

**Implicación de gancho publicitario y oportunidad saludable en menú de restaurantes con
huertos propios.**

Lina María Rondón Arévalo

Proyecto

Hotelería

Politécnico Internacional

2021

Tabla de Contenido

• Resumen	3
• Introducción	4
• Problemática	5
<i>Título</i>	5
<i>Tipo de monografía</i>	5
• Objetivos	6
• Huertos	7
<i>Huertos orgánicos</i>	7
• Huertos naturales	8
• Estudio presupuestal de inversión en huertos	9
• Inicios de la implementación de huertos en hoteles	9
• Hoteles insignia de esta estrategia	11
• Hotelería de la mano con los huertos	13
<i>Estudio de resultados en hoteles con esta temática</i>	13
• Viabilidad de terrenos o espacios adecuados	14
• Productos que se recomiendan para la siembra de estos huertos	15
<i>Clientes potenciales</i>	15

• Conclusiones	16
• Bibliografía	17

Resumen

En este trabajo se pretende abordar los lineamientos para llevar a cabo un proyecto de huerto en hoteles, siendo esta idea una propuesta con un alto crecimiento e impacto en la sociedad, se señalará la importancia de poner en práctica este proceso siendo de gran beneficio no solo para el reconocimiento del hotel, si no el crecimiento sostenible de la empresa.

El objetivo principal se centra en ofrecer herramientas que hacen notar como asequible un proceso que pareciera complicado de llevar a cabo, pero por el contrario solo se necesitaría de un deseo por ponerlo en práctica y todas las etapas se vendrían dando, claro está con una planificación específica que requiere cierto esfuerzo en la implementación, el hecho de que facilite ciertos procesos no implica que no se debe invertir cierto porcentaje en su mantenimiento y en su desarrollo.

Se debe contemplar como una inversión que ocasionará un impacto positivo en la sociedad, en los clientes, huéspedes y todos aquellos que puedan llegar a verse involucrados o beneficiarios de encontrar a su alcance una variedad de alimentos que aseguran una frescura, calidad y adecuado manejo en su preparación, así que el enfoque en este proyecto se precisa en ofrecer una oportunidad de cercanía con el campo a nuestros comensales, pensando principalmente en los clientes que viven en una monotonía urbana sin tener la apreciación de poder encontrar en un espacio de su día la naturalidad y frescura de un producto.

Introducción

Esta propuesta se orientó hacia la importancia de reconocer un nuevo concepto en lo que se ve tradicionalmente en los hoteles desde su puesta en la mesa, que consiste ocasionalmente en variaciones del proceso de manipulación de los alimentos, y se preocupan siempre en una presentación minuciosa y destacada en el detalle estético, del mismo modo porque no detenerse a considerar en la influencia que tendría una oferta tan beneficiosa como un huerto, partiendo del aprovechamiento en espacios que suelen dejarse de lado, también se ofrece una oportunidad única de colaborar con la sana alimentación de nuestros clientes, ofreciendo un producto de una calidad que el hotel está en la capacidad de certificar siempre y cuando lleve a cabo el paso a paso del cuidado de un cultivo orgánico, como el que se pretende considerar para dar inicio.

PROBLEMÁTICA

¿Qué factor detiene al sector hotelero para implementar un huerto propio?

TÍTULO

Revisión teórica de la implementación de huertos en el ámbito hotelero como gancho publicitario.

TIPO DE MONOGRAFÍA: Monografía de compilación

OBJETIVOS

- Identificar las principales razones del por qué no se ha implementado esta actividad en la mayoría de los hoteles.
- Revisar detalladamente la trayectoria de este método y denotar su impacto positivo o negativo.
- Destacar las oportunidades que ofrece este procedimiento en cadenas hoteleras como gancho publicitario.

HUERTOS

Huertos Orgánicos

Partimos desde señalar ¿qué es un huerto orgánico?, es la separación de un espacio destinado para que nosotros o quien lo desee pueda hacer una siembra de productos a elección con el objetivo de conseguir o contar con un producto natural que puedan ser de gran utilidad para una alimentación balanceada y saludable, ligada a la frescura de los productos. La idea surge a partir de la tendencia de mantener mente y cuerpo saludables, y que mejor manera de sacarle provecho más que teniendo un huerto en casa, o quizá no solo en casa, Evidentemente no se trata solo de tomar la decisión sino también de saber ejecutarla, tiene un paso a paso llevar a cabo este procedimiento que se vendrá detallando.

Se debe aclarar que para iniciar con el proyecto de huerto propio no es necesario pensar en características enfocadas empresarialmente, pero si es bueno tener en claro que es bastante sencillo iniciar en esta ruta, se pueden recomendar ciertos aspectos tales como el lugar que vas a destinar para la siembra, este tramo no necesita ninguna extensión en específico, se puede iniciar desde una maceta en casa, como es común en viviendas de espacio reducido, podemos aprovechar balcones, esquinas o simplemente una maceta pequeña con la que contemos en cocina, si nuestra vivienda cuenta con una terraza es el lugar apropiado para implementar un proyecto como este.

Y por qué no pensar en aquellos productos que siempre compramos en nuestra canasta de vegetales, legumbres e infinidad de ingredientes que son indispensables en nuestra cocina, se podría contemplar un producto inicial básico y sencillo de prueba.

Huertos naturales, libres de productos químicos.

Cuando se habla de un producto totalmente natural, se debe optar por reducir al mínimo la posibilidad de trabajar con agentes contaminantes o que alteren nuestra siembra, para ello es aconsejable utilizar abonos o productos fertilizantes a base de residuos que no hayan sido alterados, para ello es recomendable, "el sustrato universal " este producto es común utilizarlo en jardines para trabajar la tierra ya que contiene nitrógeno y este favorece el crecimiento de las plantas, para hallar este componente no se debe hacer demasiado esfuerzo, ya que es común encontrarlo en tiendas de jardinería.

Estudio presupuestal de inversión en huertos

Mediante un examen de proyección en cuanto a calidad, cantidad, naturalidad se dará a conocer la importancia de establecer un presupuesto claro que precise la rentabilidad y el aprovechamiento que podamos hacer de un huerto fructífero, que no solo cuente con características enfocadas a la total naturalidad, sino, que a su vez contrastan con los demás aspectos que son de vital importancia en la compañía, para perdurar en el plan que se desea llevar a cabo.

Como primer aspecto tenemos nuestro terreno que bien sea siendo propio, se debe establecer una ganancia en él para hacer inversiones en el mismo y así garantizar el buen estado del terreno para continuar no solo a corto plazo en el proyecto, como segunda medida se debe ver si la siembra es de productos que tienden a padecer o atraer plagas que deben ser controladas lo más libre de productos químicos que se pueda.

De acuerdo a la selección que se haya hecho de los productos a sembrar podremos pasar a hacer una descripción del producto estableciendo su tiempo estimado para cosechar y ver si simultáneamente pueden trabajar o ser sembrados con productos de características similares, o ver si el objetivo es ver por secciones el aprovechamiento estético y así resaltar un producto en cosecha mientras otro se encuentre en proceso de crecimiento.

Inicios de la implementación de huertos en hoteles

Para conocer un poco del esquema de implementación de huertos no solo en hoteles, si no revisar donde se originó, nos trasladamos un poco a finales de la década de 1980 donde se habla

de Zaar (2011) “agricultura urbana”, esta tendencia viene determinada en enfocarse como propuesta para una alimentación saludable y balanceada, y no solo eso es que además empezaron a resaltar aspectos importantes como la sostenibilidad, el cuidado del medio ambiente e infinidad de hallazgos positivos para la comunidad, de igual manera encuentran que no es solo el hecho de comer sano, es que incluso se hace notar el bajo costo que se da en la siembra de un cultivo informal y más allá de eso la experiencia se hace tan enriquecedora vista desde la ventana familiar, donde empiezan a interactuar niños y adultos con un legado tan propio de bienestar mutuo.

Además de los innumerables beneficios que surgen, esta práctica empieza a trascender por Europa después de haber nacido en EEUU, y así muchos países empiezan a poner en práctica esta valiosa oportunidad de contar con un producto fresco y a bajo costo, quienes inician en ello principalmente fueron las personas mayores, quienes quizá suelen presentar complicaciones en mantener una dieta recomendada y de esta manera designan un espacio en sus hogares para contribuir en su salud. Así mismo los restaurantes emprenden en esta ruta al ver como a solicitud de sus clientes; la frescura, calidad y precio de ciertos productos empiezan a ser de gran valor, por tanto, se empieza a evaluar los beneficios, la implementación, el espacio e infinidad de cosas que concluyen a que todo lo que aporte y pretenda satisfacer a un cliente en salud, estrategia de mercado, y sostenibilidad puede ser revisado y contemplado teniendo en cuenta las directrices que como establecimiento deben ser más exigentes.

Hoteles insignia de esta estrategia

Cuando se habla de la hotelería preocupada por una estrategia que proponga un plan de huerto que sea autosuficiente y rentable en la actualidad ,no estaríamos hablando de un tema nuevo, debido a que las herramientas que se han venido creando para la intervención de un proyecto como este, no esta tan desfasado pero si hacemos la revisión unos años atrás la reacción no sería la misma, considerando que no se hablaba de una alimentación balanceada con la preocupación que ahora genera y tampoco se trataban tan a fondo los métodos para proveer una cocina, debido a que siempre podríamos contar con una oferta amplia en canasta familiar y del mismo modo abastecemos como se prefiriera .A continuación se mencionan algunas empresas que trazaron una pauta diferente y se arriesgaron a la innovación en este campo.

Hotel Wellington (Madrid)

Horcajo (2014) “Criado en Arguedas, para muchos es el *«rey de las verduras»* y no es para menos ya que sus conocimientos en este tema son muy amplios ya que como él nos cuenta: Mi abuelo fue agricultor, mi padre fue agricultor y yo soy agricultor”

Floren Domezáin chef que le dio vida a este huerto, menciona el amor que tiene por la agricultura en esta frase, y da origen al huerto que se considera el huerto urbano más grande del mundo en un hotel, él relata lo caótico que fue dar inicio a esta propuesta puesto que el presidente del hotel Wellington. Quien tomó en consideración este proyecto, quería ponerla en práctica revisando con el chef la viabilidad, para comenzar habían aspectos que parecía imposible llevar a cabo, como el traslado de toneladas de tierra, pero al hacerlo simultáneamente lograron poner en marcha su huerto, otro tema que preocupaba bastante, era el control de plagas, pero lo controlaron con sustrato de caballo(estiercol)y realizan una prevención con azufre pulverizado que funciona como fungicida y repelente en las plantas, ingeniaron igualmente

puntos estratégicos para la colocación de plantas de tabaco que ayudan igualmente al aislamiento de plagas. Ventajas y desventajas de esta actividad.

Arejúa (2017) “El Huerto de Lucas, ubicado en el madrileño barrio de Chueca, es un restaurante que posee su propio mercado de alimentos ecológicos, transgénicos y libres de tóxicos "Este proyecto es tan llamativo que vale la pena destacar incluso sin ser un hotel, es un restaurante que tiene su propio mercado ecológico y este proyecto surge gracias a Pilar Muñoz, quien es la propietaria y lo que la ayuda a enfocarse en un estilo de mercado como este es el hecho de sufrir de un tipo de sensibilidad en su piel, con la que despierta su interés por los productos no solamente orgánicos en cuanto a la alimentación sana, si no también otros productos libres de sustancias dañinas para nuestro cuerpo. No solo se habla de cuidarte internamente, sino también de proteger tu exterior, en función de ello, su propuesta resalta por su originalidad y por la propuesta que se hace para aportar notoriamente en el progreso medio ambiental.

HOTELERIA DE LA MANO CON LOS HUERTOS

Estudio de resultados en hoteles con esta temática

Palao (2019).“Ahorran muchísima plata que les significaba trasladar alimentos. Al mismo tiempo, sus huéspedes disfrutaban de las verduras, condimentos y frutas más frescas que cualquier otra; un servicio cada vez más valorado por el turista hoy en día "partiendo de una afirmación como la anterior, ¿que se podría considerar como no beneficioso? si se tiene la facilidad de obtener rentabilidad a bajo costo y proporcionando herramientas óptimas para el consumidor, además de contribuir con el medio ambiente, proporcionar un aire más limpio y cooperar de la mano con las comunidades preocupadas por una alimentación y estilo de vida más sano. Para no escatimar en ningún proceso ligado a la buena práctica que este proyecto de huerto pueda otorgar a hoteles, restaurantes o quienes deseen llevarlo a cabo, se debe revisar el detalle de lo que se propone comúnmente tal como ; la intervención de un proveedor quien claramente ofrece oportunidad de frescura, limpieza, inocuidad y calidad, y en la mayoría de los casos esto se ve reflejado y el compromiso de ellos en la mayoría de los casos resulta satisfactorio para los clientes, aun así se puede verificar que tan preciso podría ser la adecuación, de un huerto propio; para ello se determina que el depósito que se solía destinar para el pago del traslado de un producto empieza a apartar para servir como inversión, como segunda medida el hecho de poder seleccionar los productos en los que se incurre a diario es igualmente aprovechable debido a que en ocasiones se debe contar con más de un proveedor para suplir una canasta completa de todos los productos, lo que no significa que aun con un huerto propio, no se cultivará la totalidad de los productos existentes, pero si hay productos que como margen de utilidad no significan mucho y es los que un huerto de esta clase de debe enfocar, en hacer una revisión a detalle de nuestros

ingredientes indispensables y fundamentales para ver cual potencialmente resultaría viable implementar

Viabilidad de terrenos o espacios adecuados para poner en práctica un huerto

En la actualidad, un porcentaje alto en el sector hotelero cuenta con espacios que intranquilizan la armonía estética de un hotel y que, además de ello, el hotel trabaja para ocultar, quien a trabajado de la mano con este sector, sabe que se maneja de esta manera, partiendo de ello podríamos empezar a hallar lugares que podrían postularse como opción de huerto, sin embargo, no todos serían aptos y en su mayoría podrían funcionar. Principalmente se empieza a detallar la infraestructura del hotel, los espacios que se suelen dejar como “back” y desde allí se empieza a dar origen a los espacios.

Ocasionalmente las empresas deciden poner en marcha planes como estos contando con un recurso más amplio en el que deciden hacerlo a las afueras de la ciudad cuando su empresa se encuentra ubicada en una zona urbana, y se trabaja con base en una estructura amplia y más sólida desde el inicio, lo que no significa, que por hacerlo por una ruta diferente el resultado llegue a ser menos favorable, todo va de la mano a el sector, fácilmente se podría decir que si un hotel cuenta con más de un cierto número de habitaciones y tiene una capacidad más amplia, el inicio de un plan de huerto debe ser pensando masivamente para ver un resultado lógicamente revisado y de igual manera si se habla de un hotel boutique o de menos capacidad, se podrían considerar espacios más reducidos para dar inicio a un plan como este.

Productos que se recomiendan para la siembra de estos huertos

Los productos que suelen destacarse en la iniciación de un huerto principalmente son las leguminosas, tales como; arvejas, frijoles, habichuelas, alfalfa. Las solanáceas, que se componen de alimentos como (pimientos, tomates, berenjenas) e igualmente se tienen en cuenta las hierbas aromáticas compuestas por el cilantro, hierbabuena, menta, romero, perejil, orégano, tomillo e infinidad de hierbas con características similares a las antes mencionadas que apoyan bastante bien el desenvolvimiento en una cocina, al hallar productos de una frescura tan inigualable permiten la oportunidad de ofrecer un plato aún más destacado en nuestra oferta del menú fresca.

Clientes potenciales

Cuando partimos de un entorno en el que el factor salud se ha venido viendo tan afectado por complicaciones principalmente de alimentación desequilibrada, en su mayoría despierta preocupación e interés en las personas que analizan que pueden hacer cambios favorables en el consumo de la alimentación, y por qué no detenerse a pensarlo, cuando la propuesta es tan innovadora y a su vez está encaminada a contribuir con toda una mejora medio ambiental.

Conclusiones

La trayectoria que se permitió hacer en este análisis pretendía resaltar desde varios escenarios la viabilidad, ventajas, desventajas de un proyecto de huerto en hoteles y en su mayoría se denota las grandes facilidades que podría llegar a traer la implementación del mismo, teniendo en cuenta aspectos que se deben contemplar a detalle como los gastos que se verían reflejados, el aumento o desnivel al llevarse a cabo entre otros temas que preocupan al sector, se esclarecieron hipótesis sin fundamento que frenan a este gremio para potencializarse por medio de esta propuesta que pretende apoyar el crecimiento hotelero.

En conclusión, si examinamos bien el éxito de esta propuesta en las empresas donde se ha implementado y se ve cómo ha contribuido al reconocimiento especial frente a los hoteles que suelen tener el mismo ofrecimiento. Como método de avance el gremio debería preguntarse, ¿En verdad, un huerto resultaría ser tan cautivador para nuestro tipo de cliente? Y podría salir a relucir el prestigio que han ganado hoteles y restaurantes con esta instauración, la seguridad y conciencia que crea en nuestros clientes, el aporte tan significativo para el medio ambiente y la satisfacción de tratar un producto de calidad garantizada por la misma empresa, es decir, que todo se podría ver desde el punto de vista positivo y los rasgos a evaluar solo consistiría en tomar la determinación de querer ponerlo en marcha y ver la guía que ha resultado exitosa para las empresas, mostrando un toque sutil y único en el huerto propio .

Bibliografía

- El Blog de DondeReciclo.org. (2016). *Hoteles que cultivan sus propios alimentos*. Recuperado de <https://www.dondereciclo.org.ar/blog/2913-2/>
- Sabaté, J. (2017). *Huertos urbanos domésticos: seis razones para pensárselo antes de montar uno*. Recuperado de https://www.eldiario.es/consumoclaro/ahorrar_mejor/huertos-urbanos-domesticos-razones-pensarselo_1_3543509.html
- Fao.org.(2000). *MEJORANDO LA NUTRICIÓN A TRAVÉS DE HUERTOS Y GRANJAS FAMILIARES*. Recuperado de <http://www.fao.org/3/V5290S/V5290S00.htm>
- Espectador, E. 2015. *La agricultura urbana llegó a los hoteles*. ELESPECTADOR.COM. Recuperado de <https://www.elespectador.com/noticias/medio-ambiente/la-agricultura-urbana-llego-a-los-hoteles/>.
- Guía del viajero, (2019). *Restaurantes con huerto propio - Hacienda Guzmán*. . Recuperado de <https://haciendaguzman.com/restaurantes-con-huerto-propio-los-productos-mas-frescos-en-la-mesa/>
- Palao, D .(2019). *Hotel gastronómico: mucho más allá del alojamiento*. Recuperado de <https://tecnohotelnews.com/2019/02/09/hotel-gastronomico-experiencias/>
- Martínez, C.(2015). *Diseño de huertos en hoteles*. Recuperado de <https://criteriabcn.com/es/disenio-de-huertos-en-hoteles/>

- Vásquez, A.(2013). *Hoteles con huerto, hoteles agro hipsters*. Recuperado de <https://www.traveler.es/viajes-urbanos/articulos/hoteles-con-huerto-hoteles-agrohipsters/3953>
- Palacios, P.(2017). *5 Tipos de Huertos Orgánicos. Una alternativa para tu salud este 2021*. Recuperado de <https://www.instalamos.cl/5-tipos-huertos-organicos-2021/>
- Zaar, M. (2011). *AGRICULTURA URBANA: ALGUNAS REFLEXIONES SOBRE SU ORIGEN E IMPORTANCIA ACTUAL*. Recuperado de <http://www.ub.edu/geocrit/b3w-944.htm>
- Horcajo, D. (2019). *El Huerto del Hotel Wellington. Un huerto urbano muy especial*. Recuperado de <https://www.agrohuerto.com/un-huerto-en-el-hotel-wellington/>
- Arejula, P.(2017).*Los huertos ecológicos se suben a las azoteas de los mejores hoteles*. Recuperado de <https://www.elmundo.es/ciencia/2017/01/21/587911d2ca474130508b462d.html>
- Pantoja, A. (2012). De la huerta a la mesa: promoción del consumo de frutas y vegetales a partir de huertas familiares. D - FAO.