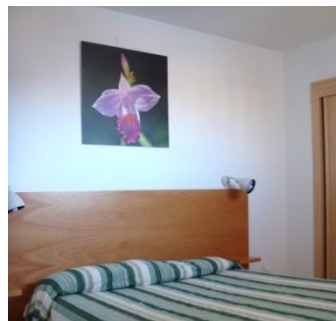
Arena modifica su carta con productos típicos de la temporada de verano y de la zona. Es una carta más económica, conservando su calidad, llegando así a un público más amplio. También se ha elaborado una nueva carta de vinos incorporando vinos con tarifas más asequibles.

Además, presenta dos nuevos menús diarios, uno de 15€, servido de martes a viernes mediodía, y otro más completo de 25€ del que se podrá disfrutar todos los días (mediodía y noche).


Les Dàlies

NUEVA DECORACIÓN DE 2012

Esta temporada, los apartamentos abren sus puertas alargando la temporada de 1 mes (desde el 30 de marzo, en vez de finales de mayo) para alegría de todos. Inauguran temporada con un aspecto más moderno y acogedor gracias a la incorporación de nuevos cuadros con fotos de flores exóticas. Los encontramos por todo el establecimiento: en zonas comunes, pasillos, y en los mismos apartamentos.



7



CARTA DE FRAGANCIAS

Magnolia Hotel ofrece un nuevo servicio al cliente con la opción de poder escoger una fragancia para ambientar y personalizar su habitación y sentirse más cómodo y a gusto.

Las tres fragancias que pone a disposición el hotel a sus clientes son: Magnolia, vainilla y Flor de Naranja.

MAGNOLIA CON EL GOLF

Este año el Magnolia apuesta por comercializar el hotel con turismo de golf y aprovechar la cercanía de los 5 estupendos campos de golf que se encuentran en la zona. Ya tiene algunos acuerdos de colaboración firmados especialmente con el campo de golf del Lumine. Para hacerlo más atractivo a este tipo de turistas, también ha contratado Canal+ Golf que los clientes podrán aprovechar en la sala de estar del hotel.

flash noticias

NOTICIAS POR ESTABLECIMIENTOS

MAGNOLIA HOTEL – LA BOELLA

DANI MARTIN EN MAGNOLIA HOTEL

El pasado 14 de Abril se alojó en nuestro hotel el cantante Dani Martín, excomponente del grupo El Canto del Loco, tras ofrecer un concierto en el Teatro Auditorio de Salou. Dani Martín, fue muy cercano y amable con todo el personal del establecimiento, haciéndose fotos y firmando autógrafos.



SE REANUDA EL SERVICIO DE MEDIA PENSIÓN

Con el inicio de la temporada de verano, Magnolia Hotel vuelve a ofrecer el servicio de media pensión a sus clientes, recordando que el restaurante del hotel no ofrece el servicio de comida al mediodía.



LA BOELLA

flash noticias NOTICIAS POR ESTABLECIMIENTOS

LA BOELLA

ARTUR MAS Y JORDI PUJOL EN NUESTRAS INSTALACIONES

El pasado mes de marzo, coincidiendo con unas jornadas de Convergencia Democrática de Catalunya realizadas en el Palacio de Ferias y Congresos de Reus, los Presidentes de la Generalitat Artur Mas y Jordi Pujol se alojaron 2 noches en La Boella, donde pudieron descansar tras el acelerado ritmo del congreso. Los que llegaron a tratar con ellos nos dicen que se mostraron de una forma muy cordial, amable y cercana.



NUEVAS SEÑALIZACIONES DE ACCESO

Desde el mes de febrero, La Boella dispone de nuevas señalizaciones para indicar el acceso a los diferentes espacios que se encuentran en el complejo, con un diseño más apropiado a la imagen del conjunto.

25 AÑOS CON NOSOTROS

Son Antonia Galván y Sergio Ramos, llevan 25 años trabajando en la empresa!! ... Y eso no se puede decir todos los días..



Felicidades a los 2 por este aniversario y MUCHAS GRACIAS POR SEGUIR A NUESTRO LADO!

CLASES DE PILATES

Los martes por la tarde a las 18h30 se realizan clases de pilates en la sala de reuniones de las oficinas centrales de Salou. Si estáis interesados en asistir a estas clases os podéis informar llamando a las oficinas (Mònica Felez, 977.350.150). El precio oscila entre 20-25€/mes dependiendo del número de asistentes.

PRÓXIMOS CONCURSOS EN EL PORTAL DEL EMPLEADO

Permaneced atentos porque durante el mes de mayo, volverá a salir otro concurso en el portal del empleado.

Esperamos que os guste...

ENCUESTAS DE COMUNICACIÓN

Como ya muchos sabréis, durante el mes de abril, se han distribuido **encuestas de comunicación** en cada centro: estos cuestionarios sirven para evaluar el estado de la comunicación interna en cada centro y así poder mejorar su funcionamiento. Ya hemos recopilado todas las respuestas y estamos elaborando unos informes con los resultados. A principios del mes de junio, se publicarán los resultados en los tabloneros de anuncios de vuestro establecimiento y en el Portal del Empleado.

Gracias a todos los que habéis participado en la encuesta.

NUEVAS INCORPORACIONES

OFICINAS GRUPO RESIDE:

- COMERCIAL: Jenifer Coletes
- RECEPCIÓN: Mònica Felez
- RESERVAS: Carolina Torrallardona

EN ARENA RESTAURANT :

- SALA:Georgina Martín

EN MAGNOLIA HOTEL:

- RECEPCIÓN: Inma Expósito, Galina Shchemeleva
- COCINA: Eduardo Durán, Manuel González

EN LA BOELLA:

- MASOVER: Joan Ramón Balcells
- PISOS: Yolanda Valero
- RECEPCIÓN: Marina Semenenko, Mercè Sendrós
- BOTIGA: Marta Martorell
- COCINA: Manuela Calero

EN DALIES:

- RECEPCIÓN: Rositsa Nikolaeva, Eduardo Luna

EN BLAUMAR:

- RECEPCIÓN: Ivan Mitkov
- COCINA: José Dionisio, Rosa Menéndez, Jordan Balesse, Jaime Pizarro.
- SSTT: Cristian López
- RESTAURANT: Carlos Alberto Fernández

NOS DEJARON

EN MAGNOLIA HOTEL: Isaac Vilaseca, Leo Gevaert.

EN BLAUMAR HOTEL: Joaquin González, Julio Hernández

EN ARENA RESTAURANT: Olivia García.

EN LA BOELLA: Mariel Basteiro,

CAMBIOS DE DEPARTAMENTO

-Santi María que pasa de responsable de cocina banquetes de La Boella a chef de Blaumar Hotel.

- Sergio Ramos, de chef de Blaumar Hotel a chef de Magnolia Hotel.

- Guillermo Alonso de cocina restaurant carta La Boella a cocina restaurante Arena.

EL TERCER GRADO

El “interrogatorio” informal



✓ **Nombre:** Ángel Almazán Rodríguez.

✓ **Cargo:** Director de Servicios de Grupo Reisde.

✓ **Color favorito:** Verde.

✓ **Última ciudad visitada:** Santiago de Compostela.

✓ **Canción favorita:** No tengo ninguna canción favorita. Yo me adapto a las novedades del mercado pero ahora me gusta el cantante Pablo Alborán y, también, la canción “Yo te esperaré”.

✓ **Comida preferida:** Preferentemente el pescado pero, lo que me gusta especialmente son las manitas de cerdo con foie, ¡me encanta!

✓ **¿Qué libro se está leyendo?:** Ninguno, yo prefiero leer, a diario, las noticias de la actualidad

✓ **El peor momento de vergüenza de su vida:** Un día, iban unos padres y una niña, y pensé que era su nieta y, finalmente, ¡resultó ser su hija!

✓ **Complete la frase:**

Me encanta... hacer rabiar a mis amigos.

No soporto... los maleducados y las personas que no tienen respeto hacia los otros.

✓ **Por último: ¿de qué película sería protagonista?:** No veo películas, pero hay una, Pretty Woman, que me gustó la escena en la que la chica protagonista, mientras comía, se le escapaba el caracol del plato que estaba comiendo.



✓ **Nombre:** Sònia Balcells Segura

✓ **Cargo:** Directora Comercial

✓ **Color favorito:** Rosa fucsia

✓ **Última ciudad visitada:** Moscú

✓ **Canción favorita:** “Rayando el Sol”, de Maná

✓ **Comida preferida:** Escudella catalana

✓ **¿Qué libro se está leyendo?:** El libro de Pep Guardiola, que es de bolsillo.

✓ **El peor momento de vergüenza de su vida:** Ems... el otro día me dirigía a una reunión y poco antes de llegar al sitio me caí delante de los clientes. Aunque tengo que decir que tampoco sufro mucho por vergüenza.

✓ **Complete la frase:**

Me encanta... ir a la playa con mi familia.

No soporto... pasar calor y no poderme sacar la ropa.

✓ **Por último: ¿de qué película sería protagonista?:** Sería protagonista, junto a Patrick Swayze, en la película “Ghost”

LA ENTREVISTA

Juan Carlos Sabogal (Camarero La Boella)



¿NOMBRE Y PUESTO DE TRABAJO?
Me llamo Juan Carlos

¿QUÉ HACES EN TU PUESTO DE TRABAJO?

Trabajo de ayudante de camarero en el restaurante y en banquetes.

¿CUÁNTO TIEMPO HACE QUE TRABAJAS EN LA EMPRESA?

Aproximadamente... 5 años.

¿QUE ES LO QUE MÁS TE GUSTA EN TU TRABAJO?

El trato y el atender al cliente, de la misma manera que a uno le gustaría que lo atendieran; vaya, que queden satisfechos con su visita.

¿TUS AFICIONES?

Son varias, como pintar, dibujar, escribir poemas y bailar, ir a la playa, escuchar música,

ver la televisión y visitar a la familia, en especial a mi sobrinita y a mi hermana.

¿DÍA DE LA SEMANA QUE MÁS TE GUSTA Y POR QUÉ?

Cualquier día es bueno.

¿ALGUNA MANÍA?

Ninguna.

¿ALGUN COMENTARIO A AÑADIR?

Estoy agradecido y contento con esta empresa y ¡con el trabajo que realizo!

Y en los ratos libres logro compaginarlo con mis obras de arte. A ver si algún día pinto un mural en la empresa (si hay un trozo de pared libre por ahí... je,je,je)

PAN MULTICEREALES

Por Jonathan Estruel (Responsable de compras)



En esta ocasión Jonathan Estruel nos ha aportado una receta muy rica en cereales y muy saludable. Gracias!

INGREDIENTES para 4 raciones:

500 gr. harina mezclada (en el supermercado ya la venden preparada)

1 Sobre de levadura granulada, especial para pan.
300 ml. Agua mineral
100ml. Aceite virgen extra
2 Cucharadas soperas de sal

ELABORACIÓN

En primer lugar, prepararemos la masa con la panificadora, quien tenga, o bien se puede hacer de forma manual. En un recipiente volcamos agua y aceite, añadimos la harina en forma de montañita en el centro y, finalmente, en el medio del montoncito agregamos la levadura, evitando que entre en contacto con el agua y el aceite.

Una vez hemos hecho la mezcla y hemos conseguido espesar la masa, la trabajamos unos 20 minutitos y la dejamos reposar entre unos 50 a 60 minutos, no sin antes cubrir ésta con un trapo húmedo.

Una vez pasado el tiempo, volvemos a trabajarla durante 10 minutitos más y seguidamente le empezamos a dar forma; aquellas personas que cuentan con una panificadora no les hará falta moldear la masa ya que podrán volvarla en el recipiente o molde con el que cuenta la máquina. Cuando lo tengamos todo listo, introduciremos la masa en el horno y la dejaremos de 20 a 30 minutos a 220°C, haciéndole previamente unos cortes en la parte superior para evitar así formación de pompas y que no se hinche demasiado.

Es importante ir mirando la evolución del pan mientras se hornea, ya que así podremos evitar un posible imprevisto como el de llegar a “chamuscarse” el pan.

¡Que aproveche!

14

VIATGES

New York City

Consells de viatge de Josep M. Bonet (Director Resident Magnolia Hotel)

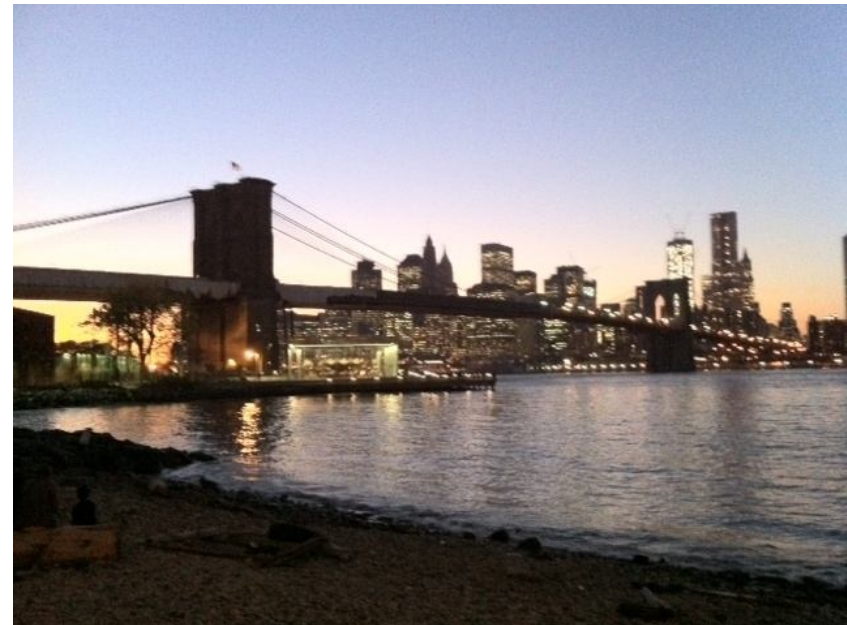
Crec que són d'aquelles ciutats que recomano que es visitin al menys un cop a la vida .

Barreja de cultures , ciutat plena de contrastos , tothom hi té cabuda, tot i que cada grup social que hi habita ocupa una zona ben determinada i no es barregen entre elles .

Cal portar sobretot calçat ben còmode per intentar trepitjar el màxim de racons possibles .

Tot i ser una ciutat que sembla que ja hi haguéssis estat anteriorment , ja que moltes parts de la ciutat les has vist fotografiades en algun lloc o les has vist en alguna pel.lícula , no deix de sorprendre't en cap moment .

Si hagués de recomanar 2 llocs que em quedaran gravats per sempre més, serien sens dubte 2 postes de sol , una la que es veu pujant a l'edifici Top of the Rock al Rockefeller Center , amb vistes de tots els gratacels de Manhattan i Central Park , i l'altra que us adjunto una foto tirada sota el Pont de Brooklyn .



Abril, mayo y junio

ABRIL

Del 21 al 28 abril Mes de la danza

Escola de Dansa del Ventre Raks
Aisha, Tarragona
Consulta del programa en:
<http://agenda.tarracoromana.cat>

Del 28 al 29 abril "Bestial"

3º Sal6n de la Mascota
Fira de Reus
Precio: 5€
<http://www.firareus.com/>

MAYO

Del 04 al 10 mayo Festival "Curt Ficcions"

15º Festival de cortometrajes en
Barcelona
www.curtficcions.org

5 mayo

"Botigues al carrer"
Una muestra de los articulos de
cada tienda en la calle
Pl. Espa6a, Cambrils
<http://www.cambrils-turisme.com/events>

Del 5 al 6 mayo 6º Sal6n de la Moto

Fira de Reus
Precio: 5€
www.firareus.com

Del 5 al 6 mayo 5º Edici6n de Custom day

Fira de Reus

Del 5 al 20 mayo Gastrotur

Circuito de tapas en Salou
Precio: 2'5€/pincho
Consulta m6s informaci6n en:
www.salou.cat/noticies_llista/

11 mayo Concierto David Bustamante

21h30 Palacio Firal y de Congresos,
Tarragona
Precio: de 30€ a 120€

Del 11 al 13 mayo 13a Feria de M6sica

M6sicas de alrededor del mundo
En las calles de Vila-seca

12 mayo Sarsuela – Lluisa Fernanda

22h00 Teatro Auditorio Salou
Precio: 10€

Del 17 al 20 mayo Trapezi – Fira del Circ de Catalunya (Reus)

Consultar en: www.trapezi.org

Del 17 al 27 de mayo XIV Edici6n "Tarraco Viva"

Festival cultural internacional de la
historia romana, Tarragona
Consultar programa en:
www.tarracoviva.com

19 mayo Cinco cuentos diferentes

18h30 Teatro Metropol, Tarragona
Precio: 4€ (menos 12 a6os) y 6€ (Adultos)
Entradas: www.tarracoticket.cat

Del 25 al 27 mayo Fira mar6tima de la Costa Daurada

Puerto de Cambrils

26 mayo Festival de Cultura Lliure

Parc de la Ciutadella de Barcelona
Consulta en:
<http://festivalcultura.blogspot.com.es>

26 mayo Concierto Estopa

22h00 Tarraco Arena Plaza, Tarragona
Precio: de 25€ a 30€

Del 30 de mayo al 03 de junio San Miguel Primavera Sound

Festival de M6sica en Barcelona
<http://sanmiguelprimaverasound.es/programacion>

JUNIO

Del 1 al 3 junio Mercado Medieval de Cambrils

Paradas y productos t6picos de la
6poca medieval
Plaza Espa6a

Del 02 al 03 junio II Edici6n del Festival Minipop

Festival de m6sica para ni6os
Pseo. de las Palmeras y Barrio del
Serrallo, Tarragona
Consulta la programaci6n en:
www.minipop.cat

agenda cultural

3 junio

Concierto Manuel Carrasco
19h00 Palacio Firal y de Congresos
Precio: de 18€ a 42€

Del 8 al 10 junio Fira Reus viu el vi

Plaza de la Llibertat
www.reusvuelvi.com

Del 8 al 17 junio La Mar de Tapas

Ruta de tapas en Cambrils
www.cambrils-turisme.com/events

Del 16 al 18 junio

Romiatge del Rocio
(La Pineda)

Del 14 al 16 junio S6nar 2012

19º Festival Internacional de M6sica
Avanzada Y New Media Art de
Barcelona
<http://www.sonar.es/es/2012/>

Del 21 al 24 junio "Barraques"

Conciertos varios
Parc de la festa, Reus
Consulta en:
<http://www.facebook.com/barraques>

24 junio

XVI Rally de coches hist6ricos
(La Pineda)

30 junio "Romanistan"

Festival de m6sica y cultura gitana
Parc de la Ciutadella de Barcelona