



HOTELERÍA QUE EVOLUCIONA

MINOR HOTELS REFUERZA SU PRESENCIA EN MÉXICO CON HOSPITALIDAD, GASTRONOMÍA Y EXPERIENCIAS

La industria hotelera internacional continúa fortaleciendo su presencia en México. Durante un evento celebrado en Ciudad de México, Minor Hotels Europe & Americas presentó su portafolio de hoteles en el país y compartió su visión sobre la evolución de la hospitalidad, donde la gastronomía, la mixología y las experiencias se integran como parte fundamental del viaje.

El encuentro reunió a líderes regionales del grupo para conversar sobre la expansión de la marca, las tendencias que están transformando la industria y el papel creciente que juegan los conceptos gastronómicos dentro del universo hotelero.



Javier Vivanco, Director de F&B.

Entre los asistentes destacaron Christian Daghelinckx, Managing Director América de Minor Hotels Europe & Americas; Jenifer Vanegas, Corporate Affairs, Communication & Social Media Director América; Felipe Mihovilovic, Director de Desarrollo y Expansión; Viviana Guerrero, Commercial Director; Carla Amado, Directora General Región México & Caribe; y Javier Vivanco, Director de F&B.

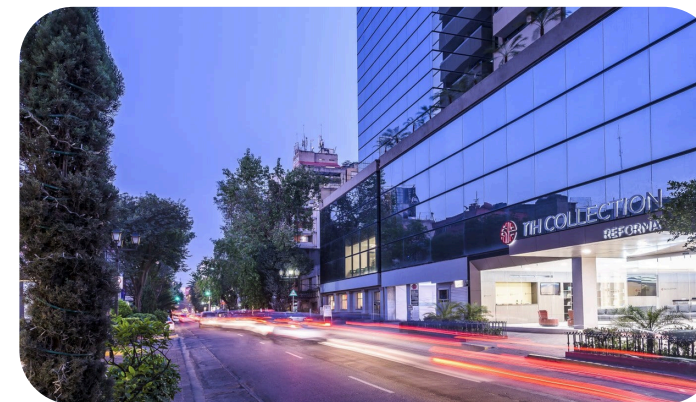
Durante la presentación Javier Vivanco compartió con Travel Report cómo la hospitalidad contemporánea está evolucionando hacia un modelo donde el hotel se convierte en el destino.

UN PORTAFOLIO GLOBAL

Minor Hotels es hoy uno de los grupos hoteleros más importantes del mundo. Su portafolio integra marcas como Anantara Hotels & Resorts, Avani Hotels & Resorts, NH Hotels, NH Collection, nhow Hotels, Tivoli Hotels & Resorts y Oaks Hotels & Resorts.

En México, la presencia del grupo se concentra principalmente a través de las marcas NH Hotels y NH Collection, con propiedades en ciudades clave como Ciudad de México, Guadalajara y Mérida.

“El mercado mexicano tiene una dinámica muy interesante para la hospitalidad internacional. Es un país donde convergen viajes de negocios, turismo cultural y experiencias urbanas”, comentó Javier Vivanco.



NH Collection Mexico City Reforma

GASTRONOMÍA Y MIXOLOGÍA

Uno de los temas centrales de la presentación fue el papel que hoy tiene la gastronomía dentro de la experiencia hotelera. Minor Hotels destacó la creciente importancia de integrar propuestas culinarias y de mixología que funcionen no solo para los huéspedes, sino también como puntos de encuentro para la comunidad local.

“La coctelería hoy es una forma de contar historias. Cada bebida puede transmitir un concepto o una experiencia sensorial que complementa lo que el huésped vive dentro del hotel”, explicó Vivanco.

En este contexto, el grupo subrayó su colaboración con Handshake Speakeasy, uno de los bares más influyentes del momento, ubicado en Ciudad de México y reconocido internacionalmente por su enfoque en coctelería experimental.

HOTELES QUE FUNCIONAN COMO ESPACIOS DE EXPERIENCIA

Los directivos de Minor Hotels coincidieron en que la hospitalidad contemporánea ya no se limita a ofrecer alojamiento. En un mercado cada vez más competitivo, los hoteles buscan diferenciarse a través de experiencias integrales.

Esto incluye restaurantes con identidad propia, bares especializados y espacios diseñados para la convivencia social.

“Hoy los hoteles tienen que ofrecer mucho más que una habitación cómoda. Los viajeros quieren descubrir, probar y vivir algo memorable dentro del mismo espacio. Algo que sin duda, tiene Minor”, concluyó Javier Vivanco.



Handshake Speakeasy

