Publicado en Barcelona el 28/05/2024

# [Salat'SHH estableix un nou estàndard d’hospitalitat catalana a la Costa Brava](http://www.notasdeprensa.es)

## Aquest grup de capital 100% nacional compta amb cinc hostals boutique de propietat i dos projectes nous per al 2025. L'objectiu per als pròxims tres anys és ampliar la seva cartera a un total de deu nous allotjaments que recuperin edificis emblemàtics de la Costa Brava

 Salat and #39;SHH, el grup català pioner en hostals boutique a la Costa Brava, està experimentant un creixement exponencial en els darrers anys, impulsat per la seva innovadora proposta de turisme diferencial. Aquest ascens ha estat possible gràcies a la visió compartida de tres emprenedors que han buscat transformar l and #39;experiència vacacional en localitats com Begur, Tamariu, Llafranc i Tossa de Mar.  En tan sols quatre anys, el projecte concebut per Rafa Serra, Josep Maria Moyà i Tat García-Cascón ha experimentat un progrés notable i preveu créixer molt més en el futur. Amb els seus propis recursos financers i el compromís amb els valors mediterranis i empordanesos, els socis han estat el motor impulsor que ha portat la visió de Salat and #39;SHH cap a nous horitzons. Una aposta per l and #39;autenticitatLa pandèmia va marcar l and #39;inici d and #39;aquesta iniciativa local, obrint les portes a una profunda reflexió sobre la indústria turística i hotelera en els propers anys. En un moment d and #39;incertesa i canvi, els fundadors van percebre una oportunitat per reinventar la manera en què s and #39;imaginen i gestionen els establiments turístics a la Costa Brava.  Amb una visió de recuperació i adaptació als nous reptes, van optar per establir una nova referència en l and #39;hospitalitat catalana, combinant el caràcter exclusiu dels hostals boutique amb una aposta per l and #39;autenticitat. Així, la pandèmia no només va representar un punt de partida, sinó també un catalitzador per a la creació d and #39;un projecte ambiciós i innovador que respongués tant als desafiaments del present com a les demandes del futur. Una marca innovadora i diferencialEn aquest context, la conservació i rehabilitació emergeixen com un dels eixos principals del projecte, manifestant-se especialment en la restauració d and #39;edificis emblemàtics de les dècades dels 1950 i 1960, donant-los una nova vida i impulsant el renaixement de la regió. L and #39;objectiu és evitar la construcció nova i optar per la rehabilitació en una Costa Brava ja saturada. L’arquitecta Tat Garcia Gascón, una de les sòcies fundadores, ha liderat les reformes amb una visió meticulosa, creant un estil que ha captivat l and #39;atenció dels clients. Amb el seu compromís, tots els establiments han assolit puntuacions notables, variant entre 8,9 i 9,1 a plataformes com Booking, consolidant així la seva reputació com a referència líder en el mercat. Destacant-se entre les qualitats més remarcables, es posa de manifest el tracte familiar i l and #39;atenció personalitzada, fruit de la limitada capacitat d and #39;habitacions en cada establiment. Perspectives de creixement i expansióDes del 2020, Salat and #39;SHH ha adquirit i transformat cinc hostals gironins de la seva propietat, consolidant així la seva presència com una força líder en el sector d and #39;allotjament amb un total de 130 habitacions en emplaçaments singulars. A més, actualment té en marxa dos projectes per a l and #39;any 2025: un en plena fase operativa i un altre en fase d and #39;adquisició i futura explotació. Amb una visió de creixement clara, l and #39;objectiu per als pròxims tres anys és expandir la seva cartera a un total deu hostals a Catalunya, arribant a les 300 habitacions el 2027. Aquest ambiciós pla reflecteix la profunda convicció de Salat and #39;SHH en el potencial il·limitat de la Costa Brava com a destinació turística de classe mundial, reafirmant el seu compromís amb l and #39;excel·lència i la innovació en la indústria hotelera. Cinc hostals amb una excel·lent relació qualitat-preu Salat and #39;SHH abraça l and #39;essència local, oferint una vivència que combina ubicacions privilegiades a la vora del mar, un disseny inspirat en el Mediterrani i un servei acollidor i atent. Els seus hostals, situats en zones prèmium i a menys de 200 metres de la platja, transcendeixen la simple idea d and #39;allotjament; es converteixen en autèntiques destinacions en si mateixes, on els hostes poden submergir-se en la cultura i les tradicions gironines. A Begur es troba l and #39;Hostal Ses Negres, amb 17 habitacions i quatre apartaments prop de la Platja de Sa Riera, amb vista a les Illes Medes, i un restaurant dirigit pel reconegut xef Vicenç Fajardo. Per als amants de la natura, l and #39;Hostal Es Niu ofereix 20 habitacions i tres apartaments prop del Camí de Ronda de Tamariu, mentre que l and #39;Hostal Sa Teula, a Llafranc, compta amb 19 habitacions.  A Tossa de Mar, l and #39;Hostal Es Menut manté l and #39;encant d and #39;una antiga fonda amb 19 habitacions situada a només 80 metres de la Cala Es Codolar, la Vila Vella i el carrer principal dels restaurants. A finals de juny del 2024, l and #39;Hostal Sa Nansa obrirà les seves portes a prop de la Platja Gran i la Vila Vella. Amb 36 habitacions, el nou establiment marcarà la continuïtat de l and #39;Hotel Tonet, un dels més emblemàtics de Tossa, que va inaugurar-se a principis del segle XX. Sobre els emprenedors de Salat and #39;SHHRafael Serra Soler és un destacat professional en el sector turístic. Amb estudis en Turisme al CETT/UB i un màster en Direcció i Gestió Turística a ESADE, ha liderat una dotzena de projectes empresarials, destacant Viatges Temps d and #39;Oci, Gruppit i Salat and #39;SHH. Ha estat president de la Unió Catalana d’Agències de Viatges Emissores (UCAVE), co-fundador de Locos por Viajar i actualment és Vice-President Emissor de l’Associació Corporativa d and #39;Agències de Viatges Especialitzades (ACAVe).Tat García-Cascón Portella és llicenciada en Arquitectura per l’ETSAV i taxadora per la Sociedad de Tasación. Ha realitzat una dotzena de projectes residencials i actualment es dedica plenament als projectes de reforma i disseny dels immobles adquirits pel grup Salat and #39;SHH, on també exerceix com a directora financera.Josep Maria Moyà Espuña és llicenciat en Ciències Econòmiques i Empresarials per la Universitat de Barcelona i MBA per ESADE. Amb més de 25 anys d and #39;experiència professional, ha combinat la consultoria de negoci amb l and #39;emprenedoria, destacant com a soci impulsor de projectes d’hostaleria a la Costa Brava. Per a més informació sobre Salat and #39;SHH i les seves propietats, visitar: www.salatshh.com Descarregar les fotos: aquí.

**Datos de contacto:**

Giulia Lorenzoni

Inmedia Solutions

633139249

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/salatshh-estableix-un-nou-estandard-d](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Cataluña



[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)