



PRESS RELEASE / NOTA DE PRENSA

Oct 27th, 2020

With the Collaboration of / Con la Colaboración de



Official Presentation

«THE BLUE BOOK OF HOSPITALITY SECTOR, SPAIN»

[World Gastronomy Institute](#) (WGI) in collaboration with AMER (Madrid Association of Hospitality Owners) and the consulting company Linkers-Hosteleo, launches the Call for Participation in the initiative THE BLUE BOOK OF HOSPITALITY, a Sector Report on Spanish Hospitality, whose differential element is that it will contain testimonies from restaurant owners, telling first-hand their cases and experiences during this unusual year 2020.

«THE BLUE BOOK OF HOSPITALITY» is a collaborative work with online edition and print on paper (on demand, with Bubok publishing house). The book is co-edited by the WGI, AMER and Linkers Hosteleo. The World Gastronomy Institute has launched this initiative and is in charge of the Organization and Technical Development, AMER coordinates the participation of the hospitality sector and the contact with the different Provincial Associations that exist in Spain and Linkers-Hosteleo has assumed the elaboration and compilation of technical articles and documentary data.

Through the articles of hospitality professionals THE BLUE BOOK OF THE HOSPITALITY will offer a global vision of the sector both in its formal aspects and in its most human part, since the testimonial articles will count very varied cases, from those who have had to transform your business to those who have not been able to overcome the health and economic crisis we are experiencing.

The CALL FOR PAPERS is open to collaborate with the book, contributing with both technical and testimonial articles, in Spanish. The documentation prepared for this purpose consists of an Author's Kit with instructions on how to prepare and send the articles in which it is fully explained what the book is and what it consists of, as well as an Author's Form, which candidates to collaborate have to fill out and send attached to your article. In the Author's Kit you can find the definition of the book and the topics to be covered.

For the moment, several Hospitality Associations have already joined, whose articles and logos will be incorporated as the collaborations are formalized and their participation has also been agreed with relevant leaders of the Gastronomy environment, who will contribute their forewords to the edition.

A Kit for Sponsors and Advertisers and an Entry Form have also been prepared. The collaboration of the brands in this work is essential to be able to undertake the costs that it entails. For these brands, their support for the sector will be evident and they will have a great return in terms of public image projection and awareness of their brand.

It is noteworthy to note that, even before this public presentation, the WGI has already had requests for cooperation to prepare a Sector Report in other countries in Europe, Asia and Latin America.

More Information in www.worldgastronomy.org



PRESS RELEASE / NOTA DE PRENSA

27 de Oct. de 2020

With the Collaboration of / Con la Colaboración de



Presentación Oficial

«EL LIBRO AZUL DE LA HOSTELERÍA»

El [World Gastronomy Institute](http://www.worldgastronomy.org) (WGI) en colaboración con AMER (Asociación Madrileña de Empresarios de Hostelería) y la compañía consultora Linkers-Hosteleo, lanza la Convocatoria de Participación en la iniciativa EL LIBRO AZUL DE LA HOSTELERÍA, un Informe Sectorial sobre la Hostelería Española, cuyo elemento diferencial es que va a contener testimonios de los propios hosteleros, contando de primera mano sus casos y experiencias durante este inusual año 2020.

«EL LIBRO AZUL DE LA HOSTELERÍA» es una obra colaborativa con edición online e impresión en papel (bajo demanda, con la editorial Bubok). El libro está co-editado por el WGI, AMER y Linkers Hosteleo. El World Gastronomy Institute ha puesto en marcha esta iniciativa y se encarga de la Organización y Desarrollo Técnico, AMER coordina la participación del sector hostelero y del contacto con las diferentes Asociaciones Provinciales que hay en España y Linkers-Hosteleo ha asumido la elaboración y recopilación de artículos técnicos y datos documentales.

A través de los artículos de los profesionales de la hostelería EL LIBRO AZUL DE LA HOSTELERÍA ofrecerá una visión global del sector tanto en sus aspectos formales como en su parte más humana, ya que los artículos testimoniales contarán casos muy variados, desde quienes han tenido que transformar su negocio a aquellos que no han podido superar la crisis sanitaria y económica que vivimos.

Queda abierta la CONVOCATORIA para colaborar con el libro, contribuyendo con artículos tanto técnicos como testimoniales. La documentación preparada a tal efecto consiste en un Kit de Autor con las instrucciones sobre cómo elaborar y enviar los artículos en el que se explica integralmente qué es y en qué consiste el libro, así como un Formulario de Autor, que los candidatos a colaborar tienen que rellenar y enviar adjunto a su artículo. En el Kit de Autor se pueden encontrar la definición del libro y de los temas a tratar.

Por el momento se han sumado ya varias Asociaciones de Hostelería, cuyos artículos y logotipos se irán incorporando a medida que se vayan formalizando las colaboraciones y asimismo se ha acordado ya su participación con relevantes dirigentes del entorno de la Gastronomía, que aportarán sus prólogos a la edición.

También se ha preparado un Kit para Patrocinadores y Anunciantes y un Formulario de Inserción. La colaboración de las marcas en esta obra es imprescindible para poder acometer los costos que conlleva. Para estas marcas, su apoyo al sector quedará patente y tendrán un gran retorno en proyección de imagen pública y en conocimiento de su marca.

Es destacable anotar que, antes incluso de esta presentación pública, el WGI ha tenido ya solicitudes de cooperación para elaborar un Informe Sectorial en otros países en Europa, Asia y América Latina

Más información en: www.worldgastronomy.org

EL LIBRO AZUL DE LA HOSTELERÍA

**Expertos y profesionales de la hostelería analizan
el sector a través de sus testimonios, en sus
aspectos económicos, sociales y empresariales**

ESPAÑA 2020