



10 años

Actualigas

Eje Cafetero

Diciembre 2019 - Enero 2020

10 años de estar ahí siempre

Notas Actualigas

Informe del Sector Gas Natural 2019

10 años de estar ahí siempre!

Por esta época Efigas celebra 10 años de integración regional, lograda gracias a la fusión de Gases del Quindío, Gas del Risaralda y Gas Natural del Centro, empresas que superaron fronteras para unir su vocación de servicio y brindar calidad de vida en una región que huele a café, a progreso y a sostenibilidad.

Celebrar 10 años de integración regional, más que un hito para la Compañía significa conservar la motivación constante para resaltar los valores de los tres departamentos donde hace presencia, el potencial de su gente y la gestión de conocimiento que hace posible materializar proyectos que impactan en el crecimiento y desarrollo socioeconómico de la región y el país.



Por eso, cada día esta compañía busca estar más cerca de todos sus clientes y grupos de interés, a través de canales y encuentros que le permitan reconocer cómo juntos pueden crecer con eficiencia y seguridad en cada uno de los proyectos que se emprenden.

Los habitantes de Caldas, Quindío y Risaralda dan cuenta de 10 años de tener ahí siempre un servicio seguro, continuo, competitivo y amigable con el medio ambiente que les brinda calidad de vida. Así lo ratifican las mediciones de la red de Ciudades Cómo Vamos, que durante varios años consecutivos



sitúan al gas natural de Efigas como uno de los servicios públicos que mayor satisfacción les genera.

Los resultados de Efigas son sólidos gracias a la lealtad de cada industria, establecimiento comercial, estación de Gas Natural Vehicular (GNV) y usuario residencial en los 32 municipios de operación, con los cuales a la fecha acumula más de 590 mil usuarios que son su razón de ser.

Su relacionamiento con los grupos de interés muestra una región cada vez más sostenible, con una industria competitiva y con la apuesta por una mejor calidad del aire gracias a la implementación del gnv como la mejor alternativa de movilidad sostenible.

"Queremos que la gente sienta que somos cálidos, familiares y cercanos, que generamos una buena experiencia y momentos mágicos a través de nuestra madurez empresarial. Buscamos y facilitamos que pasen cosas buenas. Queremos hacer sentir a Efigas Ahí Siempre".

Carlos Alberto Mazeneth Dávila
Gerente General Efigas S.A. E.S.P.

Síguenos en nuestras redes

efigasoficial Efigas SA ESP @efigas_oficial

En esparcimiento y buen comer, Quindío y Risaralda dan la talla de la mano del gas natural

Trabajo, labores de casa, responsabilidades familiares, estereotipos sociales y dinámicas culturales son las demandas hacia las cuales viven abocados los seres humanos en la actualidad y el ritmo vertiginoso de las rutinas son el principal motor para querer escapar y encontrar en los viajes, el descanso, el esparcimiento y el buen comer la mejor medicina para recobrar energías y continuar.

Para nadie es un secreto que el turismo de naturaleza se convirtió en la vocación del Eje Cafetero y así como el Quindío lleva la batuta en temas de turismo, en Risaralda se encuentran importantes referentes gastronómicos de la región.

¿Pero qué aspectos podrían unir al turismo con la gastronomía? La respuesta parece obvia, la comida no solo hace parte indispensable de la subsistencia humana, sino que también recobra gran importancia en la economía y la competitividad de una región, por eso, más allá de estar ligados en una esfera de la economía, los une el gas natural, un energético gracias al cual estos dos sectores desarrollan su misión de

manera competitiva y al igual que el gas natural brindan calidad de vida a las personas, desde lo energético, el esparcimiento y la alimentación.

Para esta edición hicimos un recorrido por dos lugares destacados del Eje Cafetero que dan cuenta del impulso y progreso del corazón verde de Colombia.

Cuando en Colombia se habla de turismo aparece el Eje Cafetero como uno de los destinos más importantes de los últimos años que tiene en Quindío y específicamente en Montenegro un epicentro de los planes de ecoturismo, aventura y diversión y tal como lo reza Las Rutas del Paisaje Cultural Cafetero "el departamento del Quindío es uno de los más pequeños de Colombia, cuya extensión reducida es totalmente opuesta a la interminable lista de recursos naturales y de atractivos turísticos que motivan su frecuente visita. Además, la región reúne una serie de ventajas para hacer más grato su recorrido; entre otras cosas, por la cercanía entre los destinos y las buenas y variadas alternativas viales para llegar a ellos".

Las Camelias, turismo con olor a tradición

El agua fría y refrescante de las piscinas que está presente en los momentos de diversión y esparcimiento de los turistas contrasta con el agua caliente que relaja y revitaliza, y que se encuentra de manera continua en las duchas de las 290 habitaciones del Hotel Campestre Las Camelias, situado al sur del Quindío, a 5 kilómetros del municipio de Montenegro.

La zona está bañada por incontables hoteles, fincas y hospedajes, que entre el verdor de las plantaciones de café y plátano confirma porqué son el corazón del turismo en el Eje Cafetero.

Su cercanía a grandes parques de cultura cafetera y diversión como El Parque del Café y Panaca ha contribuido a que Las Camelias pase de ser un hotel para pasar la noche durante las visitas a las atracciones de la región, a ser el destino elegido, principalmente por familias, para el descanso y disfrute de las atracciones propias.

Aunque los propietarios no dimensionaron su crecimiento, según cuenta Martha Cecilia Gómez Mejía, gerente general, hoy sienten que han hecho bien la tarea de consolidar un hotel que como elemento diferenciador encuentra en la calidez del servicio al cliente, la clave para el éxito del cual goza.

El hotel fue fundado en abril de 1996 y con 24 años de trayectoria presenta una evolución importante al pasar de 44 a 202 habitaciones. Su arquitectura tiene en la guadua el principal material y aliado para conservar las tradiciones y apariencia de las casonas de la región herencia de la colonización antioqueña, con amplios rascacielos que hospedan el aire que circula y refresca a los 550 visitantes que puede albergar durante un fin de semana.

De acuerdo con Migración Colombia, en el 2018 Quindío mostró un aumento del 9,2% con la llegada de 16 mil 417 viajeros, cifras que demuestran el potencial turístico del departamento, que además tiene como los municipios más visitados a Armenia, Salento, Montenegro y Filandia, tal como lo asegura la Cámara de Comercio de Armenia.

Pero la vocación turística también ha permitido generar otras dinámicas económicas como es el caso de la realización de eventos corporativos, para lo cual el Hotel Campestre Las Camelias se ha preparado. En la actualidad y gracias a sus 4 etapas de construcción hoy cuenta con salones con capacidad para 400 y 1000 personas.

Con la realización de las convenciones se despierta el interés entre los participantes para regresar al hotel y disfrutar en familia o en pareja los planes que ofrece: zonas húmedas con 5 piscinas, 3 de ellas para adultos y 2 para niños. El Acquaparque, un río lento, sauna, turco, 4 jacuzzis, un tren mecánico para niños, juegos infantiles con toboganes y brinca brinca; canchas de tenis, fútbol, voleibol, baloncesto y su más destacada atracción, los karts.



La Asociación Hotelera y Turística de Colombia, Cotelco capítulo Quindío en su página web explica que "Montenegro fue nombrado así "por el color verde oscuro de los árboles que originalmente cubrían la colina sobre el sitio donde se encuentra ahora el centro de este pueblo, y el cual era visible desde otras partes de la región, ya que se elevaba por encima de los bosques de guadua circundantes. Se le ha llamado "asiento de la cultura cafetera".

Pasaporte a la felicidad

Las tarifas de temporada baja para hospedaje están entre \$176.000 y \$339.000 por pareja y en ciertas fechas el área de Mercadeo diseña planes con precios especiales para generar mayor ocupación. El hotel no maneja la opción de pasadía.

Se encuentra:

- A 5 minutos del Parque del Café.
- A 20 minutos de Armenia.
- A 20 minutos del Aeropuerto El Edén.
- A 35 minutos del Parque Nacional de la Cultura Agropecuaria, Panaca.
- A 50 km del Aeropuerto Internacional Matecaña, en Pereira.



Amabilidad puesta al servicio

Varias agremiaciones turísticas y hoteleras del departamento coinciden en afirmar que la amabilidad exagerada de los quindianos es la manera natural de interactuar con otros y es el recuerdo que se llevan quienes deciden visitar este corazón verde de Colombia.

En Las Camelias laboran 190 colaboradores que por temporada alta pueden aumentar a 250, que se convierten en el mismo número de corazones con vocación de servicio que han logrado cumplir la visión que tenía el hotel a 2019, llegar a ser líderes en el Eje Cafetero y eso según su gerente se evidencia con el cumplimiento de indicadores y metas que hasta la fecha los deja muy satisfechos.

El gas natural, el gran aliado

Y como todo negocio la evolución llega acompañada de cambios, es así como desde hace 8 años el hotel cuenta con gas natural Efigas para el calentamiento de agua, el funcionamiento del restaurante y el servicio de lavandería.

Martha Cecilia Gómez Mejía, gerente del hotel explica así cómo se dio la transición al servicio de gas natural: "Antes funcionábamos con gas propano. En esa época recibimos la visita y la propuesta de Efigas, conocimos los beneficios del gas natural, la parte de tarifas, la proyección de la inversión y el ahorro que este cambio representaría, por lo que tomamos la decisión. Valoramos mucho la continuidad del servicio y la presión del gas es muy estable".

Y es que el Hotel Las Camelias se suma a los 7 mil 732 clientes comerciales en el Eje Cafetero que disfrutan los beneficios de un energético que les permite cada vez más ser competitivos y que contribuyen a que el sector hotelero presente un crecimiento destacado en los últimos años.

Según el Departamento Nacional de Estadísticas, DANE en su muestra mensual de hoteles, en lo corrido de 2019 hasta septiembre, en el país los ingresos reales de los hoteles aumentaron 11,7% en comparación con el mismo periodo de año anterior.

En temas de mejoramiento la administración avanza con unas adecuaciones locativas en el lobby bar, la ampliación de la recepción y

a futuro la ampliación de una ala del restaurante, cambios encaminados a optimizar cada vez más los espacios para brindar una estancia más cálida y cómoda a los huéspedes, que en su mayoría provienen de Bogotá y Cali, aunque según Gómez Mejía los extranjeros están llegando en mayor número a Montenegro, situación nueva para el municipio, si se tiene en cuenta que Salento era el principal destino turístico para quienes llegan de otros países a maravillarse con el paisaje cultural cafetero.

Ahora el municipio de Montenegro está marcando las preferencias de los extranjeros gracias a los comentarios y la puntuación entregada por los huéspedes en las plataformas como booking y despegar, lo que motiva la visita de familias provenientes de Norteamérica y Europa, principalmente.

Una invitación para aceptar

El recorrido desde Armenia hasta el Hotel Campestre Las Camelias permite reconocer la gran riqueza turística de la zona, el clima, el paisaje, las vías, la infraestructura y la cultura de servicio de la gente del Quindío. La variada oferta de planes permitirá que los visitantes disfruten actividades distintas y para todos los gustos. Aceptar esta invitación es la llave para llegar a un corazón verde que muestra el lado más natural de Colombia.

Ámbar es un referente de la cocina contemporánea en el Eje

Diego Panesso más que un nombre es un referente de la gastronomía en Pereira. Su restaurante Ámbar es un paso obligado para quienes gustan de la buena comida.

Este chef pereirano lleva en la sangre el amor por la cocina. Su abuelo materno fue pionero hace unos 45 años al abrir un restaurante de cocina internacional en la capital de Risaralda. Ese hito en la historia familiar marcó su rumbo después de vivir un tiempo en el extranjero y toma conciencia de que su pasión es la cocina y decide poner foco en esa meta.

"Ambar es una propuesta gastronómica de alta cocina contemporánea que pretende desde hace 9 años convertirse en el referente gastronómico, no solo de Pereira, sino del Eje Cafetero. Es un restaurante donde buscamos que toda la gente tenga espacio con precios muy competitivos y democráticos.

Es un restaurante al que pueden llegar personas de nivel aspiracional y pueden llegar personas que hacen de la alta gastronomía una cotidianidad". Así describe Diego su negocio, como un espacio en el que conviven diferentes estratos sociales para compartir y disfrutar las técnicas de la cocina contemporánea en una ciudad como Pereira.

Su vida como chef y el helado de tocineta

Cercano a cumplir 20 años de trayectoria en la cocina, Diego Alejandro Panesso Osorio considera que la clave ha sido innovar. Parte de sus rutinas las dedica al estudio permanente de bibliografía, que sumado a sus viajes le nutren la inspiración para crear platos cada vez más innovadores como es el caso de una preparación inimaginable que combina tocineta, aceite de oliva y maíz con base de



yogurt griego. A la gente le parece un poco extraño, pero se arriesga a probarlo.

En la actualidad Diego el artífice de Ambar es embajador en un programa liderado por la Cancillería que lleva por el mundo la cocina colombiana, en especial, la del Eje Cafetero. "Hemos tenido la oportunidad de llevar en una maleta nuestra cocina a Europa, África, Asia, Norteamérica y es muy bonito llegar y encontrar que la gente está ávida de los sabores nuestros, ver cómo se disfrutan una arepa, una carimañola, unos frijoles. Ha sido una experiencia muy linda y enriquecedora".

Platos a la medida

Ambar tiene un menú compuesto por platos casi que inamovibles de la carta como por ejemplo el cucayo de langostino, el pescado peruano anticuchera y los ceviches; sin embargo, de manera permanente crean platos especiales y esta labor está a cargo

del departamento de creatividad liderado por Diego y un chef de su equipo de trabajo.

Diego explica que desde Ámbar han surgido tres restaurantes más, Pico & Chao, enfocado en la comida rápida, Dalila que es un concepto italiano y Deseo, que se orienta a la comida saludable, todos restaurantes que hacen parte de la categoría "fine dining", que no es más que una gran experiencia gastronómica pensada desde el menú, la atmósfera y el servicio.

Con Ambar Diego Panesso ya es una marca que ha ido evolucionando con los clientes, enseñándoles a probar, creándoles la necesidad de explorar nuevos sabores y evolucionado no solo en planta física, sino también con los clientes que son a quienes se deben todo el tiempo, y es que es tanta la aceptación de este restaurante que durante un fin de semana su equipo de trabajo, integrado por 33 colaboradores, puede producir hasta 250 platos en el sitio, más el catering que brindan a nivel nacional para eventos pensados hasta de 2 mil personas.

Pese a lo adverso que puede resultar el panorama a la hora de emprender, Ambar By Diego Panesso ha superado todas las expectativas en sus 9 años de funcionamiento y ya tiene en su cuenta nueve reconocimientos de los premios La Barra, entre los que se destaca Mejor restaurante del Eje Cafetero, mejor Chef, mejor empresario gastronómico y mejor servicio, estos premios se suman a la Cruz de Los Fundadores en grado de Caballero que le otorgó la Alcaldía de Pereira en 2018.

¿A qué sabe el Eje Cafetero?

En cuestiones de cocina el protagonismo siempre ha estado centrado en la capital del país y para Diego ha sido un avance muy significativo el hecho de que Pereira y el Eje Cafetero sean reconocidos como un importante referente, y ese

posicionamiento de los cocineros locales a nivel nacional ha permitido como lo dice textualmente "vivir una experiencia muy positiva al ver que después de tanto tiempo nos reconocen cuando solamente pensaban que aquí se comía fríjoles y sancocho todo el día".

Para él la de esta región es una gastronomía que no por culpa propia ha sido extraviada en el panorama gastronómico nacional, porque la zona ha estado inmersa dentro de lo que fue la colonización antioqueña, lo que ha ocasionado que el Eje haya tratado durante muchos años de encontrar su propia identidad gastronómica. "Nosotros todavía estamos ahí en esa búsqueda de una gastronomía que es obrera, que es arriera, que está diseñada para laborar el campo, que no se acomoda mucho a los cánones de la alta gastronomía mundial y pues además es incipiente; hace 20 o 30 años atrás los menús se repetían todos los días en las casas, eran unos menús diseñados para salir y tener fuerzas y energías para el corte de café".

La innegable evolución gastronómica no es obstáculo para que Diego enmarque el sabor de la región en cilantro, comino, panela, cerdo y gallina, los sabores que mejor describen la cultura cafetera y son exaltados y reconocidos por propios y visitantes.

En la cocina el gas natural es protagonista

"Yo siempre he cocinado con gas, porque es la forma más práctica, eficiente y moderna de hacerlo. Claramente el gas natural es una de las herramientas más modernas con las que contamos nosotros, mejor poder calorífico, más práctico, mucho más barato, entonces sin lugar a duda no hay otra alternativa para mí".

Diego es conocedor de los atributos de este energético que en términos de equipamiento permite tener mayor precisión en el uso de equipos como los hornos combinados, ya que requieren condiciones y características de presión y en ese sentido otros energéticos son difíciles de manejar, precisa Diego sobre su gran aliado en la cocina.

Para nadie es un secreto que la gastronomía ha tomado un lugar muy importante en los últimos años especialmente en la vida de las personas, ya que aprender a comer se convirtió en una necesidad por

salud, estética o intereses sociales y el Eje Cafetero no es ajeno a esta realidad y Diego Panesso reconoce que los formatos como el de Ambar son más difíciles para demostrar crecimiento y en esta materia los que llevan la delantera son los formatos casuales y de "fast food" o comida rápida según nuestro idioma, porque cada vez más la gente quiere comer más afuera, cada vez se cocina menos en los hogares y esto representa un impulso para la industria.

Y es que hablar de industria para el tema de los restaurantes ya es hablar en letras mayores y Diego sí que sabe de esfuerzos para lograr un posicionamiento importante del sector. En la actualidad también se desempeña como el presidente de la Junta Directiva de la Cámara de Comercio de Pereira, entidad que agremia a más de 6 mil empresarios dedicados al sector de alimentos y bebidas, y que un cocinero ostente esta designación es un logro enorme: "Nadie había pensado que un cocinero, una profesión que a veces se veía relegada, hoy fuera dirigente de un gremio tan importante como lo es la Cámara de Comercio. Esto ha hecho que visibilicemos el gremio, una cantidad de personas dedicadas a la cocina, al servicio, a servir comida todos los días y que yo creo que nos va a poner en un papel y en un lugar muy importante".

Una dinámica que invita a innovar

Y fiel a su espíritu innovador las próximas dos metas de Diego Panesso son abrir otros puntos de Dalila, el restaurante de cocina italiana casual en donde preparan pasta con una máquina italiana y llevar a Ambar a otra ciudad, posiblemente en la costa colombiana.

Consciente de que el gran reto en la actualidad es alimentar a los ciudadanos del mundo, reconoce que la tendencia es y seguirá siendo buscar hábitos de alimentación diferentes; en algunos casos más saludables, pero en otros casos productos especializados y premium. "Creo que hacia allá vamos. Con la apertura en el mundo y lo que está pasando los gustos van a cambiar mucho, la gente se va a refinar y va a comer de manera más consciente y saludable. Es una tendencia que ya no se puede parar" puntualiza Diego Panesso, el artífice de Ambar un lugar de Pereira para el mundo.

Por tercera vez consecutiva Promigas presentó su Informe en el Eje Cafetero

El 28 de noviembre de 2019 se realizó en Manizales y para el Eje Cafetero la Presentación del Informe del Sector Gas Natural 2019 que en su vigésima edición presentó las cifras consolidadas a 2018 en un documento que se convirtió en referente de la industria a nivel nacional e internacional y se presentaron resultados significativos respecto a la actualidad y el futuro del sector.

El acto contó con la intervención de **Aquiles Mercado González**, Vicepresidente Financiero de Promigas, **Orlando Cabrales Segovia**, Presidente de Naturgas, **Carlos Alberto Mazeneth Dávila**, Gerente de Efigas y quien actuó como anfitrión del evento y **Eduardo Pizano**, ex ministro y analista invitado.



Efigas agradece su acompañamiento en los propósitos de brindar calidad de vida a nuestros más de **590 mil usuarios** en el Eje Cafetero.

Confiamos en que el año 2020 llegará con nuevas oportunidades de crecimiento y desarrollo para todos. Gracias por hacer parte de la historia y presente del gas natural Efigas.

Feliz Año nuevo

2020

#Efigas10AñosIntegrando