Seringlobal, aroma a inclusión en la cocina de la Estrella Michelin Los Guayres en el Hotel Cordial Mogán Playa

La colaboración entre empresa e inclusión social se consolida con más de veinte empleados en el Hotel Cordial Mogán Playa

viernes 11 de abril de 2025

ESCRITO POR TIERRA DE SABORES



Se afianzan lazos, tras cinco años que Seringlobal Canarias presta servicio en el Restaurante Los Guayres, que se encuentra en el Hotel Cordial Mogán Playa.



El Gerente de Seringlobal Canarias Carlos Bienes, acompañado por la Coordinadora de Operaciones, Beatriz Cabrera, visitaron las instalaciones del restaurante Los Guayres de la mano del Chef Ruyman González.



Desde hace casi una década Seringlobal Canarias viene prestando servicios en el Hotel Cordial Mogán Playa y desde julio 2020, también presta servicio en la cocina del Restaurante Los Guayres, apelativo Guanche que significa "Los Señores", actualmente dirigido por el Chef Ruymán González, quien asumió desde el pasado agosto de 2024, el liderazgo tras la destacada trayectoria de Alexis Álvarez.



En la actualidad, Seringlobal Canarias además de prestar el servicio de auxiliares en el área de cocina central del Hotel Cordial Mogán Playa, con una plantilla de más de veinte trabajadores, cuenta en el Restaurante Los Guayres, con Orlando Díaz, un operario de 54 años de edad, que presta servicio de steward a jornada completa en la cocina, el cual tiene reconocida una discapacidad, que no le frena en el desarrollo de sus funciones. Orlando pone en valor que es la primera vez que trabaja para un centro especial de empleo, y que Seringlobal Canarias le ha brindado una oportunidad para volver a incorporarse al mundo laboral. Añade que tras su enfermedad estaba desempleado, solo contaba con una prestación y deseaba trabajar. Al reincorporarse, en el mercado laboral, destaca como ha mejorado su autoestima, siente que cada día es un reto a mejorar. Destaca el gran equipo humano de Los Guayres y valora el apoyo que le brindan los supervisores y coordinadora de Seringlobal, que hace que haya un buen ambiente y siente que aún puede aportar a la sociedad.



Quienes conocen a Orlando lo describen como un hombre risueño, trabajador e implicado, de carácter noble, que destaca por su dedicación, pasión diaria por su trabajo, responsable con sus quehaceres, que ha aprovechado la oportunidad para adaptarse anuevos tiempos y hacer frente a los desafíos que la vida le ha puesto en su camino, tras diagnosticarle una discapacidad sobrevenida a causa de una enfermedad, ya en edad adulta.



Contratar un centro especial de empleo de iniciativa social, como Seringlobal Canarias, impulsa la Responsabilidad Social Corporativa (RSC) de la empresa y nos ayuda a entender que es un deber de todos, especialmente de las empresas apostar por la re-inserción laboral de personas con diversidad funcional. Una RSC es la estrategia que ampara una compañía para transformarse en una empresa socialmente responsable. Es una estrategia transversal que concreta los valores de la empresa y crea un camino a seguir entre los miembros de la empresa. La RSC da soluciones, optimización, valores eidentidad corporativa.

En este período, el Restaurante Los Guayres ha reafirmado no solo su compromiso con la excelencia culinaria y su misión de llevar la gastronomía canaria a lo más alto, sino también ha apostado por la inclusión social, impulsando la responsabilidad social corporativa, favoreciendo por la reinserción laboral de personas con diversidad funcional.


MICHELIN
2025

Recientemente, el restaurante Los Guayres, ubicado en el Hotel Cordial Mogán Playa, volvió a revalidar el prestigioso Sol de la Guía Repsol2025 por la excelencia de su oferta gastronómica, un viaje sensorial en el que destacan sabores locales. Este reconocimiento, que se suma a la concesión por sexto año consecutivo de la Estrella Michelin, es una recompensa más al extraordinario esfuerzo que ha realizado el equipo a lo largo de los últimos años, persiguiendo ofrecer siempre la mejor experiencia al comensal, cuidando hasta el más mínimo detalle y apostando por la innovación desde el respeto a los productos de la tierra.



Los Guayres, es una experiencia gastronómica tan gratificante como inolvidable, con sabores puros y frescos del archipiélago canario combinados en un proyecto refinado y vanguardista.



Poseen tres menús degustación, entre ellos el más amplio, "el gran menú degustación" que incluye ingredientes y elaboraciones endémicas, tales como, carabinero, atún rojo, quisquillas, tuno indio, entremezclados en los diferentes pases. Y reinterpretaciones de recetas tradicionales, como el, chipirón encebollado, el cherne con remolacha y jaramagos, el arroz con cordero lechal y espinacas, la cabra con batata de jable y setas trompetas de los muertos, el cochinillo con su demiglace, piña y coliflor y un sinfín de sabores únicos. Destacando también por tener una excelente bodega de vinos, con decenas de referencias a nivel local, nacional e internacional.



La dedicación y pasión del chef Ruyman González, la Jefa de Sala Mari Pino Pérez, y todo su equipo han permitido que Los Guayres siga ofreciendo una experiencia gastronómica excepcional, reinterpretando los sabores clásicos de la cocina canaria con un enfoque innovador y respetuoso con la tradición.



SERINGLOBAL CANARIAS, servicio e integración, nuestra vocación...

Seringlobal Canarias es un centro especial de empleo de iniciativa social experimentado, a través del trabajo conjunto entre las empresas y este centro especial de empleo de iniciativa social, se trata de ayudar a personas con discapacidad que se encuentran en dificultades para acceder al mercado laboral y a la vez, obtener ventajas empresariales que favorezcan el negocio.

El Centro Especial de Empleo Seringlobal Canarias trabaja para promover la integración sociolaboral de personas con discapacidad, junto a empresas privadas y organismos públicos que también se muestran comprometidos con la igualdad de oportunidades, pudiendo cumplir la Ley General de Discapacidad.