

# Hotel Tapa Tour Madrid 2022

## Bases de participación

### Índice

1. Presentación
2. Convocatoria e inscripción
3. Tapas y maridajes
4. Menú degustación
5. Premios Nacionales
6. Premios Extraordinarios (Madrid capital)
7. Compra de producto
8. Horario
9. Promoción
10. Derechos de imagen
11. Aceptación de las bases
12. Contacto

# Presentación

**Por séptimo año consecutivo, Hotel Tapa Tour volverá a reivindicar los hoteles como grandes escenarios gastronómicos.**

Del **15 al 25 de septiembre**, los amantes de la buena mesa podrán disfrutar de una singular experiencia que conjuga una tradición popular - el tapeo - con el entorno exclusivo de los hoteles de alta gama.

Para animar a locales y visitantes a descubrir la cocina de sus **restaurantes, jardines y terrazas**, los hoteles madrileños volverán a exhibir sus mejores galas gastronómicas en el festival de **alta cocina informal**.

El público asistente podrá hacer el tour por libre o seguir las **rutas** oficiales de la **guía** de Hotel Tapa Tour Madrid, disponible en todos los hoteles participantes y centros de información turística de Madrid.

Hotel Tapa Tour cuenta con los máximos apoyos de los sectores gastronómico y turístico en Madrid, a través de entidades como el **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación**, el **Ayuntamiento de Madrid** (Área de Gobierno de Cultura, Turismo y Deporte), la **Asociación Empresarial Hotelera de Madrid** (AEHM) o **Acyre Madrid**, entre otras.

– **Dossier de presentación:**

[www.hoteltapatour.com/Hotel\\_Tapa\\_Tour\\_2022.pdf](http://www.hoteltapatour.com/Hotel_Tapa_Tour_2022.pdf)

– **Más información:**

[www.hoteltapatour.com](http://www.hoteltapatour.com)

[www.tapaalimentosdeespana.es](http://www.tapaalimentosdeespana.es)

# Convocatoria e inscripción

La convocatoria está dirigida a hoteles de 4 y 5 estrellas de Madrid con una propuesta gastronómica destacada.

– **Cuota de inscripción:**

Existe una única cuota de inscripción de 500€.

Los establecimientos participantes deberán formalizar su inscripción mediante el pago de la cuota correspondiente.

Hotel Tapa Tour ofrece un **descuento del del 20%** (-100€) a todos aquellos establecimientos que formalicen su inscripción **antes del 30 de abril**.

A partir del 1 de mayo no se aplicará el descuento.

– **Plazo de inscripción:**

El plazo de inscripción finalizará el **31 de mayo**.

– **Formulario de inscripción:**

[www.hoteltapatour.com/inscripcion-2022](http://www.hoteltapatour.com/inscripcion-2022)

# Tapas y maridajes

**Durante diez días, la tapa será la embajadora de la cocina de los hoteles más emblemáticos y exclusivos de la capital.**

Cada hotel elaborará y pondrá a la venta **3 tapas** diferentes:

## 1. Tapa Alimentos de España (ver apartado 05)

- **Maridaje:** Una copa de vino D.O. Ribera del Duero.
- **PVP máximo** (maridaje incluido): 10€

Enlace: [listado de bodegas y vinos](#)

## 2. Croqueta de Autor (ver apartado 06)

- **Maridaje:** Una cerveza de la familia 1906 - 1906 Reserva Especial, 1906 Red Vintage, 1906 Galician Irish Red Ale y 1906 Black Coupage. La organización aportará (gratuitamente) el producto escogido.
- **PVP máximo** (maridaje incluido): 8€

Enlace: [fichas de cata Cervezas 1906](#)

## 3. Tapa vegana

- **Maridaje:** libre
- **PVP máximo** (maridaje incluido): 10€

– **Plazo de presentación:**

El plazo de presentación finalizará el **15 de junio**.

– **Ficha técnica de las tapas:**

[www.hoteltapatour.com/ficha-tecnica-2022](http://www.hoteltapatour.com/ficha-tecnica-2022)

# Menú degustación

**Para una experiencia gastronómica más completa, los establecimientos que lo deseen podrán ofrecer un menú degustación creado a base de tapas.**

El menú se promocionará en todos los soportes de comunicación de Hotel Tapa Tour Madrid y requerirá reserva previa.

Las reservas se realizarán a través de la página web de Hotel Tapa Tour y Hotel Treats ([www.hotel treats.com](http://www.hotel treats.com)).

Hotel Treats recibirá entre un 8% (venta en [hoteltapatour](http://hoteltapatour)) y un 10% (venta en [hotel treats](http://hotel treats)) de comisión, a restar del PVP.

Hotel Tapa Tour no cargará ninguna comisión.

El precio del menú no incluirá la bebida.

# Premios Nacionales

Los finalistas se darán a conocer durante el acto de clausura de Hotel Tapa Tour 2022, que se celebrará el 26 de septiembre en Madrid.

## — 3er Premio Nacional "Tapa Alimentos de España"

Un jurado, formado por prestigiosos profesionales del mundo de la gastronomía, será el encargado de seleccionar entre las recetas y fotos recibidas a los **6 finalistas** (1 de Madrid y 5 del resto de España). La Final se celebrará en **Salón Gourmets 2023**.

Se establecen los siguientes premios:

- **Premio "Tapa Alimentos de España"**: patrocinado por el Ministerio de Agricultura, pesca y Alimentación (Alimentos de España).
- **Premio "Maridaje D.O. Ribera del Duero"**: patrocinado por el Consejo Regulador de la D.O. Ribera del Duero.

Bases: [Premio Nacional Tapa Alimentos de España](#)

## — 1er Premio Nacional "Mejor Maître de Hotel"

Hotel Tapa Tour y Lalola & Co, en colaboración con el Club Top F&B, otorgarán un nuevo premio al "**Mejor Maître de Hotel**", un galardón que reconocerá el trabajo de los jefes y jefas de sala de hoteles nacionales. Un jurado profesional escogerá a los **ocho finalistas**. La final se celebrará en una destacada feria de alimentos y bebidas.

Los candidatos deberán reunir los siguientes **requisitos**:

- **Experiencia**: acreditación de más de cinco años en hoteles de 4 o 5 estrellas.
- **Liderazgo**: gestión de equipos de más de veinte personas.
- **Conocimientos**: enología y gestión de presupuestos.
- **Habilidades**: destreza en flambeados y trinche.

# Premios Extraordinarios de Madrid

La entrega de los Premios Extraordinarios otorgados a los hoteles madrileños tendrá lugar durante el acto de clausura de Hotel Tapa Tour 2022, que se celebrará el 26 de septiembre en Madrid.

— **"Premio Especial Cervezas 1906 a Mejor Croqueta de Autor"**

Otorgado al mejor maridaje entre croqueta y una cerveza de la familia 1906, formada por 1906 Reserva Especial, 1906 Red Vintage, 1906 Galician Irish Red Ale y 1906 Black Coupage.

— **Premio del Público "Mejor Experiencia de Hotel Tapa Tour Madrid 2022"**

El público asistente votará la mejor experiencia gastronómica de Hotel Tapa Tour 2022.

# Compra de producto

**Cada establecimiento deberá realizar una compra mínima de 2 cajas (de 12 botellas cada una) de un vino perteneciente a una de las bodegas de la D.O. Ribera del Duero adheridas a la acción.**

El vino escogido se servirá con la "Tapa Alimentos de España".

Bajo ninguna circunstancia se podrá servir otro vino que no sea el elegido, cuya referencia será publicitada en todos los soportes de comunicación de Hotel Tapa Tour.

En caso de agotar existencias, los establecimientos se comprometen a comprar el producto necesario para cubrir la demanda durante toda la acción.

A fin de dar a conocer al público el mayor número posible de referencias de los vinos de la **D.O. Ribera del Duero**, cada establecimiento deberá escoger una **referencia y bodega diferente**.

**Descargar:** [listado de bodegas y vinos](#)

Los participantes podrán solicitar una o varias muestras de los vinos de su interés, con el objetivo de conocer mejor las propuestas.

Los establecimientos contarán con **ventajas promocionales** en la compra del producto.

**Nota:** La referencia presentada a concurso podrá ser diferente de la propuesta para la venta al público, siempre que ésta pertenezca a una de las bodegas adheridas a la acción.



# Horario y atención al cliente

Para garantizar el buen funcionamiento de la acción, recomendamos a los establecimientos participantes una **buena planificación del horario** de Hotel Tapa Tour.

Cuanto más amplio sea el horario, mejor. Sin embargo, es importante que nuestra acción conviva en **armonía con las rutinas de los establecimientos**.

Para evitar quejas y reclamaciones, los establecimientos se comprometen a **notificar a la Organización cualquier incidencia** que pueda afectar al horario previsto (eventos privados, reducción de aforo, etc.) para que ésta pueda comunicarlo con tiempo suficiente.

A excepción de incidencias puntuales y justificadas, los establecimientos participantes se comprometen a **mantener el horario establecido** durante toda la edición.

Los horarios de cada establecimiento serán publicados en los soportes de comunicación de Hotel Tapa Tour.

Por último, es de vital importancia que cada establecimiento se encargue de **informar debidamente a su equipo** de la operativa de Hotel Tapa Tour.

# Promoción

Hotel Tapa Tour se compromete a promocionar el certamen mediante campaña de prensa nacional y local en medios online y offline, así como en la web, redes sociales y newsletter.

– **Nuestros canales:**

Facebook: [facebook.com/hoteltapatour](https://facebook.com/hoteltapatour)

Instagram: [instagram.com/hoteltapatour](https://instagram.com/hoteltapatour)

Twitter: [twitter.com/hoteltapatour](https://twitter.com/hoteltapatour)

Por su parte, los establecimientos participantes se comprometen a **colaborar en la promoción del evento**, incentivando la participación popular a través de sus propios canales de comunicación: redes sociales, newsletter, página web, etc.

Asimismo, los establecimientos participantes se comprometen a situar en un lugar bien visible los **distintivos promocionales** del certamen durante toda la edición, a fin de garantizar la máxima difusión y que los clientes puedan identificar su establecimiento dentro de la ruta.

Todos los concursantes autorizan a la Organización el uso de sus fotografías, recetas e información para la difusión y promoción del festival.

La Organización se reserva el derecho de publicar o ceder a terceros las imágenes del festival para su difusión en soportes mecánicos o digitales.

# Balance y cierre

Los establecimientos participantes se comprometen a facilitar a la Organización la **cifra de consumiciones vendidas** y a colaborar en la **encuesta de valoración** final del evento.

# Aceptación de las bases

Hotel Tapa Tour 2022 se regirá y desarrollará por las presentes bases y reglamento.

La Organización se reserva el derecho de hacer cualquier cambio o modificación en el presente reglamento.

Asimismo, se reserva el derecho a cancelar el evento por causas de fuerza mayor. En cualquiera de estos casos, los participantes inscritos no tendrán derecho a reclamación alguna, eximiendo a la Organización de cualquier tipo de responsabilidad.

La participación en Hotel Tapa Tour 2022 implica el conocimiento y aceptación del presente Reglamento.

El incumplimiento de cualquiera de sus bases supondrá la desestimación automática del candidato.

# Contacto

Nona Rubio

GOURMEET

+ 34 635 436 181

nona.rubio@gourmeet.club

Más información:

[www.gourmeet.club](http://www.gourmeet.club)

[www.hoteltapatour.com](http://www.hoteltapatour.com)

[www.tapaalimentosdeespana.es](http://www.tapaalimentosdeespana.es)

