



Hotel Four Points by Sheraton,
Los Ángeles: Calle Colo Colo 565,
Los Ángeles - Contacto reservas
fono: 43 406400 Fax: 43 406430
Email: reservas.losangeles@fourpoints.com



Gustavo Aizen gerente general

Hotel Four Points by Sheraton, Los Ángeles: Un confortable y moderno cuatro estrellas

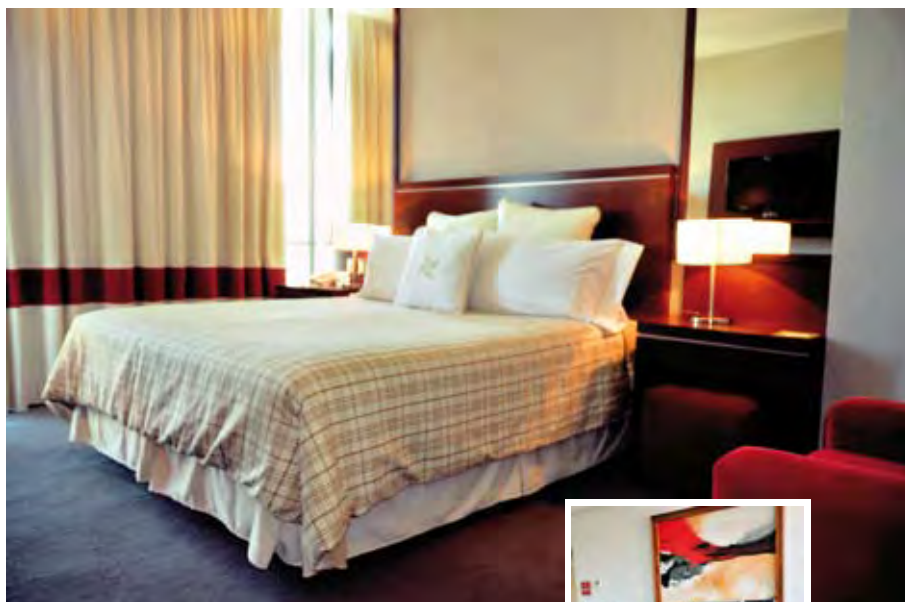
Sin duda que el vertiginoso crecimiento empresarial experimentado por la ciudad de Los Ángeles, en la Región del Bío-Bío, incentivó a la cadena Four Points para abrir, en julio de 2009, su segundo hotel en Chile, transformándose en el cuatro estrellas más moderno y completo de la zona

El Four Points by Sheraton Los Ángeles es fundamentalmente un hotel corporativo, representando este aspecto el 80% de su ocupación, aunque existe una estrategia para crecer hacia el área del pasajero de turismo. El establecimiento – que pertenece a la cadena norteamericana Starwood – se suma a los 12 hoteles que hoy están presentes en América Latina. Según sus ejecutivos, durante el presente año esa cifra aumentará a ocho más.

Junto al nuevo Gran Casino Los Ángeles de la empresa Casinos Austria, la impresionante y moderna edificación del Four Points by Sheraton Los Angeles, se alza

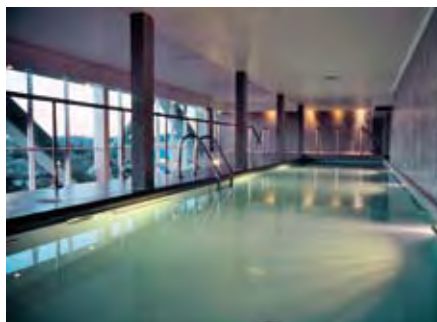
con sus 16 plantas – más de 7.000 metros cuadrados – como un ícono dentro de la ciudad, a un costado del centro comercial Mall Plaza y a pasos de la Plaza de Armas.

Sus 90 habitaciones diseñadas con una decoración de líneas simples y contemporáneas, exhiben la exclusiva cama Four Points by Sheraton Four Comfort Bed, ideal para un descanso reparador. Totalmente equipadas, cuentan entre otros implementos con una mesa de trabajo, pantalla LCD de 32 pulgadas y acceso a Internet de alta velocidad (con media hora sin cargo, como cortesía), control de temperatura individual y servicio a la habitación las 24 horas.



En el tercer piso se encuentra la recepción, una gran área ambientada con modernos livings, un sector de business center y el lobby bar, este último ideal para tomar un trago con un picoteo o servirse algo liviano.

Dentro del completo servicio que ofrece Four Points están sus dos piscinas. Una interior temperada, con jacuzzi e hidromasaje, y una exterior, con una panorámica vista a la ciudad. Además del spa, cuatro salas de masaje y gimnasio, “abierto no sólo para los huéspedes, sino también a la comunidad a través de membresía, sistema que se está implementando”, señala su Director of Sales & Marketing, Tessa van Alphen.



Como hotel principalmente de negocios, Four Points ha destinado en su diseño más de 1.200 metros cuadrados para el centro de convenciones. Dispone de cuatro salones completamente equipados con la última tecnología. Directorio Laja para 10 personas, Salón Antuco, con capacidad para 25 a 50, Quilque para 150 y el Bío-Bío, el más grande, con capacidad para un máximo de 500 personas. Ideales para todo tipo de eventos y banquetes.



Su gerente general es Gustavo Aizen, quien asumió el cargo en el mes de febrero. El profesional argentino es arquitecto y posee un Master en Administración de Empresas. Antes de ocupar esta importante función, desde el año 2005 Aizen estaba a cargo de alimentos y bebidas en Hotel Sheraton Santiago, primero como Restaurants Manager, para en el último tiempo asumir como Director del Área. Ya en el 2004 había implementado el programa de fidelización de clientes para el mismo hotel, el cual sigue vigente y con más de 1.000 socios.

Funcionalidad & Diseño

HOTEL SERVICES

Productos Integrales

Tecnología & Experiencia

Nuevo Producto:
Toallas de baño 550 gr.
Composición del tejido 100% algodón,
con tejido Jacquard.

Cerradura Donna
de banda magnética.
Seguridad y flexibilidad.

Sistema de chip sin contacto:
sólo con aproximar la credencial
20.000 aperturas ó 2-3 años de
vida útil de las baterías.

INHova

José Manuel Borgoño 2853 Renca - Santiago
Fono: (56-2) 646 0668
Fax: (56-2) 641 9291
www.hotelservices.cl
hotelservices@tie.cl info@frigobar.cl

Aizen comenzó trabajando en el departamento de desarrollo de la cadena de disquerías Musimundo, en Argentina. Desde ese puesto en el retail, hizo su primer contacto con Chile.

En el año 2001, este profesional fue contactado por una empresa británica comercializadora de programas de fidelización de clientes para hoteles cinco estrellas en todo el mundo. Como parte de su trabajo, viaja para entrenarse a Kuala Lumpur, Malasia, país donde estaba la central de la compañía. Es ahí donde empieza su vinculación con el área, trabajando en hoteles de la ciudad.

Luego de su regreso a Argentina, implementa el primer programa de fidelización para el Alvear Palace Hotel, labor que suspende debido a la crisis económica en el país el año 2001. Es en esta ocasión que decide trasladarse a Chile para trabajar en los programas de los hoteles Radisson y Carrera, y donde toma contacto con la hotelería local. Más tarde se encargaría del área de desarrollo comercial para Latinoamérica, implementando programas en hoteles de La Paz, Santa Cruz de la Sierra, Montevideo y Lima, entre otras.



Por su parte la holandesa Tessa van Alphen, llegó a Chile después de establecerse durante un tiempo en Bruselas, Bélgica, con la intención de interiorizarse más en el área de la gastronomía y servicio al cliente, oportunidad en donde conoció del proyecto que se estaba construyendo en Los Ángeles. Fue así como se contactó con Chile para asumir su actual puesto, y desde éste tener un estrecho contacto con los huéspedes, el personal, y otros hoteles de la ciudad.



Sweet Jack



Quique



Orgullosa, destaca que todo el equipo del hotel es de Los Ángeles, siendo un importante aporte dado su conocimiento de la identidad local, sus costumbres y requerimientos.

En el primer piso, con acceso al hotel y el casino de juegos, se encuentra el Restaurante 565 del Four Points, nombre que surge de la numeración por calle Colo-Colo. En su moderno diseño, destacan sus sillas y sitaliaes en cuero blanco y estructura de acero, ideales para una cómoda elección de los platos de corte internacional, mediterráneo y chileno que ofrece la carta. A cargo de la cocina está el chef Eduardo Illanes, quien ha trabajado en importantes restaurantes de Santiago, y el chef pastelero Celedino Rodríguez.



Tessa van Alphen



Jefe de cocina junto a equipo



Ideas del mar: Cebiche de camarones y cilantro latino, chupe de congrio con algo de aji y tiradito de salmón con aderezo de soya y jengibre



Semifrío de maracuyá y cannelloni de higos, acompañado de helado de frutos del bosque y crema helada de vainilla



CHEF&HOTEL / mayo 2010

Ensalada 565: Mezcla de lechugas hidropónicas, rúcula, tomates, berenjena asada, baguettini, láminas de mozzarella, nueces y aderezo Di Módena



Congrio de aguas frías en jugo de aceitunas verdes, sobre fricasé de alcachofas y tomates, salsa verde de almejas



Garrón de cordero magallánico servido con puré de albahaca, escabeche de cebollas, tomatillo y esencia de tomate ahumado



Chocolate en tres ideas: Mousse de chocolate de leche y salsa de naranja, cremoso de chocolate bitter, helado de chocolate blanco sobre stroisell

La propuesta de lucido montaje recoge algunos elementos de comida fusión, como el ceviche de champiñones, junto a un tiradito oriental. Otros son platos más tradicionales: pastel de choclo con filete, el cual lleva debajo una pastelera de choclo, salsa de pasas y aceitunas, junto a una mini ensalada a la chilena. El garrón de cordero se ofrece estofado, "como la olla de la abuelita, con cebolla en escabeche", explica el chef. Los platos se caracterizan por la utilización de

productos como el merkén, el chascú y las finas hierbas.

Finalmente, Tessa van Alphen señala que Four Points by Sheraton Los Ángeles, se encuentra desarrollando atractivos paquetes turísticos para los fines de semana y festivos que permitan descubrir las bondades de la zona. Además de establecer un convenio con el Club de Golf, para que los huéspedes puedan practicar este deporte durante su estadía. ■

Lomo de res y crispi de tocino, cebolla caramelizada, huevos de codorniz y salteado de papas en aroma de trufa negra



Centolla magallánica en aderezo de manzana verde, sobre crema helada de palta y hojas de verano



Espagueti colorado con tinta de calamar, servido con carbonada de jaiba fresca, gremolata de cilantro



chefandhotel.cl - 19



Global Control Distribuidor exclusivo

Onity
"innovative thinking"



Con más de 3 millones de cerraduras electrónicas instaladas en el mundo, los sistemas de Onity pueden encontrarse en más de 20.000 hoteles en 115 países.

Descubra la satisfacción de utilizar los equipos de Global Control y los beneficios que obtendrán usted y sus clientes

Sistemas de Cerraduras Electrónicas
www.globalcontrol.cl

TARJETA DE BANDA MAGNÉTICA



Caja de seguridad



Circuito cerrado de TV. Cenercon
(Ahorrador de energía)

TARJETA DE CHIP



Control de ascensores



TARJETA DE PROXIMIDAD

Serie Intemperie
Resistente a cualquier meteorología

Serie Gold
Distinción personal

Mac Iver 142 Oficina 304
Santiago - Chile

Gerencia@globalcontrol.cl
www.globalcontrol.cl

Fono (56-2) 4665691

ventasyservicio@globalcontrol.cl
Fono (56-2) 7840271

serviciotecnico@globalcontrol.cl
Fono (56-2) 7840270
09- 9179359 / 08- 2285576

Oficinas Centrales

EE.UU.
Tel. +1 770 935 4228
Asia / Pacífico
Tel. +61 293 160900
Europa / Oriente Medio / África
Tel. +34 943 448 300

América Latina
Tel. +55 11 3031 1909
América Norte
Tel. +1 770 935 4228

www.globalcontrol.cl