

Binter presenta sus menús gourmet ‘Más canarios y sostenibles’

La compañía reafirma su apuesta por la gastronomía local con productos típicos como el escaldón o el mojo

Progresivamente, la aerolínea introducirá cambios en su packaging para reducir los desperdicios a bordo.

A partir del 1 de agosto los pasajeros de vuelos nacionales e internacionales ya disfrutarán de los nuevos sabores en el servicio diferencial que reciben todos los pasajeros de la compañía

Binter, la compañía aérea ha presentado sus nuevos menús gourmet ‘Más canarios y sostenibles’, que podrán disfrutar los pasajeros de sus trayectos nacionales e internacionales, a partir de hoy 1 de agosto de 2024.

En el acto, celebrado en el Rooftop Catalina Plaza Hotel Sostenible y conducido por el periodista gastronómico José Luis Reina, los asistentes pudieron

degustar la nueva oferta culinaria del servicio diferencial de la compañía, que consta de tres nuevos aperitivos gourmet, nuevos sabores de desayunos, y una rotación especial para niños, llamada **BinterPeques**.

Se trata de una **experiencia gastronómica** cuidadosamente diseñada para acercarnos cada vez más al **sabor de Canarias**, ofreciendo sabores auténticos y frescos, en la que se priorizan los **ingredientes** de proximidad. Los nuevos menús incorporan productos y **platos típicos** como el **escaldón**, el **mojo**, el **plátano**, la **batata** y el **gofio**, resaltando la riqueza culinaria de las **Islas Canarias**.





Entre las novedades de los **aperitivos de cortesía** figuran la nueva selección de **quesos canarios**, con los premiados **quesos de cabra de El Tofio** (Maxorata), acompañados de **almendras**,

pasas, orejones o dátiles según el mes. Además, el menú **BinterPeques**, con cuatro variedades, incorpora **frutas** y nuevos **platos calientes**. Asimismo, Binter implementará **menús vegetarianos y sin gluten**, que estarán disponibles antes de finales de año. Esta iniciativa representa una gran novedad que satisfará a muchos pasajeros con necesidades **dietéticas** específicas o preferencias **alimentarias** especiales.

Compromiso con la sostenibilidad

En consonancia con su política de cuidado del medio ambiente, la aerolínea ha realizado cambios en su **packaging** para reducir al máximo el uso de plásticos, sustituyéndolos por otros materiales más sostenibles como cubiertos de **madera**, **boles de caña de azúcar**, envases de **embutidos** más ligeros y, en general, embalajes compostables, mejorando así la gestión de los **residuos**.







De esta manera, se espera reducir aproximadamente 15 toneladas de residuos al año, más de 1 tonelada al mes, además de disminuir el peso a bordo.

Con esta iniciativa, **Binter** reafirma su compromiso con la **sostenibilidad** y la promoción de la **gastronomía local**, ofreciendo a sus pasajeros una **experiencia culinaria** única y respetuosa con el medio ambiente.

Ventajas de volar en modo canario

La entrega del **menú gourmet** a bordo es uno de los servicios diferenciales de **Binter** que se identifican con el modo **canario** de viajar, en el que el cliente es el centro y se cuida su experiencia de viaje. Este **servicio premium** se diferencia con respecto al resto de aerolíneas que operan desde **Canarias**, y supone un referente en calidad y servicio a nivel nacional e

internacional.

A bordo de sus aviones, los pasajeros también disfrutan de la comodidad de su moderna flota con una configuración de dos asientos por fila, sin asiento de en medio, y un amplio espacio entre filas de 79 centímetros. Además, la compañía canaria ofrece durante los vuelos un servicio de entretenimiento con las últimas novedades.

El equipaje de mano en cabina está incluido en todas las tarifas de **Binter** y en sus vuelos nacionales e internacionales, la aerolínea ofrece de forma gratuita los vuelos en conexión con el **resto de aeropuertos de Canarias**, gracias a los 230 vuelos que realiza cada día de media dentro del **Archipiélago**. Finalmente, cabe recordar que tarifas como la Flexiplus incorporan grandes ventajas

Los 50 mejores hoteles del mundo

Es el nuevo programa de premios de 50 Best que celebra la industria hotelera – se estrenará en 2023

50 Best, la organización creadora de The World's 50 Best Restaurants y The World's 50 Best Bars, anuncia su primer lanzamiento mundial desde 2009

50 Best lanzará la lista inaugural de The World's 50 Best Hotels en septiembre de 2023, destacando experiencias en hoteles excepcionales en todo el mundo que darán forma a las aspiraciones de millones de consumidores, viajeros y hoteleros.

El lanzamiento de The World's 50 Best Hotels marcará la primera vez desde 2009 -cuando The World's 50 Best Bars hizo su debut- que 50 Best presenta un nuevo ranking global y un programa de premios, marcando la primera incursión oficial de la marca pionera en los viajes.

El lanzamiento de The World's 50 Best Hotels es un paso más en el camino de 50 Best para convertirse en el punto de referencia mundial por excelencia de las mejores experiencias de hostelería en todo el mundo, abarcando restaurantes, bares y, ahora, hoteles.



Tim Brooke-Webb, Director General de 50 Best, afirma: “En los últimos 20 años nos hemos convertido en el líder del mercado internacional a la hora de ofrecer las listas de restaurantes y bares más fiables del planeta, elaboradas por expertos.

Nos parece natural completar el círculo uniendo restaurantes, bares y hoteles. La hostelería es lo que nos apasiona y creemos que ahora es el momento perfecto para centrar la atención en los hoteles, especialmente en su reconstrucción tras los efectos de la pandemia.

Nuestro objetivo con estos premios es definir, liderar y amplificar el debate sobre el futuro de la hostelería.

Queremos crear una plataforma unificadora para los mejores hoteles del mundo y las increíbles personas que hay detrás de ellos, pero también para los consumidores amantes de los viajes, ayudándoles a elegir los mejores lugares donde alojarse”.

Mejor Hotel del Mundo 2023.

La primera lista de los 50 Mejores Hoteles del Mundo se dará a conocer en una cuenta atrás en directo, junto con una serie de premios especiales, que culminará con el anuncio del Mejor Hotel del Mundo 2023.

La clasificación reflejará las mejores experiencias de viaje recopiladas por 580 votantes anónimos -una mezcla equilibrada de hoteleros, periodistas de viajes, educadores y viajeros internacionales experimentados- encabezados por un grupo de presidentes de academias líderes del sector en nueve regiones de todo el mundo.

Cualquier hotel del mundo puede ser votado y no tiene que cumplir ningún criterio ni marcar ninguna casilla preestablecida para ser considerado. Simplemente se pregunta a los votantes por sus siete mejores experiencias hoteleras a lo largo de los dos años que dura la votación.



Mark Sansom, Director de Contenidos de The World's 50 Best Hotels, prosigue: "Creemos que existe un enorme vacío en el mercado para una clasificación de hoteles verdaderamente igualitaria.

Llevamos años planeando que nuestros premios sean lo más transparentes e inclusivos posible, consultando a expertos en viajes para crear un sistema sólido que destaque en todo el sector, aprovechando nuestra experiencia en los ecosistemas de restaurantes y bares.

A diferencia de otros premios, la inscripción, la preselección o la asistencia son gratuitas. El resultado será una lista de las experiencias hoteleras más memorables de todo el mundo, que celebrará el inmenso talento y el trabajo duro, al tiempo que inspirará a los equipos de los hoteles a prestar el mejor servicio posible.

Ofrecerá a los consumidores ávidos de viajes una lista de buena fe de los 50 mejores establecimientos del mundo, seleccionados por un panel de expertos hoteleros de amplia

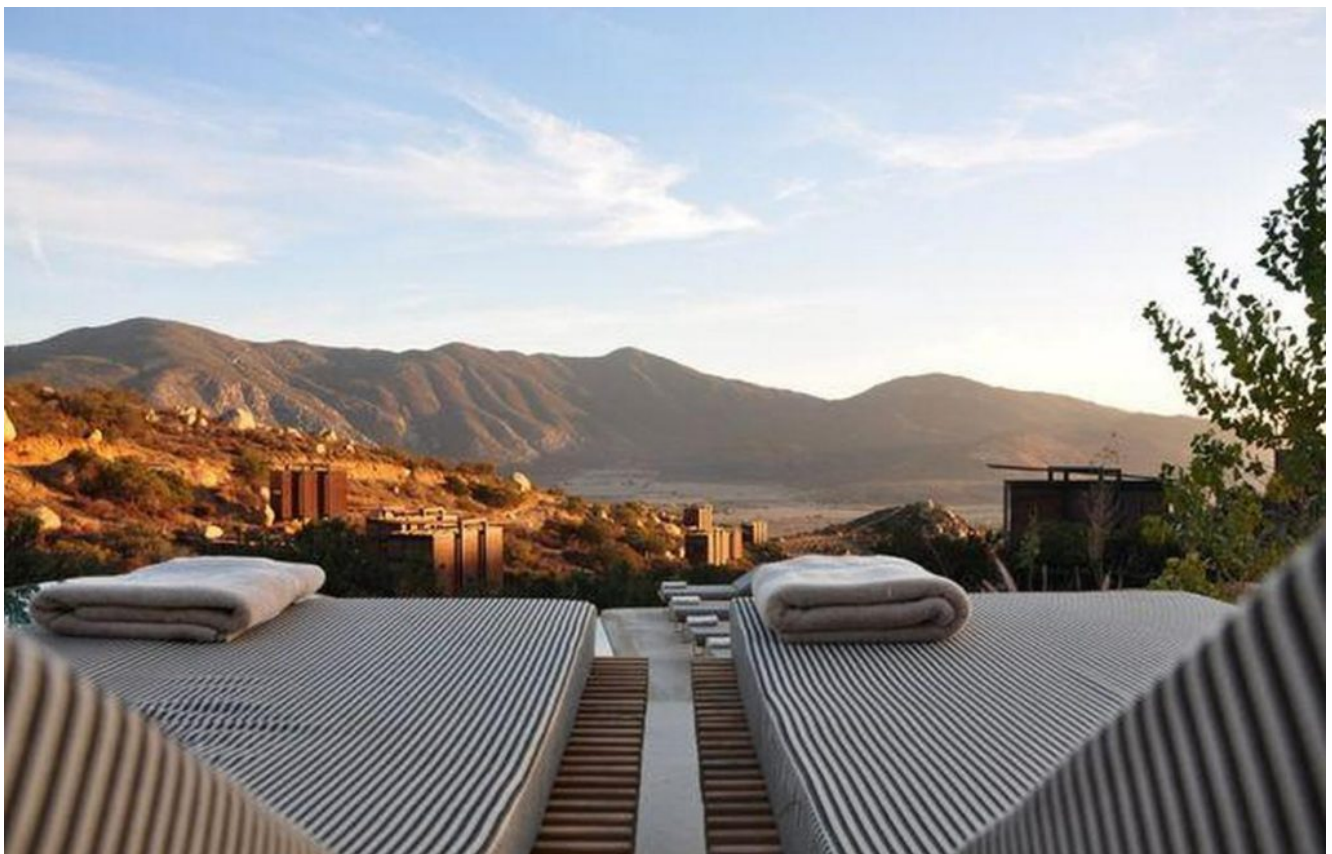
experiencia”.

Academia de votación de The 50 Best

La Academia es el mecanismo utilizado para crear la lista The World’s 50 Best Hotels. Ninguno de los empleados de 50 Best ni ningún patrocinador asociado a los premios vota ni tiene influencia alguna en los resultados.

Para garantizar que los 580 votantes de la Academia representen equitativamente el panorama hotelero mundial, los Presidentes de la Academia se reparten entre nueve regiones geográficas, y cada uno de ellos es un experto en el sector de los viajes de su región, con excelentes contactos en el sector hotelero.

Cada uno de estos presidentes elige un panel de votación, garantizando una selección equilibrada de hoteleros, periodistas de viajes, educadores hoteleros, viajeros de negocios y aficionados a los viajes.



Cada año se renovará un mínimo del 25% del jurado. Todos los

votantes, salvo los Presidentes de la Academia, permanecerán en el anonimato para eliminar la posibilidad de grupos de presión.

Las Cátedras de la Academia por regiones son las siguientes:

Cecilia Núñez, América Latina, incluido el Caribe

Núñez es editora de Food & Travel México y reside en Ciudad de México. Presenta un programa de radio sobre viajes en América Latina y es comentarista habitual sobre hoteles y viajes en todas las plataformas mediáticas.

Danielle Demetriou, Japón y Corea del Sur

Demetriou es una escritora independiente afincada en Tokio. Vive en Japón desde 2007 y escribe sobre diseño de hoteles, arquitectura y estilo.

Isabella Sullivan, Oriente Medio y África

Sullivan es redactora de Condé Nast Traveller Middle East, con sede en Dubai. Es sudafricana y también ha trabajado en el Reino Unido en diversas cabeceras de estilo de vida, escribiendo sobre viajes y reseñas de hoteles.

Jeninne Lee-St John, Sudeste Asiático

Lee-St John es una editora de revistas y sitios web de Washington DC que vive en Bangkok desde 2014. Es redactora jefa de Travel + Leisure Southeast Asia.

Kee Foong, China, Hong Kong, Macao y Taiwán

Anteriormente, Foong fue redactor de Discovery, la revista de a bordo de Cathay Pacific, y de LUXE City Guides. Ahora trabaja como redactor independiente para Travel + Leisure SEA, South China Morning Post y Tatler, entre otros.

Lauren Ho, Europa

Ho vive en Londres y fue editora de viajes de la revista

Wallpaper* durante 14 años. Ahora es redactora colaboradora en Country & Town House y trabaja como freelance para The Telegraph, Robb Report y Condé Nast Traveller.

Michael Harden, Oceanía

Harden, residente en Melbourne, es redactor para Victoria y Tasmania de Australian Gourmet Traveller. Es autor de numerosos libros que exploran los aspectos sociales, históricos y culturales de la hostelería.

Yolanda Edwards, Estados Unidos y Canadá

Edwards es la fundadora y editora de Yolo Journal, una publicación trimestral sobre el estilo de vida en los viajes, y de un boletín semanal. Anteriormente fue directora creativa de Condé Nast Traveler US y editora ejecutiva de Martha Stewart Living.

Zinara Rathnayake, Asia Meridional

Rathnayake es una escritora independiente de viajes y gastronomía afincada en la India y Sri Lanka. Su trabajo ha aparecido en The New York Times, BBC, CNN y Saveur, entre otros.

Cómo funciona la votación

La clasificación inaugural de The World's 50 Best Hotels reflejará las mejores experiencias hoteleras a partir de los votos de 580 miembros anónimos de la Academia, seleccionados por su opinión experta sobre el panorama hotelero internacional.

Los miembros de la organización de los [50 Mejores](#) no votan ni controlan la composición de la lista; ese es el papel colectivo de la Academia votante.

Esto significa que los hoteles no pueden solicitar figurar en la lista. Ningún patrocinador influye en la lista.

Los miembros de la organización 50 Best no tienen ningún interés financiero en los hoteles clasificados. Los votantes no pueden seleccionar hoteles en los que tengan algún interés financiero.

Los Presidentes de la Academia eligen cada uno un panel de votación de su región, garantizando una selección equilibrada de hoteleros, periodistas de viajes, educadores hoteleros y aficionados a los viajes.



En 2023, cada miembro de la Academia votará siete hoteles por orden de preferencia en función de las estancias experimentadas en el periodo de votación de dos años hasta abril de 2023.

La votación se realiza de forma individual y estrictamente confidencial en un sitio seguro y se mantiene confidencial antes del anuncio de la lista.

Los Presidentes de las Academias no tienen conocimiento de los votos emitidos por los votantes en sus respectivas regiones; además, no son portavoces oficiales de la marca 50 Best.

Encontrará más información sobre los Presidentes de la Academia y el funcionamiento de la votación en la página de preguntas frecuentes sobre los 50 Best aquí.

La primera lista de The World's 50 Best Hotels se anunciará en septiembre de 2023, con una gala de entrega de premios como culminación de un programa de eventos de tres días.

Para más información sobre The World's 50 Best Hotels, visite: theworlds50best.com/hotels