

Fecha: 30-04-2025
Medio: Revista Chef & Hotel
Supl.: Revista Chef & Hotel
Tipo: Noticia general
Título: Sumario

Pág.: 4
Cm2: 865,5
VPE: \$ 1.731.063

Tiraje:
Lectoría:
Favorabilidad:

Sin Datos
Sin Datos
☐ No Definida

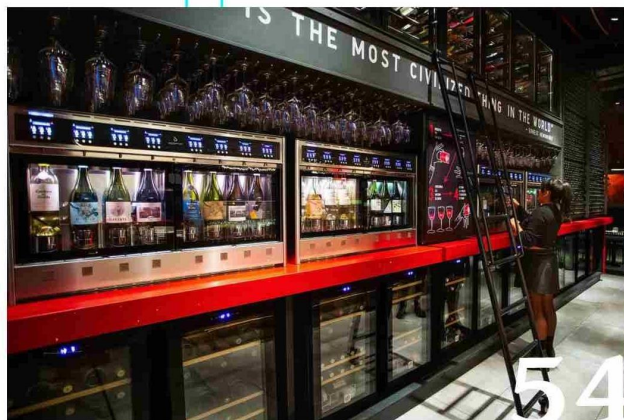
Año **XXII**
abril 2025
Nº195

Sumario

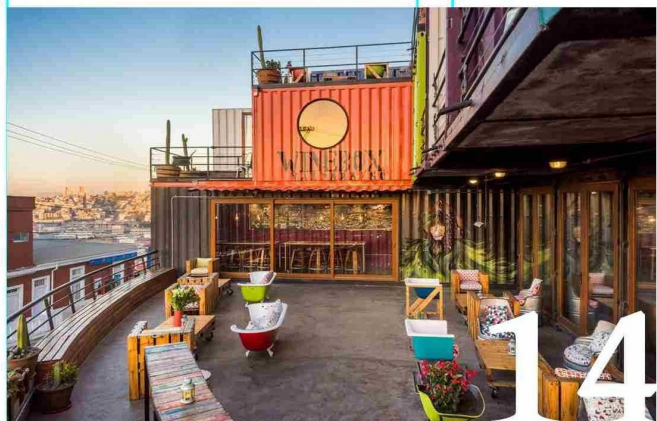
- 14 ▶ **WineBox Valparaíso**
Conteniendo experiencias
- 24 ▶ **Karla Martínez y Beatriz Solari**
Las enérgicas mujeres tras el éxito de Siam Thai
- 40 ▶ **Leandro Moller Foster**
Gerente del Año 2024 en GM Meeting Accor 2025



78



54



14



24

- 50 ▶ **HSMAI**
entidad enfocada en el desarrollo profesional del sector de turismo y hotelería que es la nueva aliada de Chef&Hotel
- 54 ▶ **Diablo Vino & Fuego**
Un pacto entre expertos
- 70 ▶ **Prime Chef**
Calidad, seguridad y funcionalidad

- 78 ▶ **Bakery Lynch**
De Galway a Osorno, Viña, y vuelta otra vez
- 88 ▶ **El Chocolate Reimaginado**
Experiencia Callebaut en Cora Bistró
- 98 ▶ **Moretti Xperience**
El calor como ingrediente estrella

- 104 ▶ **Ajo Perejil restaurant**
Cocina de parrilla desde Chimbarongo con corazón y memoria
- 116 ▶ **BonApp**
Revolución digital para la gestión de restaurantes y hoteles
- 122 ▶ **Reflexión Ética**
El valor real del Café de Especialidad y la

sostenibilidad de la cadena

- 124 ▶ **Palenques SPA**
Educando sobre el mezcal para transportar los sentidos
- 131 ▶ **"Gastronomía Sustentable"**
busca impulsar el desarrollo turístico y gastronómico sostenible en Aysén