

# BUEN USO DEL KIT DE COMUNICACIÓN GUÍA MICHELIN

¡Enhorabuena!

Su restaurante figura en la edición 2023 de la Guía MICHELIN. Todo un reconocimiento a la calidad de su establecimiento y de su equipo.

Nos sentimos muy orgullosos de poner en valor los establecimientos que se esfuerzan por buscar la excelencia y la regularidad en el servicio que ofrecen a sus clientes.

Este documento le proporciona una serie de directrices para ayudarle a usar el kit de comunicación que le ofrecemos y sacar el máximo partido de su inclusión en la Guía.

Al definir lo que se puede y no se puede hacer a la hora de difundir su presencia en la Guía MICHELIN, lo que pretendemos es potenciar el impacto de la marca MICHELIN en beneficio de ambos.

Al mismo tiempo, queremos evitar todo uso fraudulento o indebido de nuestra marca que pueda perjudicar nuestra imagen y atentar contra nuestros intereses y los suyos. Respetando estos principios y normas, estará creando valor para su establecimiento, además de contribuir a proteger el valor como referente de la Guía MICHELIN.

## I – PRINCIPIOS CLAVE

**#1 Puede referirse con total libertad a la inclusión y distinción de su restaurante en la Guía MICHELIN 2023 para promocionar su restaurante.** Esta autorización está sujeta a una serie de normas que se detallan en el presente documento.

⇒ *Ejemplos: rótulos, anuncios, notas de prensa, contenidos digitales, etc.*

**#2 La referencia a la Guía MICHELIN debe respetar ciertas reglas:**

- MICHELIN siempre irá en mayúscula
- La Guía debe estar escrita con G mayúscula
- También puede escribir GUÍA MICHELIN, todas las letras mayúsculas, si se utiliza para títulos o imágenes.
- La distinción debe estar asociada a su restaurante y siempre debe ir acompañada de la mención "Guía MICHELIN" seguida de un destino (España y Portugal) y un año (2023)
- La mención debe estar en fuente Arial en negro o idéntica a la fuente y el color utilizados para el texto. Su selección puede estar en cursiva y / o subrayada.

### Ejemplos :

"El restaurante Los Robles Verdes está seleccionado/recomendado en la **edición 2023 de la Guía MICHELIN España y Portugal**"

"La Mesa Redonda es un restaurante con **Dos Estrellas en la Guía MICHELIN España y Portugal 2023**"

**#3 Un distintivo de la Guía MICHELIN no puede separarse nunca del restaurante al que se refiere y del año de la Guía en que se concedió**, ya que reconoce el trabajo de un equipo en particular, en un restaurante concreto, en un momento determinado. Como el Chef tiene un papel clave para conseguir el distintivo de la Guía MICHELIN, también está autorizado a asociar su nombre al distintivo, especificando siempre el nombre del restaurante y el año. Esta autorización excluye cualquier otra actividad comercial (ver n.º 5).

### Ejemplos :

"Alfonso Rodríguez, chef del restaurante, El Pescado Azul, **Una Estrella en la Guía MICHELIN 2023 España y Portugal**"

"Jorge García, chef del restaurante Los Robles Verdes, **Bib Gourmand en la Guía MICHELIN 2023 España y Portugal**"

Si tiene alguna duda, póngase en contacto [pro.guide.michelin@support.foodandtravel.michelin.com](mailto:pro.guide.michelin@support.foodandtravel.michelin.com)

MICHELIN TRAVEL PARTNER, Société par actions simplifiée, 433 677 721 RCS Nanterre,  
27 cours de l'Île Seguin, 92100 Boulogne-Billancourt, France.



## N.º 4 SELECCIÓN Y DISTINCIONES

La Guía MICHELIN da acceso a los mejores restaurantes del mundo, cuidadosamente seleccionados por su increíble nivel de excelencia culinaria. En esta selección, algunos restaurantes se distinguen especialmente por la calidad de su cocina, su relación calidad-precio y/o su compromiso con la sostenibilidad.

### DISTINTIVO DE CALIDAD DE LA COCINA



#### Tres Estrellas MICHELIN

*Una cocina única. ¡Justifica el viaje!*



#### Dos Estrellas MICHELIN

*Una cocina excepcional. ¡Merece la pena desviarse!*



#### Una Estrella MICHELIN

*Una cocina de gran nivel. ¡Compensa pararse!*

### DISTINTIVO DE RELACIÓN CALIDAD-PRECIO



#### MICHELIN Bib Gourmand

*Nuestra mejor relación calidad-precio*

### DISTINTIVO DE SOSTENIBILIDAD

La Estrella Verde MICHELIN surgió en 2020 y distingue a aquellos restaurantes que marcan la pauta en lo referente a gastronomía sostenible.

Este nuevo distintivo ayuda al consumidor final a identificar una experiencia gastronómica diferenciadora que combina la excelencia culinaria y un compromiso firme con la sostenibilidad. El símbolo se suele mostrar con la mención "Gastronomía sostenible" en el idioma local.



#### Estrella Verde MICHELIN

*Gastronomía y sostenibilidad*

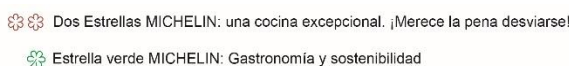
### CALIDAD DE LA COCINA Y SOSTENIBILIDAD

Están pensados para concederse y mostrarse juntos, tal y como se muestra a continuación.

En las etiquetas electrónicas  
Para su sitio web



En nuestro ecosistema  
/ecosistema del socio



En la presentación del Chef

**Ana Roš**  
Hiša Franko  
Kobarid - Slovenia  
 MICHELIN 2022  
 GASTRONOMÍA SOSTENIBLE

Si tiene alguna duda, póngase en contacto [pro.guide.michelin@support.foodandtravel.michelin.com](mailto:pro.guide.michelin@support.foodandtravel.michelin.com)

MICHELIN TRAVEL PARTNER, Société par actions simplifiée, 433 677 721 RCS Nanterre,  
27 cours de l'Île Seguin, 92100 Boulogne-Billancourt, France.



## N.º 5 PROPIEDAD INTELECTUAL

**MICHELIN y otros recursos de la Guía MICHELIN están protegidos por derechos de propiedad intelectual, especialmente los de marcas comerciales registradas**

Cualquier uso de la marca registrada MICHELIN y de los recursos de la Guía MICHELIN sin el permiso expreso de Michelin, está estrictamente prohibido. En caso de uso no autorizado, Michelin se reserva el derecho de emprender acciones legales.

Michelin podría aceptar en algunos casos excepcionales el uso comercial de la marca MICHELIN —Guía, logotipos o identidad. De todos modos, póngase en contacto con Michelin por correo electrónico.

*Ejemplo: artículos con la marca, eventos comerciales fuera de su restaurante...*

## N.º 6 PROHIBIDO

**Está estrictamente prohibido usar ciertos elementos del universo de la Guía MICHELIN sin autorización previa, tales como:**

- Los logotipos de MICHELIN que no sean los proporcionados en el kit de comunicación
- Cualquier otro diseño de estrellas para representar las Estrellas MICHELIN (ej: \*\*\*)
- La Estrella con el corazón
- El texto en la Guía MICHELIN
- La imagen del documento de la Guía MICHELIN
- Muñeco Michelin (Bibendum)
- Cualquier símbolo, imagen o foto relacionada con la Guía MICHELIN
- Cualquier elemento visual ligado a la Guía MICHELIN (Estrellas, rojo ...)

## II - CÓMO EXHIBIR SU DISTINCIÓN...

### N.º 1 EN SU SITIO WEB

Ponemos a su disposición herramientas de visibilidad, e-labels, de la Guía MICHELIN. Permiten una valoración de su distinción y una uniformidad en la presentación de la identidad de la Guía MICHELIN.

Tienen validez durante un año y deben eliminarse/actualizarse cuando se publique la selección de 2024.

Si quiere hacer interactivos los logos, el único link autorizado es el de su establecimiento en: [www.guide.michelin.com](http://www.guide.michelin.com).

#### Ejemplos :

Bib Gourmand e-label



E-label Bib Gourmand et Estrella Verde MICHELIN



*Si necesita ayuda técnica, póngase en contacto con su agencia Web.*

*Si necesita ayuda para conocer el enlace adecuado o para cualquier otro proyecto, envíenos un correo electrónico.*

### POSICIÓN

Recomendamos que los coloque en el encabezado (en la parte superior de la página) o en el pie (en la parte inferior de la página), junto con otras recomendaciones, distintivos, etc.

### N.º 2 EN SUS SOPORTES DE COMUNICACIÓN

Puede utilizar etiquetas electrónicas y materiales visuales para destacar su selección en la Guía MICHELIN.

- para soportes de comunicación específicos de sus restaurantes (soportes de comunicación interiores y exteriores, impresos y digitales)
- en su propio ecosistema (no en un sitio web externo ni en redes sociales)

*Ejemplos: menú, folleto promocional, invitaciones para cenas específicas, etc.*

Respete las directrices de la marca explicadas más arriba.

Las etiquetas electrónicas y los materiales visuales no son transferibles y son para su uso exclusivo.

## # 3 EN LAS REDES SOCIALES

¡Informe a su comunidad sobre su selección en la Guía MICHELIN!

### BIOGRAFÍA

Para enfatizar la selección de restaurantes, le aconsejamos que muestre su apéndice en la selección de la Guía MICHELIN. Son posibles diferentes opciones :

#### **En 1 línea - calidad de la cocina**

1 Estrella MICHELIN 2023

o

Seleccionado @michelinguide 2023

o

Bib Gourmand en la Guía MICHELIN 2023

#### **En 2 líneas - calidad de la cocina**

1 Estrella

@michelinguide 2023

#### **Y si ha recibido la Estrella Verde MICHELIN, añada la distinción de sostenibilidad en 1 línea**

Estrella Verde MICHELIN

### HASHTAGS

Te recomendamos que utilices el hashtag dedicado a tu destino cuando publiques: como **#MICHELINESP23 (España)** **#MICHELINFR23 (Francia)** **#MICHELINIST23 (Estambul) etc...**

- Y si tienes una Estrella MICHELIN, puedes añadir **#MICHELINSTAR23**
- Y si tienes un Bib Gourmand, podrías añadir **#BibGourmand**

Y si ha recibido la Estrella Verde MICHELIN utilice los hashtags dedicados:

**#MICHELINGREENSTAR** y  
**#MICHELINSUSTAINABILITY**

### TAGS

No olvides etiquetarnos en tus publicaciones.

- Facebook: [@MICHELINGuideWorldwide](#)
- Instagram: [@MICHELINGuide](#)
- YouTube: [@MICHELINGuide](#)
- LinkedIn: [@MICHELINGuide](#)

### FEED

Aquí tienes algunos ejemplos de cómo anunciar tu Selección en tu feed de posts

- Imágenes con su placa MICHELIN
- Uso de la etiqueta electrónica MICHELIN entregada en el kit de comunicación



### III – LAS CHAQUETILLA MICHELIN

A partir de 2023, la Guía MICHELIN tiene una asociación con Lafont como bordador exclusivo de las distinciones MICHELIN en las chaquetas de los restaurantes MICHELIN.

En este contexto, la marca se cede de MICHELIN a Lafont y debe desplegarse en todas las chaquetas.

en el pecho derecho  
MICHELIN



en el brazo izquierdo  
LAFONT

**LAFONT**

En el pecho izquierdo - SI ES GENÉRICO

  
**MICHELIN**  
2023

En el pecho izquierdo  
**SI PERSONALIZACIÓN**  
Nombre y apellidos  
Nombre del restaurante

NOMBRE Y APELLIDOS  
NOMBRE DEL RESTAURANTE

  
**MICHELIN**  
2023

#### ¡IMPORTANTE!

Las plantillas e imágenes proporcionadas por Michelin no son transferibles y son para su uso exclusivo.

Está estrictamente prohibido cualquier uso de los recursos de la Guía MICHELIN reproducidos en este documento sin el permiso expreso de Michelin.

En caso de uso ilegal, abusivo o sin el consentimiento previo de Michelin, Michelin se reserva el derecho a emprender acciones legales.

Si tiene alguna duda, póngase en contacto [pro.guide.michelin@support.foodandtravel.michelin.com](mailto:pro.guide.michelin@support.foodandtravel.michelin.com)

MICHELIN TRAVEL PARTNER, Société par actions simplifiée, 433 677 721 RCS Nanterre,  
27 cours de l'Île Seguin, 92100 Boulogne-Billancourt, France.

