

Trabalho
Participação
Pessoas
Talento
Qualidade
Experiência
Universalidade
Profissionais
Orientação para o cliente
Responsabilidade Social

Nota de imprensa

A Fagor Industrial equipa a cozinha do primeiro centro de saúde, dietética e nutrição Healthouse de Espanha

- O galardoado chef Michelin do restaurante Mugaritz, Andoni Luis Aduriz, é o responsável pelo menu deste seleto centro.
- Nos seus fogões, são elaborados pratos de alta gastronomia com menos de 500 calorias.

Oñati, Guipúzcoa, 25 de junho de 2014. - A <u>Fagor Industrial</u> equipou a cozinha de luxo do <u>Healthouse Las Dunas</u>, o primeiro centro de saúde, dietética e nutrição de Espanha.

Situado em Estepona (Málaga), o **Healthouse Las Dunas** ***** **GL Health & Beach Spa** é o primeiro projeto de grande escala do seu presidente Félix Revuelta. Nele, os hóspedes cumprem regimes controlados por peritos em nutrição e submetem-se a tratamentos adelgaçantes, estéticos, anti envelhecimento e anti stress sob a supervisão do renomado endocrinologista, Dr. José Luis Guijarro.

Seguindo estes parâmetros, o conceito de nutrição deste complexo baseia-se numa nova combinação baseada na aliança entre cozinha topo de gama criativa, com uma alimentação nutritiva e dietética com produtos regionais. Para cumprir com estas exigências, o Healthouse celebrou um acordo com o Mugaritz, o restaurante de Andoni Luis Aduriz, através do qual o vencedor de duas estrelas Michelin será responsável por quatro menus por ano adaptados a diferentes tratamentos. O seu compromisso passa por servir cinco refeições por dia, incluindo pequeno-almoço, lanche e refeição leve a meio da manhã, com um total de 1300 calorias.

Esta cozinha aberta, inspirada na do Mugaritz a pedido do chef, permite que os clientes vejam sempre o que se passa no seu interior, sendo assim apresentada de forma mais apelativa, com muita luz, móveis de aço inoxidável e tampos de Silestone branco.

Entre o equipamento instalado, a cozinha conta com um bloco de confeção da gama 900 e uma Symphony fabricada à medida; mesas frias Concept com grupos remotos e lava-louça Concept.

"Este projeto marca um antes e um depois na nossa trajetória e permitiu-nos trabalhar pela primeira vez a aliança entre alta gastronomia e dietética em





Trabalho
Participação
Pessoas
Talento
Qualidade
Experiência
Universalidade
Profissionais
Orientação para o cliente
Responsabilidade Social

Espanha", declarou Fernando Lozano, delegado da Fagor Industrial na Andaluzia. "Colaborar com o Healthouse Las Dunas deu-nos a possibilidade de abrir ainda mais as nossas portas internacionais, trabalho que levamos a cabo há anos, e que nos permitirá continuar a fornecer equipamentos por toda a Europa", assegurou Lozano.

