Equipamiento hostelero

www.equipamientohostelero.com
CURT EDICIONES SA
Nº 280 · 8 €



ELECTROLUX PROFESSIONAL
Soluciones integrales sostenibles para la cocina profesional

Tendencias Equipar el baño · **Dossier** Mobiliario interior

Cocinas a la vista y bufés · Digital signage · Elementos decorativos

PROYECTO A FONDO HOTEL PALACIO DE LOS ÁNGELES

interihotel

Europe's
Leading
Hospitality
Design
Event



17—19 Nov
IFEMA
Madrid 2026

an initiative by

ambit
LIVING SPACES CLUSTER

Creative Rebellion

Register at:
interihotel.com
More information:
info@interihotel.com

EXHIBITION CONFERENCES WORKSHOPS INNOVATION TRENDS AWARDS

NUEVO

GEBERIT

LA SOLUCIÓN COMPLETA GEBERIT

EL SILENCIO LLEGA AL BAÑO



DESIGN MEETS FUNCTION

La Solución Completa Geberit combina inodoros con tecnología TurboFlush e innovadores mecanismos de descarga y alimentación en la cisterna empotrada que ofrecen la mejor solución para reducir el ruido en el baño. La combinación de estas tecnologías de última generación consigue que el baño sea un 30% más silencioso que con los inodoros convencionales, lo que aporta total tranquilidad al baño.

wwww.geberit.es

Editorial

Equipamiento Hostelero - N.º 280





Más allá de la tendencia

Hay una pregunta que sobrevuela hoy cualquier proyecto contract: ¿cómo diseñar espacios capaces de seguir teniendo sentido cuando pase la tendencia que los hizo posibles? La respuesta quizá esté en mirar el diseño desde una perspectiva menos inmediata. No se trata únicamente de crear espacios atractivos, sino de imaginar cómo serán utilizados, mantenidos, transformados y recordados. Por ejemplo, el baño de hotel en el que se basa el "Tendencias" ha dejado de ser un espacio puramente funcional para convertirse en parte de la experiencia. Busca transmitir bienestar y calma, pero debe responder al mismo tiempo al uso intensivo, a la accesibilidad, al consumo responsable y a las exigencias de mantenimiento. Algo similar sucede con las cocinas vistas, que abandonan las puertas de servicio para incorporarse al relato gastronómico. Cocinar, servir y mostrar el producto forman ahora parte de la experiencia, obligando al diseño a hacer compatible lo visible con aquello que debe funcionar detrás de escena. También la comunicación se transforma. La señalización combina arquitectura, soportes físicos y tecnología para acompañar al usuario sin imponerse sobre el espacio. La innovación del *digital signage* adquiere así verdadero sentido cuando se integra y facilita, en lugar de convertirse en protagonista. Frente a tanta sofisticación, recuperan valor los pequeños gestos: una lámpara, una alfombra, una pieza cerámica, un textil, una composición vegetal... Elementos aparentemente secundarios que son, muchas veces, los que terminan de construir una atmósfera y fijarla en la memoria.

Director: Enrique Curt. **Asesora editorial:** Laura Curt Iborra. **Redactora jefe:** Isabel Fernández. **equipamientohostelero@curtediciones.com. Redacción:** Laura Morales y Marta Barbancho. **Directora de arte:** Imma Párrizas. **Corrección:** Bel Guerra. **PUBLICIDAD. E-mail: equipamientohostelero@curtediciones.com. Central Barcelona:** Maribel Gimisó. Paseo de Gracia, 63. 1º 2ª. 08008 Barcelona. Tel.: 933 180 101. **Suscripción:** 11 números: 85€. Precio Ejemplar: 8€. Canarias y aeropuertos: 8,20 € **Depósito Legal:** DL B 660-1999

Edita: CURT EDICIONES SA **Presidente Fundador:** Enrique Curt. **Editora:** Laura Curt Iborra.
Los dibujos, fotografías y artículos que se publican son propiedad del editor, quedando prohibida su reproducción total o parcial sin la autorización precisa. Las imágenes utilizadas en portada y sumario aparecen con sus créditos y/o pies de foto en sus respectivos artículos. El editor no se responsabiliza de la opinión de sus colaboradores redaccionales. **Printed in Spain.**

Paseo de Gracia, 63. 1º 2ª. 08008 Barcelona. Tel.: 933 180 101. www.curtediciones.com



Higiene eficiente
Servicio eficiente

Descubre cómo las soluciones de higiene sostenible de Tork pueden hacer que la limpieza sea más eficiente, dando al personal más tiempo para centrarse en los clientes

Una mejor higiene mejora la experiencia del cliente

https://www.torkglobal.com/es/es/para-tu-negocio/sector/servicios-alimentarios

Tork, una marca de Essity

Para más información:

TORK

Think ahead.

Sumario

Equipamiento Hostelero - N.º 280











6 Tendencias: Equipar el baño
23 Geberit
25 ramonsoler
27 Tork
28 En portada: Electrolux Professional
30 Cocinas a la vista y bufés
37 Welbilt FIT Kitchen Projects
38 Proyecto a fondo: Palacio de los Ángeles
46 Baños
47 Cocinas y menaje
48 Ferias
49 Food & Beverage
50 Vinotecas
56 Iluminación
57 Instalaciones
58 Elementos decorativos
64 Mobiliario
65 Pavimentos y revestimientos
66 Proyectos
67 Tecnología
68 Digital signage
74 Guext 2026
76 Dossier: Mobiliario interior

ART DÉCO



by ORAC

Equipar el baño

El baño de una habitación de hotel ya no puede entenderse como un espacio meramente funcional. En los proyectos contemporáneos, su diseño participa directamente de la experiencia del huésped y, al mismo tiempo, debe responder a exigencias muy concretas de durabilidad, mantenimiento, accesibilidad, consumo de agua y facilidad de limpieza. *Por Isabel Fernández*



Diseñar para perdurar

La evolución del sector del baño apunta hacia baños más cálidos, serenos y experienciales, próximos en muchos casos al lenguaje de un pequeño espacio *wellness*. La inspiración residencial y hotelera se cruzan, pero con una diferencia fundamental: en un hotel, cada decisión de diseño debe soportar un uso intensivo y repetido durante años. Por eso, la selección de cada elemento —desde el lavabo hasta el inodoro, la grifería, la mampara o la bañera— debe hacerse teniendo en cuenta no solo su estética, sino también su comportamiento a largo plazo.

Para Juan Luna, responsable de Diseño de Acquabella, "hoy en día, el baño se ha convertido en un elemento diferenciador dentro de la experiencia hotelera. Los profesionales buscan crear espacios que combinen diseño, funcionalidad y confort, pero también soluciones de alta calidad, resistentes al uso diario y capaces de mantenerse en las mejores condiciones durante el mayor tiempo posible. Por ello, aspectos como la durabilidad, la facilidad de limpieza y mantenimiento, y la fiabilidad del producto adquieren una importancia especial en este tipo de proyectos".

Además, Joel Velásquez, *country manager* de Kaldewei España, asegura que, cuando se proyecta un baño, "el hotelero presta especial atención a la durabilidad, el mantenimiento y los costes de explotación; el arquitecto, a la viabilidad técnica y a la integración en el conjunto del proyecto, y el interiorista, a la atmósfera y a la identidad del establecimiento. Ya no basta con crear un espacio atractivo el día de la inauguración; debe seguir funcionando y manteniendo una buena imagen después de años de uso intensivo. También pesan cada vez más la accesibilidad, la facilidad de limpieza y la capacidad del baño para mejorar la experiencia del huésped. En definitiva, se busca diseño, pero un diseño que responda a la realidad operativa del hotel".

Por su parte, Manel López, líder del Canal de Proyectos de Grohe España, destaca que, "actualmente, el baño ha dejado de ser una estancia puramente utilitaria para convertirse en un oasis de bienestar tipo spa integrado en la habitación. A la hora de proyectarlo, los profesionales priorizan un equilibrio clave entre

KALDEWEI



la experiencia del huésped y la operatividad del hotel. Por un lado, se buscan soluciones de alta durabilidad capaces de soportar un uso intensivo, con un diseño que facilite al máximo la limpieza y el mantenimiento diario. Por otro, cobra especial importancia la atemporalidad: diseños de líneas limpias que resistan el paso de las modas para prolongar el ciclo de vida de las reformas, pero que al mismo tiempo ofrezcan versatilidad y opciones de personalización en acabados para alinearse con el concepto y la identidad de cada proyecto hotelero".

Proyectar antes de equipar

La primera decisión no debe ser qué producto instalar, sino cómo debe funcionar el baño. Distribución, circulación, instalaciones, mantenimiento, iluminación, almacenamiento y accesibilidad condicionan la elección posterior del equipamiento. En este sentido, el baño hotelero requiere una visión coordinada entre arquitectura, interiorismo, ingeniería, fabricantes y operador.

La ubicación de las piezas debe facilitar tanto el uso por parte del huésped como el trabajo del personal de limpieza y mantenimiento. Reducir juntas, rincones de difícil acceso o elementos innecesariamente complejos puede tener un impacto considerable durante la vida útil del establecimiento.

También cobra importancia la estandarización. En un hotel con decenas o cientos de habitaciones, repetir determinadas soluciones facilita la instalación, la reposición y el mantenimiento. La elección de productos con disponibilidad de repuestos y componentes fácilmente sustituibles puede ser tan relevante como el acabado o la forma.

La consecuencia es que el baño debe proyec-

NOFER



tarse como un sistema. Las decisiones sobre grifería, ducha, sanitarios, mobiliario, iluminación y revestimientos no deberían tomarse de manera aislada.

Como señala Sonia Ramírez, responsable de Marketing de Duravit España, "más que hablar de piezas concretas, actualmente se tiende a proyectar el baño como un conjunto coherente. Lavabo, zona de ducha o bañera, sanitario, grifería, mobiliario, espejos e iluminación deben dialogar entre sí y responder a una misma idea estética y funcional. La ducha tiene un protagonismo especial en muchos proyectos hoteleros, sobre todo con soluciones amplias y accesibles que aportan una mayor sensación de espacio. La bañera continúa teniendo presencia, especialmente en determinadas categorías de hotel y en habitaciones o suites donde el baño se plantea también como un espacio de relajación y bienestar. En cuanto a la distribución, debe ser intuitiva y favorecer una circulación cómoda. Se buscan espacios visualmente despejados, con zonas bien definidas y elementos que faciliten tanto la experiencia del huésped como las tareas de limpieza y mantenimiento del hotel".

Asimismo, Elisabeth Villar, responsable de Marketing de Aquassent, incide en que "la zona del lavabo y, especialmente, el espacio de ducha concentran buena parte de la atención de los hoteleros. Se demandan soluciones versátiles que permitan adaptarse a baños de diferentes dimensiones y estilos, manteniendo una imagen homogénea en todas las habitaciones. La distribución debe aprovechar el espacio, favorecer una circulación cómoda, y separar correctamente las zonas húmedas y secas. También debe facilitar el acceso a los elementos técnicos, ya que en el sector hotelero el mantenimiento y la rapidez de intervención son aspectos esenciales".

Expertos de Roca resaltan que "la elección de piezas depende del tipo de establecimiento. En hoteles de lujo, por ejemplo, predominan los rociadores de techo, las bañeras —que, en muchos casos, son las protagonistas del espacio— y los inodoros inteligentes. En hoteles familiares, por otro lado, se busca incluir lavabos de doble seno —o, en su defecto, dos lavabos sobreencimera— y accesorios que maximicen la capacidad de almacenamiento. En cualquier caso, la distribución de los elementos debe facilitar el acceso a las distintas zonas y favorecer una circulación fluida".

El lavabo como elemento protagonista

El lavabo se ha convertido en una de las piezas con mayor capacidad para definir visualmente el baño.

Las soluciones actuales tienden a integrarse en composiciones más limpias, con encimeras continuas, piezas exentas o lavabos integrados que permiten construir una imagen más arquitectónica. Los materiales de superficie continua adquieren especial interés en proyectos hoteleros por su capacidad para generar superficies homogéneas y facilitar determinadas tareas de limpieza y mantenimiento.

La tendencia hacia materiales naturales, texturas y tonos cálidos también alcanza esta zona. Frente al baño blanco y aséptico, aparecen piedras, maderas, minerales y paletas cromáticas más suaves que buscan transmitir una sensación de confort y bienestar. Las tendencias actuales apuntan, de hecho, hacia una estética más cálida y menos clínica.

Pero el lavabo no es únicamente una cuestión estética. La superficie disponible, el espacio para colocar objetos, la posición de la grifería, el espejo, la iluminación y el almacenamiento deben estudiarse conjuntamente.

En hoteles de alta categoría, además, el lavabo

NOVELLINI



puede funcionar como un elemento escenográfico. En establecimientos de menor superficie, en cambio, la prioridad puede estar en conseguir la máxima funcionalidad ocupando el mínimo espacio.

Toni Reyes, director comercial de Novellini Iberia, comenta que "el mueble de baño adquiere un papel especialmente relevante, ya que combina capacidad de almacenaje, funcionalidad y una importante presencia estética. El mueble, el lavabo y el espejo deben planearse conjuntamente, creando una composición equilibrada y coherente con el resto del baño".

DECOSAN



Bañera o ducha: una decisión de proyecto

Una de las cuestiones que más claramente refleja la evolución del baño hotelero es la relación entre bañera y ducha.

La ducha ha ganado protagonismo por cuestiones de accesibilidad, facilidad de uso, rapidez y aprovechamiento del espacio. Las soluciones a ras de suelo permiten crear una continuidad visual y eliminar barreras, mientras que los sistemas de ducha pueden incorporar diferentes experiencias de agua, desde rociadores de gran formato hasta duchas de mano y soluciones termostáticas.

En proyectos orientados al bienestar, la ducha puede convertirse incluso en el centro de la experiencia. La tendencia hacia espacios de baño de inspiración *wellness* está consolidándose, con duchas de mayor tamaño y elementos asociados al confort.

Esto no significa que la bañera desaparezca. En suites, resorts y determinados hoteles de lujo continúa siendo un elemento de valor, especialmente cuando forma parte de una experiencia diferencial. La cuestión es decidir cuándo aporta realmente valor al posicionamiento del establecimiento y cuándo ocupa un espacio que podría utilizarse de manera más eficiente.

VILLEROY & BOCH



STROHM



DEYBAN



Anna Céster, responsable de Prescripción de Nofer Brand Group, opina que "las bañeras exentas se han convertido en un auténtico elemento dentro de la habitación. Su presencia aporta una imagen más sofisticada y vinculada al bienestar y experiencia *premium* que cada vez buscan más los hoteles. Además, permiten crear composiciones muy atractivas visualmente y responden también a una evolución del concepto de hotel: el baño se convierte en un espacio de relax y desconexión".

La decisión entre bañera y ducha debe considerar, por tanto, la categoría del hotel, el perfil del huésped, la superficie disponible, la accesibilidad, el mantenimiento y el consumo de agua.

Sobre ello, Antonio Gallego, jefe de Ventas de Ibermampara, explica que "la ducha ha ido ganando protagonismo frente a la bañera en muchos proyectos hoteleros porque responde mejor a las necesidades actuales de comodidad, accesibilidad y mantenimiento. También vemos una clara apuesta por espacios más abiertos y luminosos, donde el vidrio tenga protagonismo y la mampara se integre de forma natural en la arquitectura del baño. Se intenta reducir al máximo la sensación de barrera visual para que el espacio resulte más amplio, cómodo y agradable para el huésped".

Mamparas: transparencia, limpieza y accesibilidad

La mampara cumple una función técnica, pero también tiene un peso importante en la percepción espacial.

Las soluciones de vidrio transparente ayudan a ampliar visualmente el baño y permiten que la luz atraviese el espacio. Los diseños minimalistas, con menos perfiles y herrajes más discretos, contribuyen a una estética más limpia y arquitectónica.

Sin embargo, en un hotel la reducción de elementos no puede comprometer la resistencia ni el mantenimiento. Una mampara debe soportar un uso intensivo, ser sencilla de limpiar y permitir la sustitución de componentes cuando sea necesario.

La accesibilidad también está modificando la manera de plantear estos espacios. Las duchas a ras de suelo y las soluciones que minimizan barreras físicas permiten construir baños más universales y, al mismo tiempo, visualmente más continuos.

En este punto aparece una de las claves del diseño hotelero contemporáneo: las soluciones accesibles ya no tienen por qué percibirse como elementos añadidos al diseño. Pueden integrarse desde el principio y formar parte de una estética común.

IBERMAMPARA



Según Martín Morales, director gerente de Deyban, "la demanda es muy variada, pero observamos una clara preferencia por mamparas con diseños sencillos y configuraciones que permitan aprovechar mejor el espacio. En cuanto a los sistemas de apertura, las correderas siguen siendo una de las opciones más utilizadas cuando se busca optimizar la superficie disponible, mientras que los paneles fijos y las soluciones con puertas abatibles tienen una presencia creciente en proyectos donde el diseño abierto cobra mayor protagonismo. También se aprecia un aumento de la demanda de configuración a medida y de opciones de personalización, tanto en perfilerías como en tipos de vidrio y acabados, para adaptar cada instalación al estilo del establecimiento".

Griferías, donde diseño y tecnología se encuentran

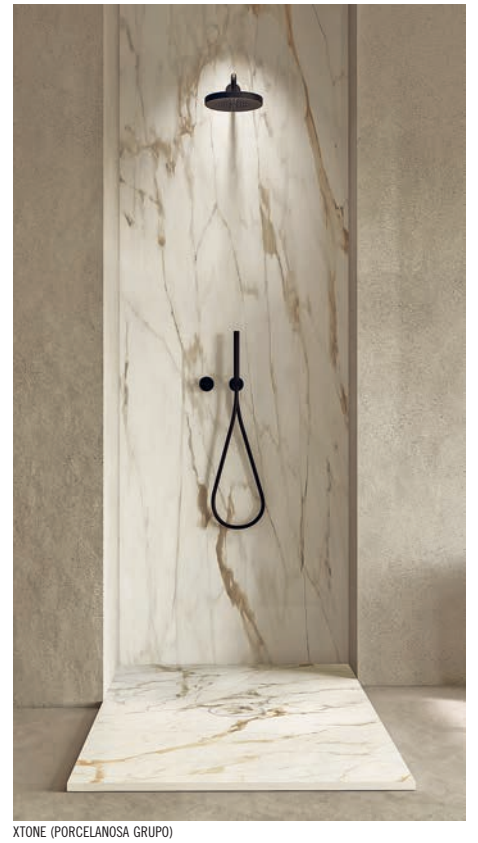
Pocas piezas concentran tantas variables como la grifería. El diseño continúa siendo importante, pero en el ámbito hotelero, como en el resto de piezas que conforman el baño, adquieren especial relevancia la durabilidad, la facilidad de mantenimiento, la disponibilidad de recambios y el control del consumo de agua.

Las geometrías más depuradas y los acabados contemporáneos conviven con una tendencia hacia soluciones de aspecto atemporal. En proyectos hoteleros, evitar que una elección excesivamente vinculada a una moda quede obsoleta puede ser una estrategia de diseño y de inversión.

También avanzan las soluciones tecnológicas: sistemas termostáticos, limitadores de caudal, aireadores, griferías electrónicas y tecnologías capaces de optimizar el consumo. La eficiencia, sin embargo, debe plantearse sin deteriorar la experiencia del huésped. Una ducha que ahorra agua pero proporciona una experiencia deficiente difícilmente puede considerarse una buena solución hotelera.

El reto consiste en conseguir que el huésped perciba confort mientras el establecimiento reduce consumos de manera prácticamente invisible.

Ana Cans Nerín, Product & Innovation Manager de Strohm, afirma que, aunque la grifería en acabados cromo y negro siguen lide-



XTONE (PORCELANOSA GRUPO)

rando la demanda por su versatilidad y atemporalidad, el mercado está empezando a abrirse al color. Cada vez son más los proyectos que incorporan acabados como oro cepillado, *gun metal* o cobre cepillado para aportar personalidad y reforzar la identidad del hotel".

Se generaliza el uso del inodoro suspendido

En los proyectos hoteleros de nueva construcción y rehabilitación se está generalizando el uso de inodoros suspendidos, sin reborde interior (*rimless*) y con cisterna empotrada, normalmente equipados con sistemas de doble descarga.

Esta configuración ofrece ventajas especialmente relevantes para el sector hotelero: mayor facilidad de limpieza, mejor higiene, reducción del consumo de agua, menor impacto visual y facilidad de mantenimiento.

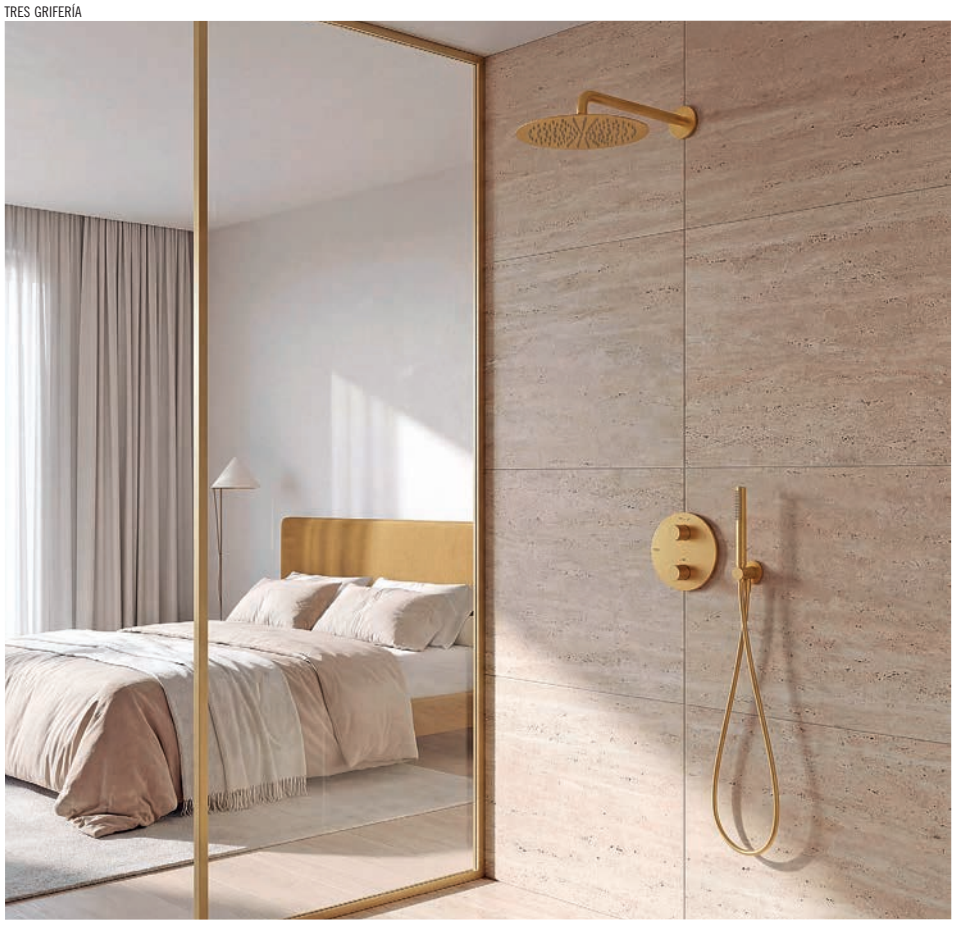
Los inodoros a suelo continúan siendo una alternativa habitual en proyectos de reforma, especialmente cuando existen limitaciones de espacio, instalaciones o presupuesto. Actualmente también existen soluciones a suelo con diseño *rimless* y sistemas de descarga eficientes.

En hoteles de categoría superior y habitaciones *premium* está creciendo la incorporación de inodoros inteligentes o *smart toilets* con funciones de bidé integrado, como lavado con agua, secado, calefacción del asiento y automatización.

Como solución estándar para un hotel contemporáneo de gama media-alta, el inodoro suspendido *rimless* con cisterna empotrada y doble descarga representa actualmente una de las opciones más equilibradas.

Alfredo Cabezas, director de Marketing de Geberit Iberia, añade que "las cisternas empotradas y los inodoros suspendidos se han convertido en un *must*, ya que ofrecen una estética

TRES GRIFERÍA



RAMONSOLER

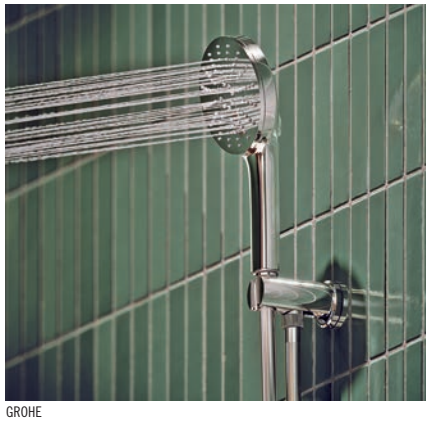


AQUASSENT





ROCA



GROHE



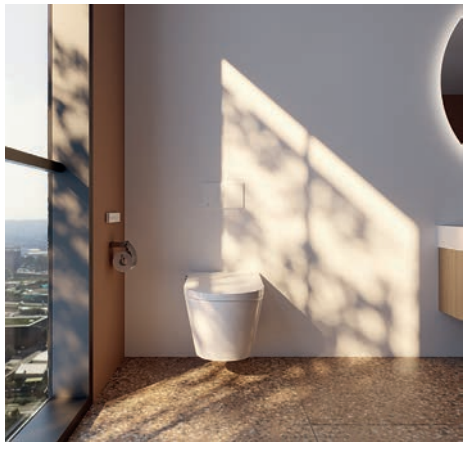
GENEBRE

GEBERIT



innovadora, ayudan a ganar espacio y permiten ahorrar agua, porque son muy fáciles de limpiar y cuentan con mecanismos de última generación que pueden ajustar la descarga del inodoro a caudales de tan solo 2/4 l de agua (para media descarga o descarga completa).
Las cisternas empotradas permiten una gran libertad a la hora de distribuir los elementos del baño, ya que se pueden empotrar en las paredes ya existentes, integrarse en nuevas paredes o murales divisorios, etc. Esto facilita enormemente el aprovechamiento del espacio y la libertad creativa de los proyectos de baño".
Además, Jorge Barroso, coordinador de Ventas y Marketing para España, Portugal, Andorra y Malta de Villeroy & Boch e Ideal Standard, considera que "los inodoros inteligentes o *smart wash* están adquiriendo cada vez más protagonismo, especialmente en proyectos de gama media-alta y alta. Integran funciones que tradicionalmente se asociaban a soluciones independientes —como la higiene mediante agua, diferentes opciones de confort y un uso más intuitivo—, aportando una experiencia más sofisticada al huésped. Esta pieza encaja especialmente bien porque permite combinar tecnología y diseño en una única solución, evitando incorporar diferentes elementos al espacio".

IDEAL STANDARD

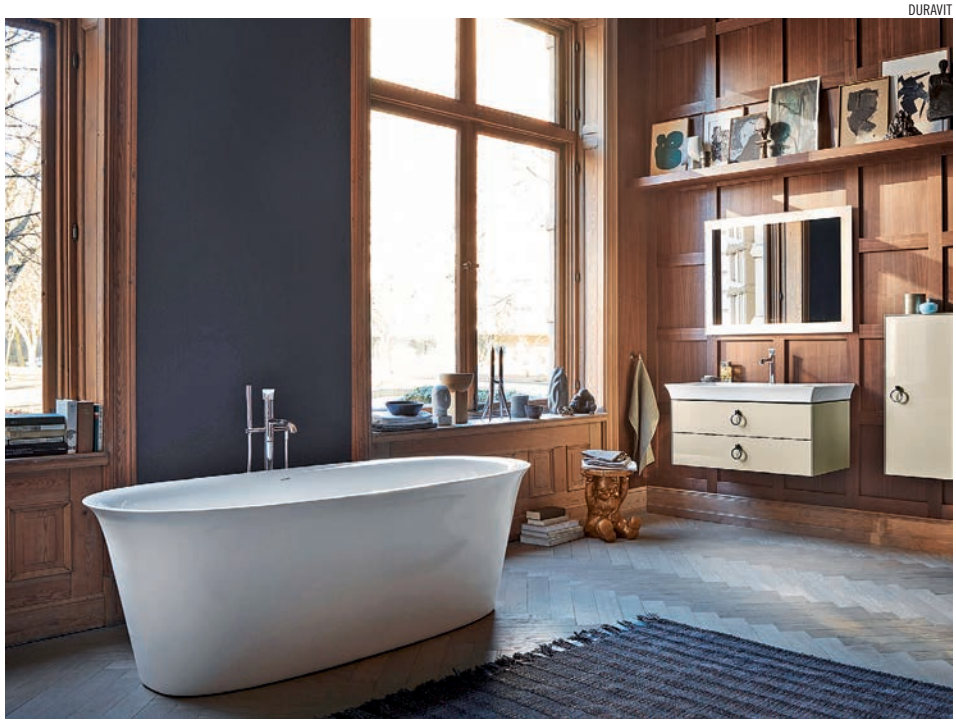


De la funcionalidad al bienestar

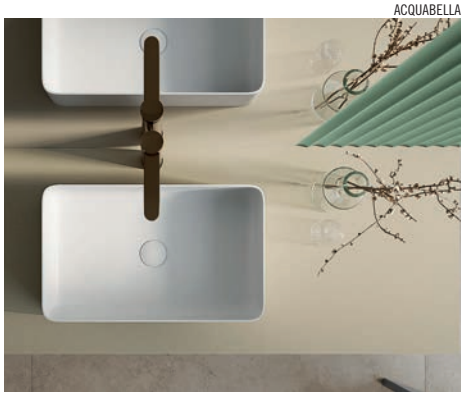
La evolución estética es clara. El baño de hotel se aleja progresivamente de una imagen fría y estrictamente técnica para aproximarse a un espacio de bienestar.
Tonos naturales, materiales con textura, iluminación cuidadosamente estudiada, superficies continuas y una menor presencia visual de elementos técnicos contribuyen a crear ambientes más relajados. Las tendencias actuales también reflejan un interés creciente por integrar *wellness*, tecnología y sostenibilidad dentro de un mismo concepto espacial.

Pero el verdadero reto está en conseguir que esta estética no complique la explotación. El lujo hotelero contemporáneo no tiene por qué traducirse en una acumulación de elementos. Puede expresarse mediante la calidad de los materiales, la precisión de los detalles, el confort de la ducha, la iluminación, la sensación de amplitud y la facilidad de uso.
Para Manel Roviras, responsable técnico comercial de Grifería y Colectividades de Genebre, "el diseño de baño para el sector contract discurre hoy por tres ejes principales: estética spa y cultura del bienestar, materiales naturales y acabados orgánicos, y continuidad y accesibilidad actual. En primer lugar, la prioridad absoluta es transformar el baño en un santuario de relajación. Esto se consigue a través de ambientes cálidos, iluminación indirecta, tonos neutros y equipamientos de agua orientados a la desconexión del huésped. En cuanto al segundo eje, se abandona la frialdad de los acabados puramente técnicos para dar paso a la calidez de la piedra natural, porcelánicos con textura, maderas tratadas, microcemento y paletas de color inspiradas en la naturaleza (arenas, beiges, grises cálidos, verde salvia o terracota suave). Por último, la ducha sin barreras se consolida definitivamente mediante grandes formatos, canales de drenaje ocultos y

DURAVIT



ACQUABELLA



PRESTO



cristales ocultos y cristales fijos únicos, maximizando la sensación espacial y garantizando la accesibilidad universal".

Por su parte, Ricardo Lorenzo, arquitecto de Proyectos de Presto Ibérica, agrega que "la tendencia es hacia baños más integrados con el concepto de interiorismo del hotel, donde la grifería deja de ser un elemento puramente funcional para formar parte de la identidad estética del espacio. Se buscan líneas limpias, soluciones contemporáneas, y una mayor libertad a la hora de combinar materiales y acabados".

Asimismo, Jordi Soler, director general de ramonsoler, observa una clara apuesta por "líneas depuradas, formas orgánicas, volúmenes arquitectónicos y acabados con personalidad, buscando que el baño tenga una identidad propia y esté plenamente integrado en el concepto interiorista del hotel. La coordinación estética entre grifería, sistemas de ducha, accesorios y equipamiento cerámico adquiere también una gran importancia, de manera que todo el espacio se perciba como un conjunto coherente".

El agua como criterio de diseño

La sostenibilidad del baño hotelero comienza, en buena medida, por el agua. Griferías, duchas y sanitarios eficientes pueden reducir el consumo, pero la estrategia no debería limitarse a seleccionar productos de bajo caudal. El resultado final depende también de la presión disponible, las instalaciones, la regulación, el mantenimiento y los hábitos de uso. Además, reducir el consumo de agua caliente significa también disminuir la energía necesaria para producirla. Por eso, las soluciones eficientes pueden tener una doble repercusión sobre el funcionamiento del hotel: menor consumo hídrico y menor demanda energética asociada al agua caliente.

La sostenibilidad pasa así de ser una característica de producto a convertirse en una cuestión de proyecto.

Medir consumos, detectar fugas, mantener correctamente las instalaciones y comprobar el funcionamiento real de los equipos son actuaciones tan importantes como seleccionar una grifería eficiente. La eficiencia nominal de un producto no garantiza por sí sola la eficiencia del establecimiento.

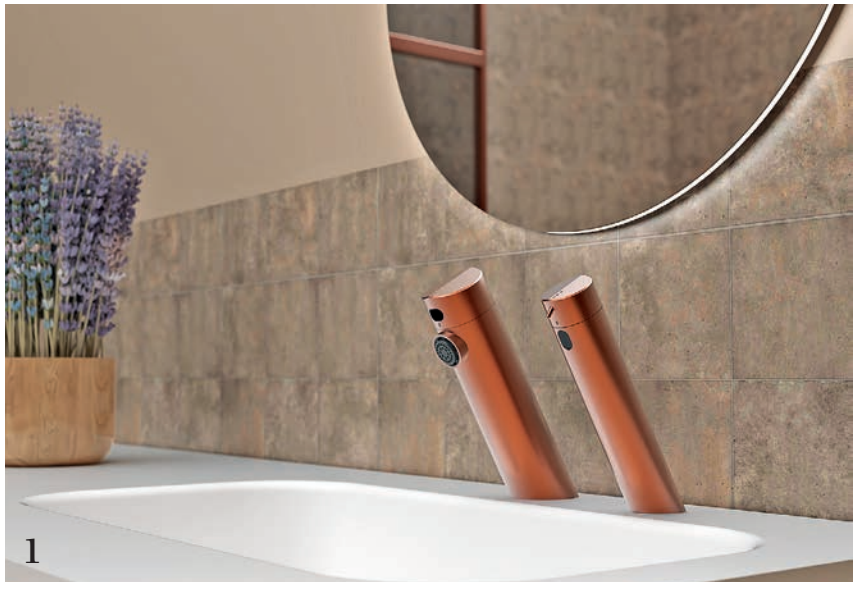
En el equipamiento hotelero, la sostenibilidad no termina en el ahorro de agua. La durabilidad de los productos, su capacidad de reparación, la disponibilidad de repuestos y la facilidad de mantenimiento también forman parte de la ecuación ambiental y económica.

Una pieza que debe sustituirse prematuramente genera nuevos costes de fabricación, transporte, instalación y gestión de residuos. Por eso, la elección de materiales y productos resistentes puede ser una estrategia de sostenibilidad a largo plazo.

Según Marc Piera, director de Prescripción de Tres Grifería, "la sostenibilidad ha pasado de centrarse únicamente en reducir el consumo de agua a contemplar todo el ciclo de vida del producto. Además de incorporar limitadores de caudal y sistemas de control más eficientes, se valoran la durabilidad, la reparabilidad, la disponibilidad de recambios y la utilización de procesos productivos con menor impacto ambiental. En el ámbito hotelero, un producto duradero y fácilmente mantenible reduce sustituciones, residuos y costes operativos. Por ello, la sostenibilidad se entiende cada vez más como una combinación de eficiencia, calidad industrial y capacidad de prolongar la vida útil de las instalaciones".

En ello hacen hincapié desde el Departamento de Hoteles y Resorts de Porcelanosa Grupo: "La sostenibilidad ha pasado de ser un valor añadido a convertirse en un criterio relevante en la prescripción. Cada vez se analiza con mayor atención el consumo de agua y energía, la durabilidad de los productos, su mantenimiento y el impacto asociado a su fabricación. En muchos proyectos, además, las certificaciones ambientales y la documentación técnica disponible son determinantes para seleccionar las soluciones que finalmente se incorporan al hotel".●


Serie
Kloe
Columna extensible
GENEBRE
www.genebre.es



1



2

1. Nofer

La grifería electrónica de Nofer cuenta con acabados en oro cepillado, oro brillo, *gun metal* y bronce cepillado. Instalado sobre encimera, se activa a través de un sensor láser incorporado al grifo. Funciona mediante energía eléctrica a 220 V 50/60 Hz. El cuerpo está fabricado en latón fundido cromado bajo norma EN248. El caño es fijo con aireador sustituible M24. Su caudal es de 6 litros por minuto con 3 bares de presión dinámica.

2. Novellini

La colección de bañeras Stile de Novellini se caracteriza por una estética elegante y proporciones equilibradas. La gama se distingue por sus formas puras y por la posibilidad de personalizar acabados, paneles y funciones. Los modelos están disponibles en blanco brillo o blanco mate, y pueden incorporar opciones como panel de control táctil, sistemas de desinfección y reposacabezas ergonómicos. Puede presentarse como un casco de bañera o configurarse con hidromasaje y grifería integrada para una experiencia más completa.



3

3. Ideal Standard

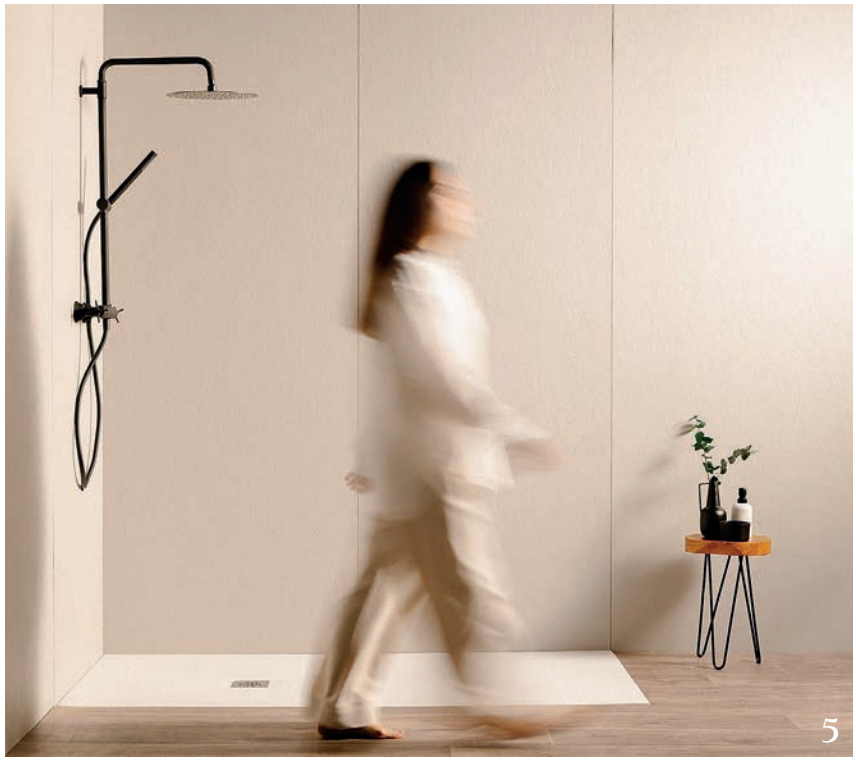
Con la ampliación de la colección Alu+ diseñada por Roberto y Ludovica Palomba, Ideal Standard ofrece ahora una solución integral para crear un ambiente coherente. Además, se incorporan dos nuevos acabados, bronce y cromo, que se añaden a *silk black*, *rosé* y *silver*. Los sistemas de ducha incluyen estantes para el almacenamiento diario, mientras que los *beauty bars* (barra de belleza) reúnen espejos y accesorios en una solución compacta. Una gama de complementos coordinados —portarrollos, escobilleros y placas de descarga— completa el conjunto.



4

4. Villeroy & Boch

Vea, la nueva colección de grifería de Villeroy & Boch diseñada por Christian Haas, refleja una estética depurada y líneas geométricas precisas. En el centro del diseño, se encuentran sus superficies, inspiradas en la geometría de los frascos de perfume clásicos, que definen la forma del grifo. Además, la tecnología ViPush introduce un concepto de control en el que el agua se activa de forma intuitiva presionando el botón central, mientras que la temperatura se ajusta girándolo. Este mecanismo de presionar y girar evoca la experiencia táctil de los frascos de perfume de alta calidad.



5. Acquabella

El plato de ducha Plume Slate está diseñado pensando en un equilibrio perfecto entre ligereza y belleza. Su superficie antideslizante, antibacteriana e instalación a ras de suelo garantizan la seguridad. Además, su textura Slate aporta un toque sofisticado y contemporáneo a cualquier baño, pudiendo complementarse con los paneles Panel Slim de Acquabella que, con un espesor de solo 3 mm y un peso de 4 kg/m^2, pueden cubrir grandes superficies de forma rápida e instalarse directamente sobre revestimientos existentes.

6. Elleci

Libero, de Elleci, es un lavabo que posee un carácter auténtico, capaz de combinar calidad industrial, alto rendimiento y profundidad matérica. La forma ovalada y deliberadamente irregular de la cuenca rompe la rigidez de la geometría tradicional, mientras que las ligeras variaciones concéntricas de las superficies favorecen el flujo natural del agua. El borde trasero elevado recoge discretamente las gotas. Además, ahora se presenta el nuevo acabado Cashmere, un color empolvado que se une al blanco, negro, salvia y gris.

7. Strohm

La ducha 180º de Strohm incluye un sistema propio ocultando el flexo y la ducha de mano dentro de la barra giratoria gracias a la sujeción magnética. Al realizar un giro de 180º, el flexo no solo aparece, sino que también sirve como sistema de activación de la ducha. La ocultación del flexo no permite únicamente cuidar la estética, también evita la posible aparición de golpes o roces al colocar el flexo. A nivel de higiene, este sistema facilita la limpieza del baño y consigue mantener un espacio mucho más higiénico al reducir la posibilidad de interacción con otros elementos.

8. Deyban

La apertura deslizante de la nueva mampara Denver de Deyban es muy cómoda y fácil de usar, ofreciendo además una perfecta estanqueidad. Este innovador sistema de apertura deja la puerta en el mismo plano de la pared, ganando en funcionalidad y versatilidad en espacios reducidos. Al ser la puerta deslizante, no ocupa espacio y permite un amplio acceso al interior de la ducha, que invita a disfrutar del baño de una forma más placentera.








9


10


11


12

9. Cosentino

Cosentino lanza Zoe Top, un nuevo modelo de lavabo elaborado en la superficie mineral Silestone® con tecnología Integrity, lo que permite integrarse perfectamente con la encimera para conseguir una completa continuidad visual. Se trata de una pieza refinada y con geometría circular que se puede personalizar gracias a detalles y acabados opcionales.

10. Ibermampara

Ibermampara presenta una nueva colección de vitrinas con distintos tipos de apertura (bisagra, eje de giro…) que se incorporan junto a cualquier modelo de mampara de su portafolio optimizando al máximo el espacio del baño de una manera práctica y eficiente, aportando soluciones estéticas y elegantes al espacio de baño. En la imagen se observa el modelo Servia articulado, más lateral colocado entre la vitrina y la mampara, y la vitrina Servia de una puerta.

11. Aquassent

La nueva colección Velia de Aquassent nace para responder a las necesidades de los baños de hoteles, restaurantes y espacios contract, combinando una estética contemporánea con la funcionalidad y resistencia que exige el uso profesional. La serie reúne diferentes soluciones de grifería para lavabo, ducha y baño, lo que permite mantener una imagen coordinada en todo el espacio. Junto al clásico acabado cromo, Velia está disponible en negro PVD, una opción sofisticada que aporta personalidad y ofrece una elevada resistencia frente al desgaste.

12. ramonsoler

La serie Mamma Mia de ramonsoler avanza hacia la economía circular y la excelencia tecnológica, con un diseño funcional, duradero y comprometido con el medio ambiente. El acero medical con el que se fabrica se somete a un tratamiento especializado similar al que se aplica en el instrumental quirúrgico, asegurando un producto completamente higiénico y seguro. La grifería se presenta en acabados inox, inox brillante, negro mate y oro cepillado.


13


14

13. Tres

Project es una colección versátil pensada para espacios que buscan funcionalidad sin renunciar al diseño. Con líneas limpias y formas sencillas, ofrece una estética discreta que se integra con naturalidad en cualquier entorno. Esta grifería cuenta con un recubrimiento de PBT (Protection Brushed Technology), un proceso industrial exclusivo de recubrimiento multicapa desarrollado por Tres que garantiza acabados de alta calidad, duraderos y elegantes. Disponible en negro bronce, cava dorado, *volcanic* y grafito, el PBT permite aplicar acabados ultrarresistentes y estéticamente impecables.

14. Decosan

El elemento principal de la colección Integrity de Decosan es la encimera en piedra natural o *solid surface*, una superficie ingleteada que se integra de forma continua en el interior del mueble. Su diseño elimina los bordes visibles y crea un volumen monolítico. La encimera diferencia de manera intuitiva la zona de agua de la seca, convirtiéndose esta última en un espacio auxiliar práctico. La estructura del mueble está fabricada en tablero marino, un material de alta resistencia a la humedad disponible en acabados de madera natural o lacados mates.

15. Glass Design

La nueva colección de bañeras Lumina de Glass Design está fabricada en VetroFreddo©, un material que se revela a través de su transparencia, capaz de potenciar la luz. A ello se suma el acabado Comfort Surface. Uno de sus elementos distintivos es el sistema de iluminación LED integrado de 24 V, concebido no solo como una fuente de luz, sino como parte esencial del concepto. La luz envuelve la bañera y crea un sorprendente efecto flotante que hace que parezca suspendida en el espacio, mientras que en su interior se difunde a través del agua, generando reflejos cambiantes y juegos de color.

16. Duravit

Los objetos de la serie Balcoon, diseñada por Patricia Urquiola para Duravit, combinan formas geométricas sencillas con líneas claras para crear una estética sobria y duradera. Los lavabos sobreencimera se despliegan como puntos focales escultóricos en la estancia. Urquiola le ha dado una impresionante presencia arquitectónica colocando lavabos redondos y ovalados sobre un zócalo cuadrado. Este juego con los dos niveles recorre toda la colección, desde los lavabos suspendidos hasta los inodoros y bidés, pasando por los elementos de mobiliario y las bañeras.


15


16


17


18


19


20

19. Laufen

Vitreon Steel de Laufen introduce una nueva dimensión material en el espacio del baño. El acero vitrificado une la resistencia y maleabilidad del acero con la dureza y protección del vidrio, dando lugar a un material altamente higiénico, resistente a los arañazos y a la corrosión, y con colores duraderos. Caracterizado por formas geométricas refinadas y acabados sofisticados, Vitreon Steel aporta una estética contemporánea y una experiencia táctil única.

20. Roca

Disponible en cinco colores —blanco, beige, café, perla y onix –, el plato de ducha Cratos de Roca puede cortarse a medida e instalarse a ras de suelo. Gracias al innovador proceso de fabricación de Senceramic®, combina su acabado antideslizante, mate y ligeramente rugoso con las magníficas cualidades de la porcelana sanitaria. Así, su nula porosidad lo convierte en un plato de ducha sumamente higiénico y fácil de limpiar. Para lograr una composición perfecta, el desagüe cuenta con una tapa también fabricada que presenta el mismo acabado del plato.

17. Gala

Con líneas depuradas y un diseño limpio, la colección Saqqara de Gala se adapta a distintas configuraciones de baño con inodoros de pared para tanque alto y tanque bajo, así como un modelo suspendido con fijación oculta. Además, los inodoros pueden completarse con asiento fijo o *clip-off* —que permite su extracción de forma sencilla— con caída amortiguada. La gama se completa con dos bidés: un modelo de pared con juego de anclaje y una opción suspendida con fijación oculta incluida. Ambos pueden incorporar tapa de bidé con caída amortiguada.

18. Griferías Rovira

La colección Linox de Rovira combina una estética minimalista y atemporal con las altas prestaciones del acero inoxidable 316L. Ofrece una elevada resistencia a la corrosión, la humedad y los cambios de temperatura. Su superficie lisa y no porosa facilita la limpieza y reduce el mantenimiento, un aspecto esencial en espacios de alta rotación. Además, el acero inoxidable es 100 % reciclable, reforzando el compromiso de la colección con la sostenibilidad.


21


22

21. Grohe

Además del clásico acabado cromo, la teleducha Grohe Euphoria 120 (120 mm) está disponible en una amplia variedad de colores de la colección Grohe Colours (disponible en *brushed cool sunrise, matte black, brushed warm sunset*, entre otros). Su avanzado sistema AquaCalibrator optimiza el consumo de agua a tan solo 5,2 l/min a 3 bar. Incorpora tres tipos de chorro (Rain, Jet y AquaBooster) fácilmente seleccionables con la ruleta Grohe SmartSwitch, distribución uniforme del agua (Grohe DreamSpray), aislamiento térmico interior (Inner WaterGuide) y el sistema antical SpeedClean.

22. Genebre

Kloe de Genebre es un monomando mezclador de lavabo alto para instalación en repisa, en la imagen en acabado *brushed PVD gold* de alta calidad. Es un grifo de diseño minimalista y estilizado, con cartucho de Ø25 y de 299 mm de alto. Se suministra con latiguillos de conexión y cuenta con un sistema economizador mediante aireador de 5 l/m antivandálico, con restricción dinámica, para potenciar el ahorro de agua y un uso correcto de las instalaciones.




23


24


25


26

23. Geberit

El inodoro bidé suspendido Geberit AquaClean Alba es un diseño de Christoph Behling que incorpora la tecnología de ducha WhirlSpray, que limpia al usuario mediante un suave chorro de agua vaporizada en espiral o la descarga silenciosa TurboFlush. También ofrece otras ventajas como la función de ducha oscilante y la posibilidad de ajustar y regular la intensidad del chorro de agua, la posición del brazo-ducha y la temperatura del agua. Su función de descalcificación alarga la vida útil del inodoro bidé.

24. Axor

La grifería Axor Archivio, creada por el estudio Barber Osgerby, rinde homenaje a las siluetas clásicas y las integra en los interiores de hoy. Las características manecillas de cruceta, en forma de flor, son su rasgo visual y táctil. Sus inserciones centrales en blanco reinterpretan los clásicos indicadores de frío y calor. Por su parte, las manijas de palanca, con su elevación natural que invita a tocarlas, ofrecen una alternativa de diseño refinada. Los caños están suavemente curvados y las bases tienen forma de campana.

25. Kaldewei

La bañera Nuio Duo Zen Edition transforma la rutina diaria en un valioso tiempo de relajación personal y convierte cualquier baño de hotel en un auténtico spa privado. Sus generosas dimensiones y su ergonomía garantizan un confort extremo. Su innovadora tecnología Hate Wave recuerda un suave tratamiento por infrarrojos y puede controlarse mediante un moderno panel de control, al igual que los ambientes de iluminación y música a través del sistema de audio Kaldewei Sound Wave.

26. Noken Porcelanosa Bathrooms

La bañera exenta Swam es una pieza escultórica que se convierte en el centro de atención gracias a su diseño innovador y elegante. Fabricada en una resina transparente coloreada de alta resistencia, está disponible en tres acabados —*smoke grey, wave blue y amber cooper*—. Sus dimensiones (1.700x780 mm) y su volumen ergonómico y ligero garantizan el máximo confort.

GEBERIT

La mejor combinación de inodoro y cisterna con La Solución Completa



La Solución Completa Geberit para el inodoro ofrece la mejor combinación de inodoro suspendido con cisterna empotrada del mercado gracias a la perfecta coordinación de todos sus componentes: desde la tecnología de la cisterna empotrada en la pared y los pulsadores de descarga, hasta el inodoro.

La propuesta de Geberit incluye una tecnología única combinada con un diseño excepcional y funciones inteligentes que ofrecen un indiscutible valor añadido. Por un lado, ofrece una efectiva e innovadora tecnología de descarga, que consigue un inodoro más silencioso y muy fácil de limpiar. Por otro lado, destaca la facilidad, versatilidad y rapidez de su instalación.



Descarga hasta 10 veces mejor
Gracias a la combinación de los mecanismos de descarga y los inodoros e inodoros bidé con tecnología TurboFlush, la Solución Completa Geberit logra un rendimiento de descarga hasta 10 veces mejor que el requerido por las normativas internacionales. El interior de la taza, de diseño asimétrico y sin rebordes, conduce el agua a través del inodoro generando un potente remolino. El resultado es una descarga excepcional y una limpieza muy sencilla.

Instalación un 40 % más rápida
Numerosos detalles de instalación, sacados de la experiencia práctica e incorporados en el nuevo bastidor y en los inodoros, consiguen que la Solución Completa Geberit sea aún más versátil y fácil de instalar.

Descarga más de un 30 % más silenciosa
La suma de los mecanismos en el interior de las cisternas Geberit y los inodoros e inodoros bidé con tecnología TurboFlush garantiza que la descarga del inodoro sea muy silenciosa. La nueva Solución Completa Geberit es un 30 % más silenciosa que los modelos convencionales. El sistema aporta total tranquilidad al baño.

Amplia oferta de pulsadores
Geberit ofrece más de 250 referencias de pulsadores de descarga en diferentes formas, colores y materiales, en diseños con botones redondos o cuadrados, que se adaptan a cualquier estilo de baño, incluyendo los nuevos pulsadores ultrafinos Sigma40.

Calidad probada, reducción de CO_2 y garantías a largo plazo
Todos los componentes de la Solución Completa Geberit para el inodoro se desarrollan cuidadosamente y se prueban exhaustivamente en los propios laboratorios de la firma. Además, cada nueva cisterna empotrada Duofix para inodoro suspendido genera un 10 % menos de emisiones de CO_2 en comparación con su versión anterior, gracias a su diseño sofisticado, al uso de menos material y al empleo de energía verde en su producción.●



Geberit
www.geberit.es/wc-system

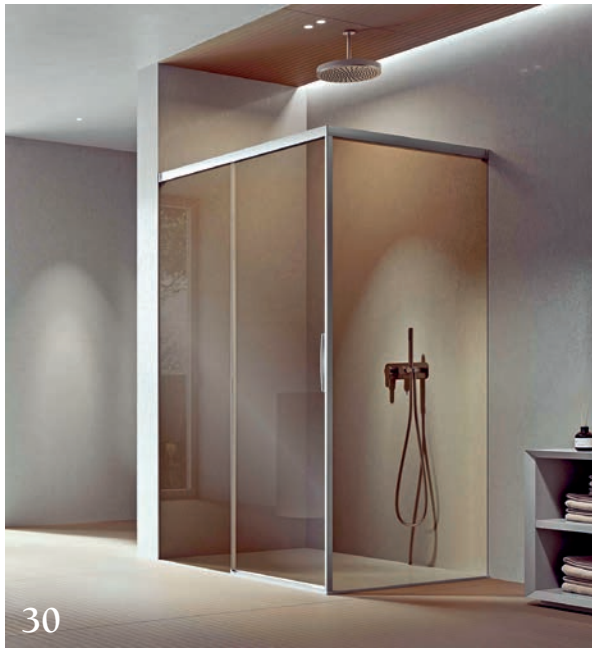

27


28

27. Gessi

Inspirada en la geometría de la flor, la grifería Ludovica se distingue por sus formas suaves y sus superficies exquisitamente trabajadas, donde cada detalle está concebido para realzar la luz y elevar el espacio que la rodea. El elemento distintivo de la colección son sus exclusivos Grabados de Luz: sofisticados micrograbados mecánicos inspirados en las técnicas más refinadas de la alta joyería y la relojería. Intrincados patrones de extraordinaria precisión recorren el metal, creando profundidad, luminosidad y un juego de luces en constante transformación.


29


30

28. Ceramica Cielo

Enea es un nuevo sistema de lavabo modular diseñado por Andrea Parisio y Giuseppe Pezzano, que combina investigación formal, funcionalidad y diseño contemporáneo. Su geometría fusiona la pureza de un lavabo circular con la linealidad de una encimera rectangular, creando una solución flexible y adaptable. La propuesta incorpora además una repisa lateral y un sistema de espejos modular que amplía sus posibilidades de configuración. Con perfiles estilizados y proporciones equilibradas, Enea pone en valor el carácter matérico de la cerámica.

29. Presto Ibérica

La serie Nitro Plus eleva el diseño del baño a través de una arquitectura de líneas limpias y ángulos perfectos. Una colección que destaca por su silueta rectilínea y proporcionada, proyectando una imagen de solidez y vanguardia técnica en todos sus productos. Su imponente presencia geométrica define el espacio y ofrece una experiencia de uso fluida, logrando el equilibrio perfecto entre la precisión de su estructura y el control del agua para un consumo responsable.

30. Duka

La gama natura 4000 se amplía con una nueva solución que lleva el minimalismo un paso más allá: natura 4000 frameless. La propuesta prescinde del perfil vertical y fija el vidrio a la pared mediante discretos elementos de soporte, reduciendo el impacto visual de la mampara y favoreciendo su integración en el espacio del baño. El diseño incorpora perfiles horizontales de líneas más suaves y un perfil magnético de menor grosor, mientras que la unión superior en ángulo aporta precisión técnica y se convierte en un distintivo elemento de diseño. La funcionalidad se completa con el toallero Bares.

RAMONSOLER

Especialista en equipar el baño de hotel al completo

Una propuesta integral que reúne grifería, hidroterapia, lavabos, sanitarios, sistemas de instalación y accesorios para responder a las necesidades de diseño, confort, eficiencia y durabilidad del sector hotelero.







El baño es uno de los espacios que más influye en la experiencia del huésped y, al mismo tiempo, uno de los que plantea mayores exigencias técnicas y de mantenimiento para un establecimiento hotelero.

Con más de 135 años de experiencia y una amplia trayectoria en el canal *hospitality*, ramonsoler ofrece una propuesta integral para equipar el baño del hotel, reuniendo bajo una misma marca grifería, hidroterapia, lavabos, sanitarios, sistemas de instalación y accesorios. Una solución global que permite coordinar técnica y estéticamente cada proyecto.

ramonsoler dispone de colecciones para lavabo, ducha, bañera y bidé, con soluciones monomando, empotradas y termostáticas. Series como Odisea, Odisea Joya, Prisma, Urban Chic, Adagio o Mamma Mia permiten adaptarse a diferentes estilos y categorías de hotel. La propuesta se completa con sistemas de hidroterapia, rociadores, teleduchas, *jets* y soluciones avanzadas como RS Smart, que permite seleccionar las distintas salidas de agua, regular el caudal y mantener una temperatura constante.

La eficiencia es uno de los aspectos clave del proyecto hotelero. Las tecnologías S2 y S3, junto con aireadores y limitadores de caudal, permiten reducir el consumo de agua y energía manteniendo el confort.

ramonsoler ofrece además estudios específicos de ahorro. Su modelo para un hotel de 175 habitaciones muestra reducciones de consumo cercanas al 50 % con determinadas configuraciones S2-C2.

Sanitarios, lavabos y sistemas de instalación

Las colecciones Aquitania, Alma y Doria incorporan soluciones orientadas a mejorar la higiene y el mantenimiento, como *rimless, tourbillon* o *clip off*. A ellas se suma WC Magnet, una ducha higiénica extraíble sustitutiva del bidé, especialmente práctica en proyectos hoteleros por su funcionalidad y por permitir optimizar el espacio.

La gama de lavabos Shiny Basin, Kendra y Kaiser amplía las posibilidades de diseño, mientras que RS Block permite integrar los sistemas de instalación dentro de la arquitectura del baño.

La gama Quality Finish posibilita coordinar grifería, hidroterapia y accesorios mediante acabados PVD en grafito, cobre, níquel y oro cepillado, además de negro mate y cromado Diamond Finish.

La colección Ergos completa el conjunto con toalleros, estantes, portarrollos, jaboneras, escobilleros, dispensador de jabón, repisa de ducha y tirador para mampara.

Pensadas para un uso intensivo, las soluciones de ramonsoler incorporan sistemas como el ánodo de sacrificio de zinc-magnesio, desarrollado para proteger los recubrimientos frente a la corrosión y prolongar su vida útil.

Además, sus principales líneas están preparadas para contribuir al cumplimiento de certificaciones como BREEAM, LEED y VERDE. Este compromiso con la sostenibilidad y la responsabilidad empresarial fue reconocido en 2025 con la Medalla de Oro de EcoVadis.●

ramonsoler
www.rsramonsoler.com



31



32



33



34

31. Sanycees

El inodoro suspendido Franc incorpora nuevas cisternas empotradas universales de Sanycees y una gama ampliada de pulsadores. El sistema Vortex, basado en una descarga en remolino de alta potencia, optimiza el recorrido del agua en el interior de la taza generando un flujo circular que mejora la limpieza con un menor nivel sonoro. Esta tecnología permite reducir el consumo frente a sistemas convencionales y minimizar el ruido durante la descarga.

32. Carimali

Caracterizados por líneas suaves y depuradas, los nuevos lavabos de apoyo de vidrio soplado de Carimali presentan un diámetro de 420 mm y una altura de 150 mm. La elección del vidrio soplado exalta la pureza de las formas: su superficie capta y refracta la luz, ya sea natural o artificial, creando juegos de reflejos cambiantes. De este modo, la interacción entre la luz y el agua se transforma en una auténtica experiencia visual.

33. Kreoo

La tradición de la escultura italiana inspira Palace, diseñada por Christophe Pillet y disponible en mármol Bianco del Re. Compuesta por un lavabo exento y una bañera, la propuesta rinde homenaje a siglos de arte, desde la Antigua Roma hasta el Renacimiento, el Barroco y el Neoclasicismo. El mármol, trabajado artesanalmente con cincel y grabado fino, adquiere una textura tridimensional protagonizada por un estilizado motivo vegetal de hojas desplegadas. Las líneas verticales talladas crean un juego dinámico que recuerda a abanicos entrelazados y aporta singularidad a cada pieza.

34. Fiora

Touchy es la primera bañera exenta de Fiora con textura exterior, concebida como una pieza donde la superficie cobra protagonismo. Su exterior presenta una textura piedra de carácter mineral, en contraste con un interior mate de tacto aterciopelado. Sus formas suaves y envolventes aportan una presencia escultórica, equilibrada y adaptable a distintos ambientes. Gracias a su diseño exento, puede colocarse junto a una pared, integrada con mueble y lavabo o como pieza central. Puede completarse con la mesita lateral Midnight, diseñada siguiendo su contorno, y un reposacabezas ergonómico.



Higiene inclusiva: el nuevo reto de los aseos en hostelería



Diseñar y gestionar aseos capaces de responder a las distintas necesidades de sus usuarios se está convirtiendo en un reto para los establecimientos hosteleros. Tork impulsa el movimiento "Mejor Higiene para Todos" para avanzar hacia espacios más inclusivos y mejorar la experiencia de quienes los utilizan.

La experiencia de un cliente en un hotel, restaurante o cualquier otro establecimiento hostelero no termina en la habitación, la mesa o las zonas comunes. También pasa por el aseo. Y, aunque muchas veces permanece en un segundo plano, este espacio puede influir directamente en la percepción que una persona se lleva del establecimiento.

No se trata únicamente de limpieza. Poder utilizar el aseo con comodidad, encontrar los productos de higiene necesarios y acceder a ellos de manera sencilla son aspectos que no todos los usuarios experimentan de la misma forma.

La mitad de las personas se enfrenta a algún tipo de barrera relacionada con la higiene en los aseos públicos y solo uno de cada cinco cumple las expectativas básicas de limpieza. Más de la mitad de los usuarios adopta comportamientos que pueden afectar a la reputación y la facturación, desde reducir su consumo hasta abandonar antes el establecimiento o evitarlo por completo.

De la limpieza a la higiene inclusiva

¿Cómo conseguir que un aseo funcione para el mayor número posible de personas?

Esta pregunta está detrás de "Mejor Higiene para Todos", el movimiento impulsado por Tork, marca de Essity especializada en higiene profesional, para identificar y eliminar las barreras que dificultan que algunas personas puedan cubrir adecuadamente sus necesidades de higiene en los aseos públicos.

La disposición de los elementos, la facilidad de uso de los dispensadores, la disponibilidad de productos o el mantenimiento pueden determinar que la experiencia resulte cómoda para unos usuarios y complicada para otros.

La higiene inclusiva se convierte también en una cuestión de diseño y gestión, orientada a responder a una mayor diversidad de necesidades.

Los aseos son uno de los lugares en los que el cliente entra en contacto directo con las decisiones de equipamiento y mantenimiento del establecimiento. Cuando funcionan correctamente pueden pasar inadvertidos; cuando no lo hacen, pueden condicionar la experiencia global. Por eso, facilitar una buena experiencia de higiene puede contribuir al bienestar y la confianza del usuario, pero también a la reputación del negocio.

Para ayudar a los profesionales a trasladar este enfoque a la práctica, Tork ha creado un centro de recursos *on line* sobre higiene inclusiva con investigaciones, buenas prácticas y guías dirigidas a responsables empresariales, *facility managers*, equipos de limpieza, diseñadores y otros profesionales.

La compañía también está ampliando su red global de expertos "Mejor Higiene para Todos", integrada por profesionales de limpieza, *facility managers,* arquitectos y especialistas que colaboran para compartir conocimiento e impulsar nuevas soluciones.

La iniciativa propone, en definitiva, incorporar una nueva pregunta al diseñar y equipar un aseo: además de estar limpio y bien mantenido, ¿funciona realmente para todas las personas que necesitan utilizarlo? Porque, en hostelería, la experiencia del cliente también se construye en los espacios que menos se ven.●

Tork

https://www.torkglobal.com/es/es

ELECTROLUX PROFESSIONAL

Soluciones integrales sostenibles para la cocina profesional



Electrolux Professional, fabricante de maquinaria industrial, es pionero en ofrecer soluciones integrales de cocina sostenibles y ergonómicas. Como único *partner*, su equipamiento optimiza cada proceso para garantizar la máxima excelencia culinaria, destacando por su alta eficiencia y un menor consumo de recursos, agua y energía.



Electrolux Professional
Tel.: 917 475 400
https://www.electroluxprofessional.com/es/equipamiento-cocinas-profesionales

Electrolux Professional diseña y desarrolla un ecosistema tecnológico que cubre todas las necesidades de un establecimiento gastronómico de alto rendimiento, destacando áreas fundamentales como la preparación, la cocción, la refrigeración y el lavado. Al unificar todas estas fases bajo el paraguas de un mismo proveedor experto, se simplifica la operatividad diaria y se garantiza que toda la maquinaria trabaje en perfecta sintonía. Esta visión panorámica optimiza los flujos de trabajo en el interior de la cocina profesional, estandariza la calidad de las ejecuciones culinarias y reduce de forma muy significativa los costes operativos diarios, permitiendo a los profesionales de la restauración maximizar su rentabilidad.

Sostenibilidad y eficiencia operativa

En términos de sostenibilidad, la compañía se esfuerza constantemente en reducir la huella de carbono de los negocios hosteleros, respondiendo de manera proactiva a todas las exigencias medioambientales del sector. Este compromiso queda patente en la zona de lavado con equipos de vanguardia como los lavavajillas NeoBlue Touch, diseñados específicamente para garantizar un lavado confiable con un menor consumo de energía, agua y productos químicos en cada







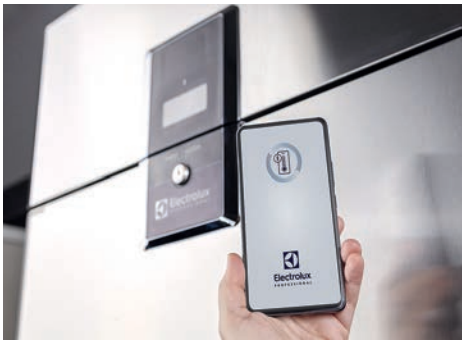
ciclo. Asimismo, la gama de refrigeración ecostore promueve un ahorro drástico en las cocinas; sus armarios y mesas maximizan la seguridad alimentaria manteniendo una temperatura estable, contribuyendo a reducir hasta un 80 % los gastos de electricidad gracias a su mayor capacidad de almacenamiento y al uso de gases de alta eficiencia como el R290.

Diseño ergonómico centrado en las personas

A todo ello hay que sumar que las soluciones de la marca están concebidas poniendo la salud laboral de los equipos humanos en el centro. El diseño ergonómico de la maquinaria asegura que los movimientos de carga, descarga y manipulación sean mucho más cómodos. Resulta mucho más fácil acceder a los controles, inclinarse, extraer pesadas bandejas gastronorm o limpiar las superficies. Este esfuerzo por cuidar al profesional se refleja en los hornos y abatidores SkyLine, que han establecido un nuevo estándar en el sector al obtener la exigente certificación ErgoCert de cuatro estrellas. Esto reduce enormemente el riesgo de lesiones musculares, fatiga o dolores de espalda para los chefs durante los servicios intensos.

Potencia modular y cocción inteligente

Para dar respuesta a los picos de mayor exigencia, la línea de cocción modular e-XP (en profundidades de 700 mm y 900 mm) permite controlar por completo el servicio. Estos bloques térmicos de alto rendimiento destacan por una robustez y flexibilidad excepcionales. Aseguran una distribución uniforme y constante del calor, ofreciendo resultados de altísima calidad, al mismo tiempo que facilitan las labores diarias de higiene. En el área de preparación, los hornos combinados y abatidores de temperatura de la familia SkyLine se posicionan entre los más eficientes del mercado. Gracias a su exclusiva comunicación fluida bajo el sistema integrado Cook&Chill (cocinar y abatir), permiten planificar ciclos de trabajo precisos. Sus funciones avanzadas de control de clima en la cámara mantienen intactas las características esenciales de los platos, reduciendo hasta un 35 % el desperdicio de alimentos y combatiendo activamente las mermas. Además, para los conceptos de servicio rápido, soluciones de alta velocidad como GourmeXpress o SpeeDelight logran entregar platos calientes de calidad superior en tiempo récord.



Conectividad y el respaldo de expertos

El acompañamiento de expertos marca la verdadera diferencia a la hora de rentabilizar una cocina. Gracias a las soluciones digitales y de *software* del grupo Electrolux Professional, como One Connected, ahora es más fácil que nunca monitorizar y gestionar el rendimiento de los equipos desde cualquier dispositivo y lugar. Estas herramientas proporcionan valiosa información en tiempo real, ayudando a los gerentes a optimizar el funcionamiento y a anticiparse a los requisitos de mantenimiento preventivo. Trabajar con un *partner* integral otorga al hostelero la tranquilidad total de contar con soluciones que revalorizan su negocio y lo preparan para el futuro.●

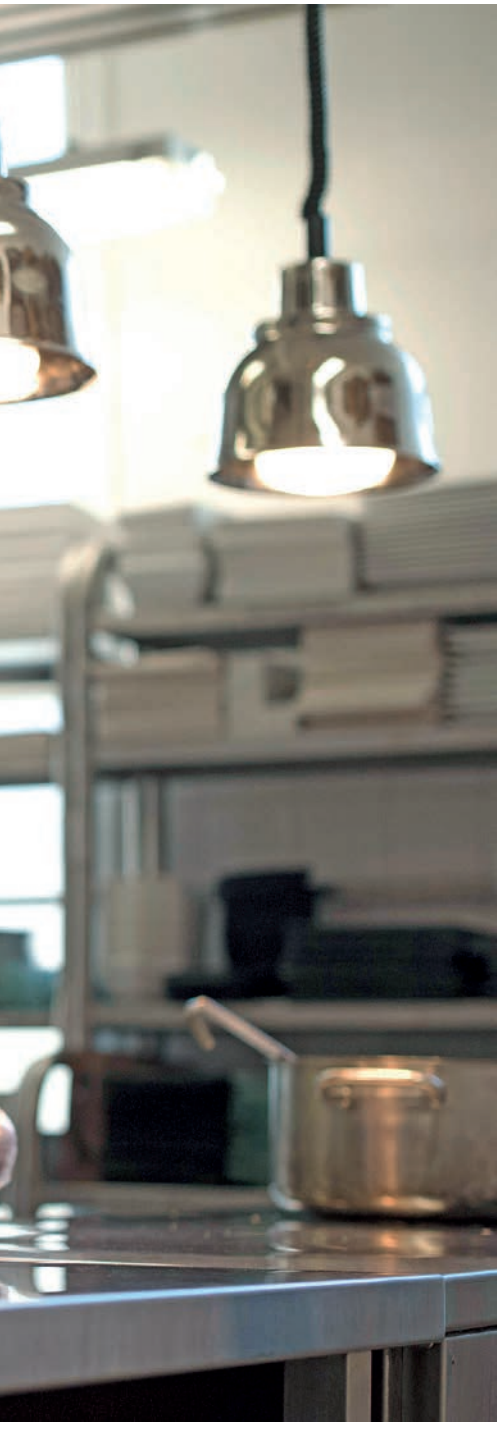
ELECTROLUX PROFESSIONAL



Diseño y operativa al servicio de la restauración

COCINA A LA VISTA Y BUFÉS

La cocina ya no tiene por qué quedar necesariamente detrás de las puertas de servicio. En hoteles y restaurantes, cada vez más proyectos incorporan cocinas a la vista, estaciones de *showcooking* y bufés concebidos como espacios gastronómicos, donde preparación, producto y servicio forman parte de la experiencia del cliente. *Por Isabel Fernández*



MORGUI



OSAKA NIKKEI



No se trata únicamente de una cuestión estética. Mostrar cómo se prepara un plato o cómo se organiza una estación de servicio implica trasladar parte de la operativa al espacio público y, por tanto, obliga en las cocinas abiertas a replantear aspectos como la distribución, la ventilación, la acústica, la higiene, los flujos de trabajo y la reposición.

En paralelo, el bufé continúa teniendo un peso importante en determinados modelos de restauración hotelera, especialmente en desayunos, aunque también en almuerzos y cenas de resorts y establecimientos vacacionales. Su capacidad para ofrecer variedad y agilizar el servicio convive, sin embargo, con retos relacionados con el desperdicio alimentario, el mantenimiento de la oferta, el control de temperaturas y la necesidad de adaptar la producción a una demanda variable.

El resultado es una evolución del concepto: ni la cocina a la vista es simplemente una cocina sin paredes, ni el bufé es ya una sucesión de bandejas sobre una mesa. Ambos formatos requieren cada vez más planificación y diseño.

Como señala Verónica Molina, Marketing Director Food Iberia de Electrolux Professional, "las cocinas a la vista han dejado de ser una simple tendencia de diseño para convertirse en el auténtico motor de la confianza del cliente. Hoy en día, el comensal no solo busca disfrutar de un plato delicioso, sino que exige una transparencia absoluta: quiere ver la frescura de los ingredientes, la tecnología empleada y la maestría con la que se manipulan. Al derribar la pared que separa la sala de producción, se crea un escenario donde el equipamiento y el equipo humano actúan en perfecta sintonía. Esto transmite un mensaje poderoso de profesionalidad, rigor higiénico y excelencia, convirtiendo el servicio en una ex-

RATIONAL



periencia inmersiva que eleva el prestigio del establecimiento y demuestra que en esa cocina no hay nada que esconder".
En el caso de los bufés, Ana Espuña, Head of Brand & Comms de Mychef, añade que "la exposición y presentación de los alimentos también tienen un papel fundamental en la percepción de variedad, frescura y calidad. El reto está en conseguir que esa experiencia visual vaya acompañada de una operativa capaz de mantener el nivel de servicio y la consistencia de las elaboraciones durante todo el servicio".
Además, Espuña afirma que "la tecnología que acompaña a estos espacios debe estar a la altura de lo que el cliente ve. El equipamiento deja de ser únicamente una herramienta de trabajo y pasa a formar parte del entorno, por lo que diseño, ergonomía, facilidad de uso y prestaciones técnicas adquieren una importancia cada vez mayor".

De la cocina escondida a la cocina como espectáculo

La cocina abierta responde, en buena medida, a una transformación de la relación entre establecimiento y cliente. El comensal no solo recibe un plato terminado: puede observar parte del proceso, ver al cocinero trabajar, identificar los ingredientes o percibir aromas y sonidos asociados a la elaboración.
Esa visibilidad puede aportar transparencia y reforzar la percepción de frescura y elaboración, pero también aumenta las exigencias sobre el espacio de trabajo. Una cocina que funciona correctamente en un área exclusivamente profesional no necesariamente está preparada para quedar expuesta al público.
Por este motivo, Roger Morgui, director general de Morgui, remarca que "una de las principales ventajas es que la cocina pasa a formar parte de la experiencia de cliente, mostrando el producto, el proceso de elaboración y el trabajo de los profesionales. El inconveniente es que cualquier problema también queda revelado. Por ello, una cocina abierta exige un diseño preciso de la ventilación y la extracción, teniendo en cuenta los equipos, las corrientes de aire, la climatización y la distribución del espacio. No se trata simplemente de extraer más, sino de garantizar una captación eficaz de humos, olores y calor, con un sistema silencioso, eficiente y compatible con el confort térmico de la sala".
Además de convertir la cocina en parte de la experiencia del cliente, Laia Umbert, Marketing Director de Welbilt, agrega que "puede contribuir a reforzar la identidad del establecimiento. Una cocina abierta bien diseñada se convierte en un elemento arquitectónico y de marca, no simplemente en un espacio funcional. El reto es que todo está expuesto. Los errores de organización, el ruido, los olores excesivos, el desorden, la acumulación de residuos o una mala gestión de los tiempos también forman parte de lo que percibe el cliente. Por eso, abrir una cocina al público exige elevar el nivel de exigencia del proyecto. La ventilación, extracción, acústica, ergonomía, circulación y la organización del trabajo culinario dejan de ser cuestiones exclusivamente internas y pasan a formar parte de la experiencia del cliente. Todo debe estar pensado para que el espacio funcione de forma eficiente, transmita una imagen cuidada y coherente con el concepto del establecimiento hostelero".
Por tanto, la distribución en este tipo de espacios adquiere aquí una importancia fundamental. Hay que determinar qué procesos interesa mostrar, cuáles deben permanecer fuera de la vista, y cómo se separan los recorridos de profesionales, clientes, producto limpio, residuos y vajilla. La cocina visible debe seguir funcionando como una cocina profesional, aunque además tenga una dimensión escénica.
Según Ana Espuña, de Mychef, la ergonomía del equipamiento tiene un papel importante para garantizar unos flujos de trabajo claros, evitando cruces y desplazamientos innecesarios: "Cuando un equipo está diseñado alrededor de cómo trabaja el profesional, la operativa resulta más intuitiva y fluida. No se trata únicamente de crear equipos estéticamente atractivos —que también—, sino de integrar diseño, ingeniería y funcionalidad para mejorar la experiencia de quien los utiliza".
Por ello, la tendencia se dirige en muchos pro-

AITOR ESNAL RESTAURANTE



yectos hacia cocinas parcialmente abiertas o estaciones de producción específicas, en lugar de convertir todo el espacio de cocina en un escenario. El establecimiento puede mostrar determinadas elaboraciones —plancha, pasta, *wok*, parrilla, repostería, corte o emplatado—, mientras mantiene el resto de la producción en las zonas de apoyo.

Diseñar para que se vea, pero también para que funcione

Uno de los principales retos consiste en conseguir que la estética no comprometa la operativa. Como ya se ha mencionado, cuando la cocina está expuesta, cuestiones normalmente invisibles pasan a formar parte de la experiencia del cliente. La limpieza de superficies, el orden de los utensilios, la gestión de residuos, la presencia de equipos, el almacenamiento e, incluso, el comportamiento del personal adquieren una dimensión adicional.

Para Julián Pizzi, National Corporate Chef de Rational, "este formato también exige una mayor coordinación y disciplina por parte de equipo. Al estar expuesta a la vista del público, debe mantener siempre altos estándares de orden, limpieza y profesionalidad. Cualquier desorden o situación de estrés puede ser percibido por el cliente y afectar a la imagen del establecimiento".

La planificación debe contemplar desde el principio los movimientos del equipo de cocina y servicio. La distancia entre cámaras, zonas de preparación, cocción, pase y lavado puede determinar la eficiencia del conjunto.

Por ello, "la clave está en diseñar la cocina de dentro hacia fuera: primero la propuesta gastronómica y los procesos culinarios; después, el espacio, los sistemas y el equipamiento que permiten hacerlos realidad. El *showcooking* debería poner en escena aquellos procesos que realmente aportan valor a la experiencia: la elaboración, el acabado, la interacción con el producto y aquellos momentos que transmiten frescura, técnica y profesionalidad. Al mismo tiempo, el resto de procesos deben estar

TECNOLOGÍA PARA AJUSTAR PRODUCCIÓN Y SERVICIO

La tecnología está entrando progresivamente en esta ecuación. La monitorización del desperdicio es un ejemplo, pero también existen oportunidades en planificación de la producción, gestión energética, control de equipos y seguimiento de consumos.

El interés no está únicamente en automatizar tareas. El verdadero potencial reside en conectar información que hasta ahora permanecía separada: reservas y ocupación, producción prevista, ventas, consumo, desperdicio y funcionamiento de los equipos.

En el bufé, por ejemplo, conocer el número previsto de comensales es útil, pero puede resultar todavía más interesante saber cómo se distribuyen las llegadas a lo largo del servicio y qué estaciones concentran el consumo.

La investigación más reciente sobre bufés de desayuno señala precisamente la importancia de analizar conjuntamente las decisiones de exposición y reposición con la experiencia del cliente, y plantea que las herramientas digitales deben utilizarse como apoyo a la toma de decisiones y validarse en cada operación.

WELBILT



FUERTE EL ROMPIDO



igualmente bien resueltos, aunque no sean visibles para el cliente. Almacenamiento, recepción y movimiento de mercancías, suciedad o interferencias deben quedar integrados en el diseño y perfectamente conectados con las zonas visibles, sin comprometer ni la eficiencia del equipo ni la experiencia del cliente. Esto requiere abordar el proyecto de forma global, conectando arquitectura, propuesta gastronómica, procesos culinarios, equipamiento, sistemas y flujos de trabajo", resalta Laia Umbert, de Welbilt.

Además, Verónica Molina, de Electrolux Professional, recalca que "el hostelero debe buscar un diseño que se integre de forma armónica con el interiorismo del local, priorizando el concepto de bloque único con superficies continuas, líneas limpias y acabados elegantes que eviten la acumulación de suciedad en juntas visibles. A nivel técnico, el enfoque debe poner el centro en la ergonomía y la higiene como pilares innegociables del éxito a largo plazo. El equipamiento debe estar diseñado para hacer la vida laboral al chef más fácil, adaptándose a sus movimientos para reducir la fatiga física y el estrés. Asimismo, para que el servicio frente al cliente sea fluido y relajado, es fundamental apoyarse en sistemas eficientes que combinen la cocción y el abatimiento rápido en las áreas internas, dejando para la zona a la vista únicamente la regeneración o el acabado final, apoyados siempre en equipos de alta durabilidad y máxima precisión".

Ventilar y extraer es primordial

La ventilación y extracción resultan especialmente relevantes. En una cocina convencional, humos, olores y ruido quedan relativamente separados del comedor. En una cocina abierta, esa separación desaparece. La captación debe ser eficaz sin convertirse en un elemento visual o acústico que perjudique la experiencia.

Los sistemas de ventilación para cocinas abiertas y estaciones de bufé deben, además, adaptarse a las características concretas de cada proyecto y a las limitaciones arquitectónicas del edificio.

Sobre este tema y desde un punto de vista téc-

MYCHEF



nico, Roger Morgui, de Morgui, profundiza en que "la extracción debe dimensionarse en función del tipo de cocina, los equipos instalados, y la cantidad y características de humos, grasas y vapores generados. También es fundamental estudiar conjuntamente la extracción y la aportación del aire, ya que las corrientes pueden afectar a la capacidad de captación de la campana. En una cocina abierta adquieren además importancia el ruido, los olores y el confort térmico. El cliente no debería percibir la instalación como una fuente de molestias. Y, por supuesto, está la integración estética. La campana deja de ser únicamente un equipo técnico y se convierte en un elemento visible del espacio. Por eso, aspectos como los materiales, las proporciones, la iluminación o la integración con el mobiliario adquieren una mayor relevancia".

El bufé evoluciona: más estaciones, más interacción

En el caso del bufé, la transformación se produce en buena medida mediante la fragmentación de la oferta.

Frente al modelo tradicional de una gran línea central, muchos establecimientos recurren a estaciones diferenciadas: desayunos calientes, panadería y bollería, fruta, ensaladas, cocina internacional, producto local, bebidas o zonas de *showcooking*.

La división permite organizar mejor los flujos y puede contribuir a que el cliente perciba el servicio como una sucesión de experiencias gastronómicas en lugar de una única línea de autoservicio.

Además, las estaciones de elaboración al momento introducen un componente de personalización. El cliente puede solicitar una preparación concreta, elegir ingredientes u observar cómo se termina el plato.

Esta combinación de autoservicio y elaboración en directo permite mantener parte de la agilidad característica del bufé y, al mismo tiempo, incorporar elementos propios de la restauración servida.

Como afirma Julián Pizzi, de Rational, "cada vez es más habitual que parte de la oferta gastronómica se prepare al momento, sustituyendo elaboraciones que anteriormente se exponían ya terminadas. Esta tendencia permite ofrecer productos más frescos, mejorar la percepción de calidad y personalizar la experiencia de cada comensal".

Equipamiento compacto, modular y multifuncional

Otro de los cambios que afecta tanto a cocinas abiertas como a bufés es la necesidad de aprovechar al máximo el espacio disponible.

En hoteles y restaurantes, especialmente en proyectos urbanos, las superficies destinadas a producción y servicio están sometidas a una fuerte presión. De ahí el interés por soluciones compactas, modulares y multifuncionales.

Una misma estación puede tener que asumir diferentes elaboraciones según la franja horaria: desayuno por la mañana, servicio de mediodía, cena o, incluso, eventos. Esta flexibilidad permite aprovechar mejor las instalaciones y adaptar el espacio a diferentes niveles de demanda.

En este contexto, el diseño deja de centrarse exclusivamente en la capacidad máxima del equipo y presta más atención a cómo se utiliza durante todo el ciclo de servicio.

Sobre ello, Ana Espuña, de Mychef, opina que "es importante prestar atención a la tecnología de cocción. En un *showcooking*, por ejemplo, no basta con que un equipo sea capaz de cocinar: debe hacerlo con precisión, estabilidad y unos resultados homogéneos que permitan al

99 SUSHI BAR PADRE DAMIÁN / FOTO: NINES MÍNGUEZ



profesional trabajar con confianza delante del cliente. Tecnologías como el control preciso de la temperatura, la gestión inteligente de la humedad o la automatización de los procesos permiten conseguirlo".

En cuanto a las últimas innovaciones del sector, Julián Pizzi, de Rational, asegura que "los avances tecnológicos han hecho posible que los equipos de cocina sean más eficientes y generen menos calor, facilitando su integración en zonas abiertas al público. Esto favorece las elaboraciones en directo y acerca al cocinero al cliente. Además, en los últimos años han ganado protagonismo conceptos capaces de combinar diferentes tecnologías de cocción en un mismo equipo".

Además, Verónica Molina, de Electrolux Professional, considera que, "en el sector hotelero actual, se demanda cada vez más la flexibilidad y la movilidad espacial, apostando por estaciones de cocina compactas, autónomas y libres de humos que puedan trasladarse fácilmente de un salón a una terraza según el evento. Las principales tendencias incluyen la incorporación de tecnología inteligente para mejorar el rendimiento, la automatización de determinados procesos, un mayor enfoque en la sostenibilidad y la eficiencia energética, y el desarrollo de espacios más flexibles para *showcooking*. También se observa una creciente integración entre diseño y funcionalidad, con equipamiento modular que facilita la personalización de las áreas de cocina y bufé según las necesidades del negocio".

Para Laia Umbert, de Welbilt, "la automatización, la conectividad y la digitalización están permitiendo simplificar procesos, mejorar la consistencia y aprovechar mejor tanto los recursos como el tiempo del equipo culinario. Y cada vez será más importante que estas tecnologías estén integradas y sean sencillas de utilizar, especialmente en un contexto de dificultad para encontrar personal cualificado. Por último, estamos viendo que cocina, arquitectura y experiencia de cliente están cada vez más conectadas. La cocina a la vista ya no se concibe simplemente como una cocina que 'se ve', sino como un espacio diseñado para formar parte del concepto gastronómico y arquitectónico del establecimiento hostelero".●

HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

La exposición del producto introduce también una exigencia adicional: todo lo que está a la vista debe transmitir control.

En un bufé intervienen factores como temperaturas, tiempos de exposición, protección de los alimentos, utensilios de servicio, reposición y limpieza continua. La organización debe facilitar que el personal pueda controlar estos puntos sin interferir con el flujo de clientes.

En las cocinas abiertas, por su parte, la separación entre espacio de producción y espacio de consumo obliga a extremar la planificación higiénica. El objetivo no es únicamente cumplir los requisitos reglamentarios, sino conseguir que la operativa diaria permita mantenerlos de forma constante.

Aquí cobra especial importancia la facilidad de limpieza: superficies accesibles, ausencia de zonas difíciles de alcanzar, materiales adecuados y una disposición que permita realizar las tareas de mantenimiento sin desmontajes complejos.

WELBILT FIT KITCHEN PROJECTS

La evolución de la hostelería exige cocinas profesionales más eficientes, compactas, automatizadas y conectadas. Welbilt FIT Kitchen Projects aborda estos retos desde una visión integral, diseñando la cocina profesional como un sistema culinario optimizado y adaptado a cada negocio hostelero.



Diseñar la cocina profesional como un sistema



La optimización del espacio, la presión sobre los costes, la necesidad de mantener resultados consistentes, la velocidad de servicio y la dificultad creciente para contar con personal cualificado plantean nuevos desafíos a los establecimientos hosteleros.
La cocina sigue siendo el corazón del negocio, aunque buena parte del valor y la facturación se genere en los espacios donde está el cliente: bufé, sala, *take away* o *delivery*. El reto es encontrar un nuevo equilibrio y conseguir más capacidad, flexibilidad y eficiencia en el espacio disponible.
Aquí cobra sentido el sistema culinario optimizado Welbilt FIT Kitchen: una forma de diseñar y entender la cocina profesional como un sistema integrado que parte de la propuesta gastronómica y conecta procesos, personas, espacio, equipamiento, tecnología y conectividad.
La idea es sencilla: antes de decidir qué equipamiento necesita una cocina, hay que entender cómo tiene que funcionar. Qué se quiere ofrecer, qué procesos culinarios requiere, qué capacidad de producción se necesita, y cómo deben fluir personas, materias primas y elaboraciones. A partir de ahí se diseña el sistema que permite hacerlo realidad de la manera más eficiente.
Esta visión se materializa en Welbilt FIT Kitchen Projects, el departamento de proyectos llave en mano de Welbilt Iberia. Desde la conceptualización hasta la implantación, integra las necesidades del establecimiento para conseguir una cocina más compacta, productiva, flexible, estandarizada y fácil de gestionar.
La tecnología es una pieza fundamental. La automatización culinaria, la conectividad y la digitalización permiten simplificar procesos, reducir tareas repetitivas, facilitar el trabajo de las personas, minimizar mermas y optimizar recursos y consumos energéticos. La tecnología adquiere así sentido cuando forma parte de un sistema diseñado alrededor de las necesidades reales de la hostelería.
Para materializar estos proyectos, FIT Kitchen Projects cuenta con el conocimiento de Welbilt como fabricante y con un ecosistema de marcas de referencia, entre ellas Convotherm, Flexx Pro, Frymaster y Merrychef. Sus tecnologías pueden combinarse y configurarse según cada propuesta gastronómica y proceso culinario: hornos mixtos Convotherm maxx pro y mini pro, el dispositivo multifuncional Flexx Pro, freidoras Frymaster, hornos de cocción acelerada Merrychef y otro equipamiento también fabricado por Welbilt.
El resultado no es una suma de equipamientos, sino un sistema culinario en el que cada elemento responde a una función concreta dentro del flujo culinario.
Porque diseñar una cocina profesional optimizada ya no consiste únicamente en decidir dónde colocar el equipamiento. Consiste en entender qué necesita producir, cómo quiere trabajar y cómo conseguirlo de la forma más eficiente, sostenible y rentable.
¿Hay una forma más fácil? Sí: Welbilt FIT Kitchen Projects.●

Welbilt **Instagram: https://www.instagram.com/welbilt.iberia/ · TikTok: https://www.tiktok.com/@welbilt.iberia**
Facebook: https://www.facebook.com/Welbilt.Iberia/ · LinkedIn: https://www.linkedin.com/company/welbilt/ · Email: Iberia@welbilt.com · www.welbilt.es

PROYECTO
a fondo



En el corazón de Haro, capital histórica de la Rioja Alta, se erige el Palacio de los Ángeles, una joya del barroco civil del siglo XVII que, tras décadas en desuso, renace como hotel *boutique* de cinco estrellas. *Fotografías: Enric Badrinas*



PALACIO DE LOS ÁNGELES



Un palacio barroco reconvertido en experiencia hotelera de lujo





El proyecto arquitectónico del Hotel Palacio de los Ángeles, liderado por Inarsa, con Trenchs Studio para la definición del proyecto de interiorismo y junto al respaldo en su gestión por Majestic Hotel Group, transforma un edificio patrimonial en un nuevo referente de hospitalidad de lujo, combinando la memoria arquitectónica con un diseño contemporáneo y sofisticado.

El diseño parte de un profundo respeto por la herencia cultural y arquitectónica del palacio. La intervención no busca competir con el lenguaje barroco original, sino reinterpretarlo desde la atemporalidad, integrando materiales nobles, texturas naturales y una iluminación cuidada que revela la historia sin renunciar al confort actual.

La tradición vitivinícola de Haro también es protagonista. El vino, alma de la región, inspira detalles en los espacios comunes y se materializa en el *wine gastrobar* y el calado subterráneo, un espacio singular destinado a eventos y experiencias sensoriales vinculadas al mundo del vino.

Un recorrido por los espacios

El *lobby* se concibe como un gran salón romántico que mantiene la esencia palaciega, pero a la vez introduce elementos domésticos para hacerlo cálido y acogedor. Los techos artesonados en madera oscura generan un ritmo visual que otorga carácter y profundidad al espacio, mientras que los muros de piedra original dialogan con el mobiliario contemporáneo en un contraste respetuoso y elegante.

En el centro, una pieza única, una mesa de anticuario da la bienvenida y recibe a los huéspedes, guiando la mirada hacia la chimenea encendida al fondo, que actúa como punto focal y remite a los antiguos salones privados del palacio. En ambos lados, se han dispuesto zonas de estar con sofás tapizados en tonos oliva y beige, acompañados de mesas redondas de madera y mármol con lámparas de sobremesa que aportan una luz cálida y puntual.

El espacio se complementa con estanterías integradas, donde objetos decorativos y libros aportan un aire doméstico y relajado, más cercano a una biblioteca privada que a un vestíbulo convencional. Todo está pensado para que el huésped perciba una atmósfera íntima y acogedora, que suaviza la monumentalidad del edificio histórico y lo convierte en un lugar ideal para detenerse, conversar y disfrutar del tiempo.

La recepción, situada al fondo, de forma discreta, queda integrada en la narrativa espacial, funcionando como un punto de atención sin invadir la atmósfera general. Es el primer gesto de hospitalidad, presentado con la misma sofisticación tranquila que caracteriza todo el hotel.

El *wine bar* se presenta como un espacio sobrio y auténtico que celebra la tradición vinícola de la Rioja Alta con un lenguaje contemporáneo.

El diseño del *wine bar* gira alrededor de la barra central como protagonista, revestida con geometrías de madera oscura que aportan textura y profundidad.



La gran bodega perimetral de hierro y vidrio aporta ligereza y delimita el espacio hacia el restaurante sin cerrarlo por completo. En esta bodega se exhiben y conservan todos los vinos para que el huésped puede experimentar la esencia del vino riojano en un ambiente contemporáneo pero cálido, que combina la monumentalidad histórica con detalles de confort

El restaurante conserva la continuidad estética del *lobby* con techos artesonados oscuros y suelos de piedra natural, creando una atmósfera coherente y elegante. A un lado, grandes ventanales enmarcados con cortinas pesadas dejan filtrar la luz de forma tamizada, reforzando el carácter íntimo del espacio.

En el centro se dispone un bufé antiguo restaurado, que actúa como pieza protagonista para el servicio de desayunos y eventos gastronómicos, sobre un pavimento que combina piedra y detalles en cerámica artesanal, evocando los suelos tradicionales de las casas señoriales. Este mobiliario dialoga con las mesas y sillas de líneas contemporáneas, equilibrando tradición y modernidad para ofrecer comodidad sin perder identidad histórica.

Al fondo, la chimenea revestida en tonos cobrizos recrea la memoria de las antiguas cocinas palaciegas. Encima de ella, una cuidada selección de cazuelas de cobre antiguas refuerza la narrativa culinaria, conectando la experiencia gastronómica actual con la herencia doméstica del palacio.





Las paredes con espejos envejecidos multiplican la luz y amplían visualmente el espacio, mientras que la iluminación cálida resalta cada detalle de la mesa y el mobiliario. El resultado es un ambiente acogedor pero sofisticado, que invita a una experiencia culinaria pausada y profundamente ligada a la historia del lugar.

El *winebar* y restaurante están gestionados por los hermanos Ignacio y Carlos Echapresto del restaurante Venta Moncalvillo con dos estrellas Michelin en Daroca de Rioja.

El jardín es un oasis privado en pleno casco histórico de Haro, un lujo singular en la ciudad. Rodeado por la piedra histórica del palacio y la vegetación cuidadosamente dispuesta, ofrece un ambiente protegido y exclusivo para los huéspedes.

La zona de restauración al aire libre se despliega con mesas, sillones y bancos acolchados en tonos neutros y verdes, generando diferentes rincones de convivencia. El pavimento en piezas hexagonales y los maceteros florales suavizan la geometría del espacio, aportando frescura y color al conjunto.

Destaca un bar exterior con barra revestida en cerámica geométrica, cubierto por un dosel liviano que recuerda a los antiguos pabellones de jardín. Este bar actúa como punto de encuentro y dinamiza la vida social en el exterior, manteniendo la coherencia con el estilo sofisticado del interior.

La piscina, ubicada más allá de la zona de restauración, complementa el jardín como lugar de descanso y bienestar, permitiendo disfrutar de un entorno tranquilo y reservado. Por la noche, la iluminación cálida enmarca los muros de piedra y realza la vegetación, transformando el espacio en un escenario íntimo y elegante.

Este jardín no solo amplía la experiencia gastronómica y de ocio del hotel, sino que lo convierte en un enclave único: un refugio verde en el corazón de la ciudad, donde lo histórico y lo contemporáneo se encuentran en un equilibrio perfecto.

Patio central

Como parte de la intervención arquitectónica, el interior del palacio fue vaciado manteniendo únicamente la fachada barroca, lo que permitió crear un patio central que articula las circulaciones verticales con ascensores y escaleras. Este espacio, sobrio y contemporáneo, combina piedra y madera cálida, convirtiéndose en un lugar de luz y encuentro que conecta las diferentes plantas.

Las habitaciones mantienen la misma narrativa que recorre todo el hotel: un equilibrio entre el carácter histórico del palacio, la calidez doméstica y el diseño contemporáneo. Cada



estancia combina muros de piedra original con paramentos suaves en tonos neutros, mientras los techos artesonados en madera oscura aportan identidad y continuidad al diseño. Los suelos en espiga de madera natural refuerzan la sensación de confort y elegancia atemporal.

En las habitaciones estándar, la sobriedad se acompaña de detalles cuidados: camas vestidas con textiles naturales en gamas cálidas, luminarias de luz tenue que crean un ambiente acogedor, y rincones de descanso junto a las ventanas que enmarcan las vistas al casco histórico o al jardín.

Las suites amplían esta experiencia incorporando bañeras exentas en piedra, integradas en espacios de baño abiertos que aportan un toque de sofisticación y bienestar. En algunas, las camas con dosel metálico definen el espacio con un aire romántico y elegante, mientras sofás y butacas tapizadas en tonos suaves y formas más actuales generan zonas de estar para disfrutar de la estancia con calma.

Los apartamentos situados en el edificio anexo ofrecen una experiencia más residencial. Disponen de sala de estar con cocina integrada, manteniendo la misma estética de materiales nobles y mobiliario contemporáneo que dialoga con las texturas históricas. Son ideales para huéspedes que buscan mayor independencia, pero sin renunciar a los servicios y el ambiente exclusivo del hotel.

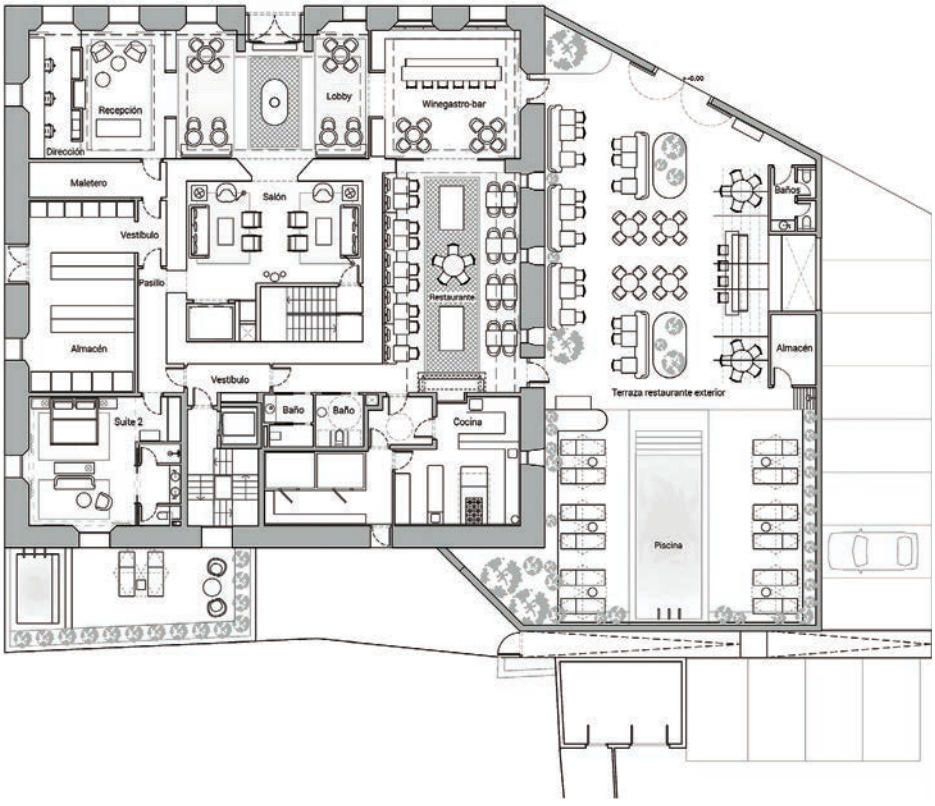
En todas las tipologías, la iluminación está cuidadosamente estudiada para resaltar texturas y crear atmósferas íntimas. La decoración incorpora fotografías en blanco y negro de paisajes de la Rioja Alta, reforzando el vínculo con el territorio. El

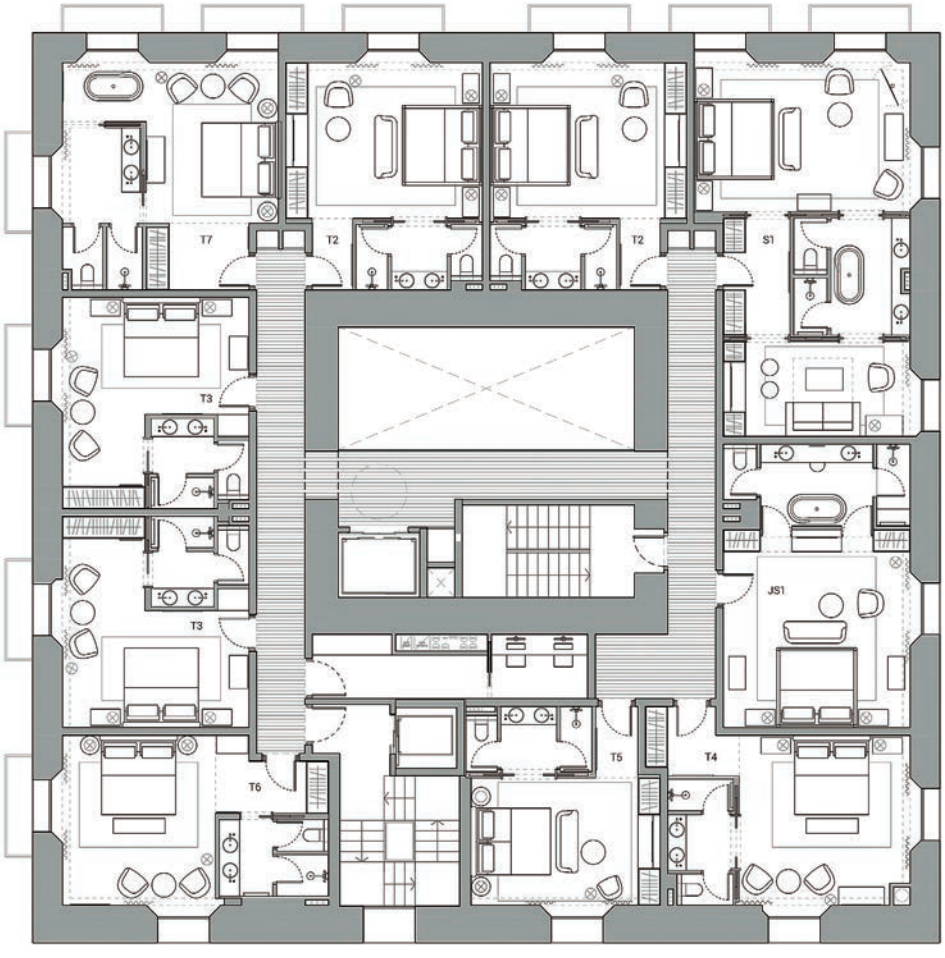


resultado es una colección de espacios serenos, cálidos y funcionales que invitan al descanso y la desconexión.
Finalmente, el hotel dispone de un spa íntimo, concebido como un refugio de bienestar que complementa la experiencia de hospitalidad. Ubicado en una de las antiguas estancias del palacio, este espacio mantiene la narrativa de materiales nobles y cálidos, adaptados a una atmósfera más sensorial y relajante.
El spa cuenta con dos cabinas de masaje diseñadas para tratamientos individuales, una zona de relax con tumbonas tapizadas en tonos neutros, una sauna seca, una sauna de vapor y un pequeño *jacuzzi* interior que conecta visualmente con una terraza exterior. El diseño prioriza la intimidad y la serenidad, con una iluminación regulable que permite adaptar la atmósfera según el momento y el tipo de tratamiento.
Los revestimientos de madera de roble fresada, piedra natural y detalles en cerámica manual aportan textura y elegancia. Cada detalle refuerza la sensación de lujo discreto.
Aunque de dimensiones contenidas, este spa ofrece una experiencia completa que invita a la pausa y al cuidado personal, transformándose en un rincón de desconexión dentro del ritmo urbano.
Además, el hotel cuenta con un calado subterráneo, un espacio singular que se presenta como un lugar polivalente para eventos privados, catas y experiencias sensoriales que conectan con la tradición vinícola de Haro.

Materialidad y atmósfera

La paleta de materiales celebra la nobleza y autenticidad: madera de roble, piedra local, estucos suaves y textiles en tonos neutros que respetan la esencia histórica. La iluminación indirecta resalta volúmenes y texturas, generando atmósferas cálidas y atemporales.
El Hotel Palacio de los Ángeles es mucho más que una rehabilitación arquitectónica: es la recuperación de un patrimonio histórico para proyectarlo hacia el futuro. A través de un diseño interior que equilibra romanticismo, tradición y contemporaneidad, el proyecto ofrece una experiencia única en la Rioja Alta, integrando hospitalidad, gastronomía, cultura y bienestar.
La gestión de Majestic Hotel Group garantiza que cada detalle de la experiencia mantenga los estándares más altos de calidad y personalización, alineados con el espíritu del proyecto. Cada espacio —desde el *lobby* hasta las habitaciones, desde el *wine bar* hasta el spa— está pensado para generar emociones y memorias en quienes lo habitan.
La combinación de materiales nobles, la luz cuidadosamente estudiada y la conexión constante con la historia y la tradición vinícola convierten este hotel en un nuevo referente para Haro, aportando un valor añadido tanto para sus visitantes como para la ciudad.
En su conjunto, el proyecto demuestra cómo la atemporalidad y la autenticidad pueden convivir con la sofisticación y la comodidad contemporánea, ofreciendo un destino que trasciende la simple estancia para convertirse en una experiencia sensorial y cultural completa.●





FICHA TÉCNICA

- **Proyecto arquitectónico:** Inarsa
- **Proyecto de interiorismo:** Trenchs Studio
- **Tejidos:** Güell La Madrid
- **Alfombras:** Nani Marquina
- **Mobiliario e iluminación:**

Lobby:
Mesas: diseño a medida realizado por Martínez Otero
Sofás: &Tradition
Sillas: Canica
Lámpara: United Alabaster
Salón:
Butacas: New Works
Sofás: Audo Copenhagen
Mesas: Audo Copenhagen
Lámparas: Audo Copenhagen
Recepción:
Butacas: New Works
Mesitas: &Tradition
Restaurante:
Mesas: diseño a medida realizado por Martínez Otero
Sofás: diseño a medida realizado por Martínez Otero
Sillas: Vergés y Fenabel
Lámpara: 101 Copenhagen
Terraza:
Sillas: Bambo Blau, Canica y Almeco
Bancos: diseño a medida realizado por Martínez Otero
Tumbonas: Jati Kebon
Mesas: Dadra
Lámparas: Audo Copenhagen
Habitaciones:
Mesitas de noche:
diseño a medida realizado por Martínez Otero
Butacas y mesa auxiliar:
diseño a medida realizado por Martínez Otero
Lámpara: Santa & Cole
Mantas: Ezcaray

- **Pavimento parquet:** Parador
- **Pavimento alfombra entrada:** Cerámicas Elías
- **Pavimento exterior y spa:** Wow Design
- **Pavimento cerámico interior:** Mirage
- **Techos acústicos:** Naturtex
- **Baldosa baño:** diseño a medida
- **Porcelánico baños:** Living Ceramics
- **Piedras utilizadas para barras, revestimientos…:** Cosentino

Hotel Palacio de los Ángeles *Pl. de la Cruz, 4. 26200 Haro (La Rioja). Tel.: 941 617 400. palaciodelosangeles.com*

Más almacenamiento

Random es la nueva colección de mobiliario de baño de la línea F5 de Nofer, que combina diseño contemporáneo, calidad constructiva y versatilidad. La principal novedad es la incorporación de una composición de 120 cm, que amplía las posibilidades de configuración y almacenamiento. Fabricada con tablero marino de 19 mm y cajones Ultraslim, la colección apuesta por formas orgánicas, acabados en media caña y frontales de madera frisada. Random ofrece tres opciones de encimera —Flat, Volterra y Lanicor— y se completa con espejos retroiluminados y una columna auxiliar para crear soluciones integrales.



Integración estética



Groupe GM presenta Ecofill Stonecast, una nueva generación de su sistema de dispensadores rellenables para la hostelería de lujo. La solución combina un diseño personalizable, fabricado principalmente con polvo de piedra, con una mayor integración estética en hoteles y marcas. Su sistema de bolsas selladas y trazables garantiza la higiene y facilita la sustitución en menos de 30 segundos. Además, las bolsas reciclables pueden reducir hasta un 97 % los residuos de plástico frente a las botellas de un solo uso, reforzando el compromiso ambiental del sector.



Skincare en el hotel

ADA Cosmetics lanza The Skinfluencer, una nueva colección de productos de cortesía inspirada en el universo del *skincare* y pensada para una nueva generación de huéspedes. La gama incorpora fórmulas enriquecidas con vitaminas, una fragancia propia y un diseño contemporáneo para convertir el cuidado personal en una experiencia de belleza dentro del hotel. Incluye gel de ducha, champú, loción corporal y protector solar SPF 50+, con beneficios específicos para la piel y el cabello. La colección se adapta a distintos sistemas de dispensación de ADA Cosmetics y combina una experiencia *premium* con eficiencia operativa y opciones de mayor capacidad.

Confort y diseño

Geberit renueva su gama de muebles Selnova Square con un diseño moderno, nuevas opciones de acabados y soluciones de almacenamiento adaptadas a los baños actuales. La colección incorpora muebles bajolavabo con puertas o cajones, cierre suave, organización modular y accesorios complementarios. Fabricados en Europa con madera de fuentes sostenibles certificadas, los muebles destacan también por su resistencia y fácil mantenimiento. La instalación se agiliza gracias a soluciones específicas para profesionales, convirtiendo Selnova Square en una propuesta versátil para reformas y obra nueva.





La versatilidad que transforma la mesa

Performance Azul y Blanco es una línea de vajilla de gres de Hotel2You diseñada para combinar estética y funcionalidad en hostelería y restauración. La colección incorpora una nueva versión en blanco que complementa al característico azul y amplía las posibilidades de combinación y personalización de la mesa. Sus formas sencillas y versátiles permiten adaptarla desde desayunos hasta comidas y cenas de distintos estilos. Fabricada en Portugal, Performance está pensada para responder a las exigencias del servicio profesional sin renunciar a una presentación cuidada.

Menos mermas de café

Incapto refuerza su apuesta por el canal horeca con ST1, una cafetera superautomática orientada a hoteles, cafeterías, restaurantes y panaderías de alta demanda. La máquina incorpora cuatro tolvas de 1 kg y permite preparar hasta 800 *espressos* al día y más de 40 recetas personalizadas, facilitando un servicio homogéneo sin depender de personal especializado. Su sistema de dosificación precisa puede reducir las mermas de café hasta un 25 %, mejorando la eficiencia y la sostenibilidad. Además, la conectividad IoT permite monitorizar el consumo y el *stock* en tiempo real, automatizando las necesidades de reposición.





Lavado ergonómico

Los nuevos lavavajillas de capota ecomax de Hobart han sido diseñados específicamente para facilitar flujos de trabajo ergonómicos y eficientes en cocinas profesionales. El objetivo es optimizar los costes, ahorrar tiempo y aliviar la carga de trabajo diaria del personal de cocina. Ambos modelos, ecomax y ecomax plus, incorporan el probado programa de higiene de Hobart, que facilita y hace más cómoda la limpieza de la máquina. Además, se ha reducido el consumo de agua por ciclo de lavado, lo que contribuye a disminuir los costes operativos. Un sistema de control estandarizado en toda la gama ecomax garantiza un manejo intuitivo y uniforme para los usuarios.

Vasos diseñados para optimizar el espacio



LAV Horeca presenta Bonn, una nueva familia de vasos diseñada para optimizar el espacio y facilitar el servicio en hoteles, restaurantes y cafeterías. La colección está formada por dos modelos de 400 y 510 cc, que pueden apilarse y compartir la misma medida de boca para agilizar el almacenamiento y la operativa. Su diseño combina una silueta contemporánea con una fina boca y bases poligonales que aportan un atractivo juego de reflejos. Además de bebidas, los vasos pueden utilizarse para aperitivos y cuentan con versiones templadas que ofrecen mayor resistencia para el uso profesional.

Barcelona alberga la primera feria profesional dedicada a la cuarta y quinta gama



El próximo 26 de octubre, el Hyatt Regency Barcelona Tower acogerá Ready To, el primer encuentro profesional en España dedicado exclusivamente a las soluciones gastronómicas *ready to serve* para el canal horeca. La jornada reunirá a unas 30 empresas expositoras y ofrecerá *showcookings*, demostraciones, catas y la primera edición de los Premios Ready To. El evento nace en un contexto de creciente demanda de platos preparados y soluciones de cuarta y quinta gama, impulsada por la necesidad de optimizar recursos y adaptarse a los nuevos hábitos de consumo. Fabricantes, distribuidores, chefs, responsables de compras y profesionales de la hostelería podrán conocer innovaciones, compartir experiencias y generar oportunidades de negocio. La feria contará con más de 1.000 m^2 de exposición y una Barra Gastronómica con plazas limitadas, donde se realizarán demostraciones, degustaciones y presentaciones. Los Premios Ready To reconocerán productos e iniciativas innovadoras en ámbitos como la calidad, la innovación, la presentación y su aplicación en restauración.

Ready to
26 de octubre de 2026
Hospitalet de Llobregat (Barcelona)
www.readyto.food

Hostelmeeting refuerza su propuesta para horeca

Hostelmeeting prepara su segunda edición, que se celebrará los días 27 y 28 de enero de 2027 en el Gran Casino Costa Brava de Lloret de Mar. Tras una primera convocatoria celebrada en marzo de 2026, la feria afronta esta nueva edición con el objetivo de consolidarse como punto de encuentro profesional del sector horeca. El evento ampliará considerablemente su dimensión: pasará de los 42 *stands* de la primera edición a más de 90, e incorporará una nueva zona exterior conectada con el espacio principal. La feria reunirá empresas de alimentación y bebidas, equipamiento profesional, tecnología, servicios, interiorismo, textil y bienestar, entre otros sectores. Hostelmeeting está dirigido a profesionales como directores de hotel, responsables de compras, restauradores, gestores de *campings*, responsables de operaciones, jefes de cocina, distribuidores, arquitectos e interioristas. El formato busca facilitar la presentación de productos, las demostraciones y la creación de contactos comerciales. El acceso será gratuito mediante acreditación profesional, y la programación incluirá nuevas ponencias y actividades sobre tendencias y retos del sector.



Hostelmeeting
27 y 28 de enero de 2027
Lloret de Mar (Girona)
hostelmeeting.cat



Un cava *rosado* *muy gastronómico*

Perles Roses es un cava rosado de parcela elaborado exclusivamente con *pinot noir* de La Carena, un viñedo plantado en 2007 en la zona más elevada de Naveran. El *terroir*, marcado por suelos calcáreos y una exposición ventilada, favorece una maduración lenta y equilibrada de la uva. En nariz ofrece fruta roja fresca con matices herbáceos y balsámicos, mientras que en boca destaca por su burbuja fina, textura cremosa y frescura. Con más de 30 meses de crianza, es un cava rosado estructurado, persistente y especialmente gastronómico.

Pensando en **NAVIDAD**



GA Alimentaria afronta la campaña navideña con su gama D'Artisans Bouquet, adaptada a elaboraciones como *panettone*, roscón, cruasanes y hojaldres. Entre sus referencias destacan Bouquet Crema, con un 5 % de mantequilla, y Bouquet Hojaldre Croissant, con un 15 %, pensadas para aportar sabor, aroma y facilidad de trabajo. Bouquet Elité Blend Croissant Hojaldre incorpora un 25 % de mantequilla, y destaca por su plasticidad y desarrollo alveolar en masas laminadas.



MARIDAJE FRANCÉS DE CAFÉ Y CRUASÁN

Nespresso y Sofitel colaboran en Please Disturb, una experiencia *premium* que reinventa el clásico maridaje francés de café y cruasán. Disponible hasta el 26 de noviembre de 2026 en 20 hoteles, incluido Sofitel Barcelona Skipper, la propuesta lleva el ritual gastronómico a la intimidad de la habitación. El menú incluye tres maridajes: Le Brûlé, L'Epicé y Le Tonique, combinando creaciones de La Haute Croissanterie con recetas de café Nespresso.

FACILIDAD de preparación

Vandemoortele amplía su catálogo de bollería *premium* con dos especialidades italianas: Maxi Ciambella y Bombolone Crema Nocciole. La Maxi Ciambella es una rosquilla frita de 100 g con azúcar, mientras que el Bombolone está relleno con un 22,9 % de crema de avellanas. Ambas propuestas destacan por su sabor, practicidad y facilidad de preparación, dirigidas a cafeterías, panaderías y restauración.



VINOTECAS

Esenciales en la gestión de bebidas

Conservación, servicio, eficiencia energética y experiencia de cliente confluyen en una categoría de equipamiento que ha evolucionado al ritmo de la propia cultura del vino. *Por Isabel Fernández*

SUBZERO & WOLF



INFRICO



En restauración, una botella de vino no empieza a venderse cuando el camarero la descorcha. Su recorrido comienza mucho antes: en la compra, continúa con el almacenamiento y la conservación, y culmina en unas condiciones de servicio capaces de trasladar al cliente el valor del producto. En ese proceso, las vinotecas y los armarios bodegueros profesionales ocupan un espacio cada vez más relevante.

La evolución del mercado ayuda a entender este cambio. El consumo mundial de vino se situó en 208 millones de hectolitros en 2025, según las últimas estimaciones de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), un 2,7 % menos que en 2024 y un 14 % por debajo del nivel de 2018. La organización relaciona esta evolución con cambios estructurales en los mercados maduros, nuevas pautas de consumo y las presiones sobre el poder adquisitivo.

En este escenario, la hostelería afronta una paradoja: aunque el mercado global del vino se contrae, la gestión de la bebida dentro del restaurante adquiere mayor sofisticación.

Las cartas se especializan, aparecen nuevas categorías, aumenta la importancia del servicio por copa y las referencias de mayor valor necesitan unas condiciones de conservación acordes con su precio.

La vinoteca deja así de ser simplemente un lugar donde guardar botellas. Se convierte en una pieza más de la gestión de bebidas.

La bodega sale del almacén

Durante años, el vino estuvo asociado en muchos establecimientos a la bodega tradicional: un espacio independiente, generalmente alejado de la sala, destinado al almacenamiento de las botellas.

El modelo actual es más flexible. Las necesidades de espacio, la evolución de los conceptos gastronómicos y la importancia creciente de la experiencia del cliente han llevado a integrar las botellas en la propia sala, detrás de la barra o en zonas visibles desde el comedor.

Una vinoteca acristalada puede cumplir varias funciones simultáneamente: conservar, organizar, facilitar el servicio y mostrar el producto. Esta última función tiene especial



interés en restaurantes donde la selección de vinos constituye una parte relevante de la propuesta gastronómica. La botella deja de ser únicamente un producto almacenado para convertirse en un elemento de comunicación. El reto está en que la exposición no comprometa la conservación. La iluminación, la temperatura y la estabilidad del equipo deben responder a criterios profesionales, incluso cuando el armario forma parte del diseño interior.

A la hora de adquirir una vinoteca, Antonio Tinelli, Team Leader Sales Southern Europe & Western Europe de Liebherr Professional Appliances (Liebherr-Export AG), señala que "la pregunta no es 'cuántas botellas', sino 'qué tipo de servicio quiero ofrecer'. Una vinoteca para la sala, pensada para ser vista por el cliente y apoyar el servicio en mesa, tiene necesidades completamente distintas a las de una vinoteca de almacenamiento para el envejecimiento a largo plazo, mantenida fuera de la vista del público. Confundir estas dos funciones es el error más común: se termina con un producto estéticamente atractivo pero inadecuado para proteger el vino, o técnicamente perfecto pero inutilizable en sala. Inmediatamente después está la gestión de múltiples temperaturas: un restaurante trabaja casi siempre con blancos, tintos y espumosos al mismo tiempo, por lo que la capacidad de gestionar varias zonas climáticas independientes dentro del mismo mueble es un requisito, no una opción".

No todo el frío sirve para el vino

La diferencia entre una vinoteca profesional y un frigorífico convencional no está únicamente en la temperatura.

Un equipo destinado al vino debe trabajar con estabilidad y responder a unas condiciones de uso diferentes. Aperturas frecuentes, cargas variables, temperatura ambiente elevada o instalación junto a otros equipos pueden afectar al funcionamiento de cualquier sistema de refrigeración.

Por ello, en hostelería cobran importancia parámetros como la estabilidad térmica, la recuperación de temperatura después de las aperturas, la circulación del aire, el aislamiento, las juntas de las puertas y la gestión de la humedad.

LIEBHERR





También hay que considerar la protección frente a la luz y las vibraciones, especialmente cuando se almacenan referencias destinadas a una conservación prolongada.
El diseño interior es otro elemento operativo. Baldas, disposición de las botellas, accesibilidad y aprovechamiento del volumen condicionan el trabajo del equipo de sala.
En un restaurante, cada segundo cuenta. Una vinoteca que permite localizar rápidamente una referencia cumple una función diferente a la de un armario pensado exclusivamente para almacenar producto.
Pero, ¿cuál debe ser el armario bodeguero tipo? Marissa López, directora de Marketing de Infrico, responde que "debe ofrecer, ante todo, estabilidad y control de las condiciones de conservación. Una buena vinoteca o cava de vinos debe mantener una temperatura homogénea y estable, proteger el vino frente a factores como la luz y facilitar una correcta organización de las botellas. Para un restaurante, además, debe combinar estas prestaciones con capacidad, accesibilidad, bajo nivel sonoro, eficiencia energética y facilidad de limpieza y mantenimiento. En función del uso, también resulta interesante disponer de diferentes zonas de temperatura, especialmente en establecimientos que trabajan simultáneamente con vinos tintos, blancos, espumosos u otras referencias que requieren distintas condiciones de servicio".

Una temperatura para cada momento

Uno de los cambios más visibles en la categoría ha sido la expansión de las soluciones multitemperatura.
No todos los vinos llegan al cliente en las mismas condiciones. Blancos, rosados, espumosos, tintos o vinos generosos pueden requerir diferentes temperaturas de servicio. Además, el restaurante puede necesitar simultáneamente conservar determinadas referencias y mantener otras listas para el servicio inmediato.
Los equipos con diferentes zonas de temperatura permiten responder a esta diversidad.
La elección depende, sin embargo, del modelo de negocio. Un establecimiento con una carta corta y una elevada rotación puede tener necesidades muy diferentes a las de un restaurante gastronómico con cientos de referencias.
Por eso, la capacidad nominal del equipo no debería ser el principal criterio de compra.
Lo importante es relacionarla con la rotación real de la carta.
Además, la digitalización es una de las tendencias que está entrando en la refrigeración profesional. Los sistemas de control electrónico permiten supervisar la temperatura y, en determinadas soluciones, generar alarmas ante desviaciones. Esta posibilidad resulta especialmente interesante cuando el equipo almacena referencias de elevado valor económico. La monitorización no sustituye el mantenimiento, pero aporta información para actuar antes de que un problema térmico

INFRICO



pueda afectar al producto. En establecimientos con varias unidades, la conectividad puede facilitar además una gestión más centralizada del equipamiento. El objetivo final es convertir datos técnicos —temperatura, consumo, alarmas o funcionamiento— en información útil para la operación diaria.

La carta de vinos también se gestiona

El equipamiento debe responder a la estrategia de bebidas del establecimiento.

Un restaurante con una carta de 40 referencias no necesita necesariamente la misma solución que otro con 400. Tampoco un establecimiento donde el vino representa una parte importante de la facturación tendrá las mismas necesidades que un negocio en el que tiene un papel complementario.

Aquí entra en juego un concepto fundamental: rotación. Conocer qué referencias se venden, con qué frecuencia, en qué formatos y en qué momentos del servicio permite dimensionar mejor el almacenamiento. Una vinoteca sobredimensionada implica mayor inversión y, potencialmente, mayor consumo energético. Una instalación insuficiente puede obligar a realizar reposiciones constantes y dificultar el trabajo del personal.

La solución óptima está, por tanto, en el equilibrio entre capacidad, accesibilidad y rotación.

Del inventario a la experiencia

La ubicación de la vinoteca también puede transformar su función.

En una zona de *back of house*, el objetivo principal será la eficiencia operativa. En sala, puede convertirse además en una herramienta de exposición.

El vidrio, la iluminación y la presentación ordenada de las botellas permiten incorporar el vino a la narrativa visual del restaurante. Es una tendencia especialmente visible en establecimientos especializados, *wine bars,* restaurantes gastronómicos y conceptos en los que la bebida forma parte central de la experiencia.

Por tanto, en estos productos el diseño es vital. Marissa López, de Infrico, indica que "se buscan materiales que transmitan calidad, durabilidad y facilidad de limpieza, con especial presencia del acero inoxidable, el vidrio y, cada vez más, acabados que aportan un mayor componente decorativo, como revestimientos en madera o acabados lacados en tonos oscuros. Esta variedad permite integrar el equipo en diferentes estilos de interiorismo, desde espacios más industriales y profesionales hasta restaurantes donde se busca una estética más sofisticada y cálida. En los equipos destinados a zonas visibles del restaurante, el diseño adquiere una importancia especial: la vinoteca deja de ser únicamente un elemento de conservación para convertirse también en parte de la experiencia gastronómica y de la imagen del establecimiento. El vidrio, además

CASA LUCÍA MELIÁ COLLECTION



de aportar visibilidad y elegancia, permite convertir la selección de vinos en un elemento de exposición. Por ello, debe combinarse con soluciones que favorezcan una correcta conservación, minimizando la incidencia de la luz y las pérdidas térmicas".

Por su parte, Antonio Tinelli, de Liebherr, coincide en que "el diseño cuenta muchísimo, y ha ganado importancia en los últimos años: la vinoteca ha pasado de ser un elemento 'técnico oculto' a convertirse en un elemento de decoración y de comunicación del local, especialmente cuando se ubica en sala o en escaparate. En cuanto a materiales, se observa una convergencia clara hacia: vidrio tratado/de baja emisividad, para garantizar la visibilidad de la botella limitando la exposición a los rayos UV; acabados en acero y superficies oscuras/mate, que se integran mejor en los ambientes de restauración contemporánea frente a los acabados brillantes 'de electrodoméstico', y materiales compuestos y vidrio de alta resistencia, que permiten estructuras más ligeras y visualmente más limpias sin renunciar a la robustez. El mercado señala que las innovaciones en materiales compuestos y en vidrio de alta resistencia están permitiendo vinotecas más duraderas, ligeras y visualmente atractivas, una tendencia coherente con lo que observamos en el canal horeca en Italia, Suiza y España".

Eficiencia energética: del argumento ambiental al coste operativo

La refrigeración profesional funciona durante muchas horas y, en numerosos establecimientos, prácticamente durante todo el año. Por ello, el consumo energético se ha convertido en un criterio de compra cada vez más importante.

La Comisión Europea estima que en 2020 había unos ocho millones de frigoríficos y congeladores profesionales en funcionamiento en la UE-27. Los armarios de almacenamiento representaban aproximadamente el 40 % del parque, con un volumen refrigerado neto de 1,6 millones de metros cúbicos.

La misma fuente calcula que las medidas de ecodiseño aplicadas a estos equipos han reducido de forma significativa su consumo medio. Para los armarios profesionales de almacenamiento, la estimación pasa de 2,5 a 1,5 MWh anuales en los equipos vendidos desde 2020.

Por tanto, comparar únicamente el precio de adquisición ofrece una visión incompleta. El consumo anual, la capacidad útil, las condiciones de instalación y la eficiencia del equipo forman parte del coste real de la inversión.

También cabe destacar que los armarios frigoríficos profesionales sujetos a la normativa europea cuentan con requisitos específicos de ecodiseño y etiquetado energético. La etiqueta permite consultar parámetros como la clase de eficiencia, el consumo anual, el volumen útil y la clase climática.

Además, el registro europeo EPREL proporciona información adicional sobre modelos comercializados en la Unión Europea.

Para un restaurante, estos datos permiten comparar equipos desde una perspectiva más completa. La pregunta ya no es únicamente cuánto cuesta comprar una vinoteca, sino cuánto cuesta mantenerla funcionando durante los próximos años.

El futuro pasa por equipos más eficientes y flexibles

La evolución del equipamiento para vino está ligada a una transformación más amplia de la restauración.

El consumidor dispone hoy de una oferta más diversa y el restaurante necesita gestionar con mayor precisión tanto sus compras como sus costes. Al mismo tiempo, las exigencias de eficiencia energética y las regulaciones europeas están empujando al mercado de la refrigeración profesional hacia equipos de menor consumo.

La digitalización añade una tercera capa: la posibilidad de controlar a distancia unas instalaciones que tradicionalmente dependían únicamente de la supervisión presencial.

Y queda una cuarta dimensión, quizá la más visible para el cliente: la experiencia.

PANDO DRINK COOLING



CHECKLIST DE COMPRA

- **CAPACIDAD ÚTIL: calcularla a partir del *stock* y la rotación, no solo del número máximo de botellas anunciado.**
- **TEMPERATURA: comprobar el rango disponible y si permite una o varias zonas independientes.**
- **ESTABILIDAD: valorar la capacidad de mantener las condiciones interiores ante aperturas frecuentes.**
- **CLASE CLIMÁTICA: especialmente importante en cocinas, barras y espacios con temperaturas elevadas.**
- **CONSUMO ANUAL: comparar el gasto energético estimado entre modelos.**
- **DISTRIBUCIÓN INTERIOR: comprobar si permite organizar las botellas según rotación y tipo.**
- **ACCESIBILIDAD: una buena organización reduce tiempos durante el servicio.**
- **PROTECCIÓN FRENTE A LA LUZ: fundamental en equipos expuestos al público.**
- **RUIDO: relevante cuando el equipo se encuentra en sala.**
- **MANTENIMIENTO: comprobar accesibilidad a componentes y facilidad de limpieza.**
- **CONTROL DIGITAL: valorar alarmas, registro de temperatura y conectividad cuando el tipo de establecimiento lo justifique.**
- **INTEGRACIÓN: decidir si el equipo será únicamente funcional o también formará parte del diseño de la sala.**

Sobre innovación, Antonio Tinelli, de Liebherr, explica que hay cuatro líneas principales: "La primera es la conectividad y monitorización remota: la integración de tecnología inteligente en las vinotecas, que permite controlar y supervisar las condiciones a través de una *app* móvil o de sistemas domóticos, se está convirtiendo en un factor atractivo para una clientela cada vez más orientada a la tecnología. Para un restaurante o un hotel, esto significa poder demostrar la trazabilidad de las condiciones de conservación, también a efectos de calidad del servicio. La segunda es la sostenibilidad y eficiencia energética. El impulso hacia la sostenibilidad está influyendo en el diseño y los materiales, con una preferencia creciente por soluciones ecológicas y energéticamente eficientes, un tema que en el canal profesional se traduce concretamente en la elección de refrigerantes de bajo impacto ambiental y en consumos energéticos certificados, cada vez más exigidos también por convocatorias e incentivos públicos ligados a la eficiencia energética en la restauración. En tercer lugar, se sitúa la conservación del vino por copa. La evolución de los sistemas dedicados a la venta por copa —conservación bajo gas inerte, control de la oxidación, gestión diferenciada respecto al almacenamiento a largo plazo— es un área de innovación cada vez más demandada por los operadores, ya que incide directamente en la rentabilidad del servicio de vino. Por último, está la personalización y adaptación al *layout* del local. Las vinotecas modernas abarcan desde unidades compactas para espacios reducidos hasta soluciones de gran capacidad para coleccionistas y operadores profesionales, y crece la demanda de configuraciones a medida (módulos combinables, puertas transparentes frente a puertas ciegas, distintas alturas) para adaptarse a ambientes de sala cada vez más cuidados. El mercado global de vinotecas se estimaba en unos 1.650 millones de dólares en 2026, con una proyección de aproximadamente 1.820 millones para 2035: un crecimiento moderado pero constante, impulsado en parte precisamente por la demanda del canal *hospitality*".

Además, Marisa López, de Infrico, agrega que "la innovación en este tipo de equipos está avanzando principalmente en eficiencia energética, precisión y estabilidad de la temperatura, aislamiento, control electrónico y flexibilidad de uso. También se está trabajando en soluciones que facilitan el mantenimiento y permiten una gestión más eficiente del equipo. En este sentido, las nuevas generaciones de armarios bodega incorporan prestaciones orientadas a optimizar el consumo, mejorar la conservación del vino y facilitar el control de las condiciones de funcionamiento, además de ofrecer una mayor variedad de configuraciones, capacidades y posibilidades de integración estética. Otro de los ámbitos de evolución es la digitalización y conectividad, que permite avanzar hacia equipos más fáciles de supervisar y gestionar. A todo ello se suma una tendencia clara hacia diseños más personalizables, con diferentes acabados y soluciones de iluminación y exposición, de manera que el equipo pueda integrarse en el concepto estético del establecimiento.

En definitiva, la innovación busca que estos equipos sean más eficientes, precisos, fáciles de gestionar y versátiles, respondiendo tanto a las necesidades operativas del profesional como a la creciente importancia que tiene la presentación del vino dentro de la experiencia gastronómica".

En definitiva, el armario bodeguero profesional ya no debe entenderse únicamente como un equipo destinado a mantener una determinada temperatura. Es una infraestructura para gestionar una categoría de producto con valor económico, gastronómico y de imagen. En un momento en que el sector del vino afronta cambios en el consumo y una mayor presión sobre costes, conservar mejor, consumir menos energía y trabajar con un *stock* más ajustado dejan de ser cuestiones independientes. La nueva vinoteca se sitúa precisamente en ese cruce: conservación, eficiencia y servicio.●



Diálogo entre luz, materia y arquitectura

Lumina es una colección diseñada por Xavier Carrasquet para Faro Barcelona que convierte la iluminación suspendida en un elemento de diseño arquitectónico. Su módulo central de vidrio estriado, con perfil en forma de estrella, refleja y difunde la luz para crear una iluminación cálida y envolvente. El sistema modular permite combinar y suspender los elementos en distintas configuraciones, adaptándose a la escala y geometría de cada espacio. Lumina está concebida para arquitectos e interioristas que buscan crear atmósferas y composiciones personalizadas mediante el diálogo entre luz, materia y arquitectura.

Integrar la luz de forma discreta



Modelec presenta sus bañadores de suelo, una solución de iluminación empotrada diseñada para integrar la luz de forma discreta. Pensados para pasillos, escaleras y zonas de circulación, generan una iluminación indirecta que acompaña los recorridos y resalta cambios de nivel y peldaños. Disponibles en las colecciones Confidence y M, ofrecen distintos acabados y nueve combinaciones de temperatura e intensidad de luz. Con un formato compacto de 80×80×5 mm, la propuesta integra iluminación y mecanismos eléctricos en un mismo lenguaje estético y arquitectónico.

Soluciones personalizables



Normagrup amplía su colección Element con Iska, una luminaria suspendida que combina diseño racionalista, versatilidad y un enfoque de iluminación más sostenible. Element se basa en una plataforma modular y reparable que permite sustituir, actualizar o reciclar componentes sin renovar la luminaria completa. Iska ofrece diferentes temperaturas de color, ópticas, potencias y acabados. El sistema busca prolongar la vida útil de las luminarias, reducir residuos, y facilitar soluciones coherentes y personalizables en distintos proyectos arquitectónicos.



Portátil y recargable

Pharos de LdK Living Outdoors LdK Living combina estética y funcionalidad en una elegante lámpara de mesa portátil, recargable y fabricada totalmente en aluminio de gran calidad. Con su diseño cónico y 30 cm de altura, está disponible en colores avena y grafito. Su iluminación LED de 3.000 K ofrece una agradable luz cálida y cuenta con atenuación continua mediante panel táctil (del 100 % al 10 %), permitiendo adaptar la intensidad lumínica a cada momento. Incorpora una batería recargable de 3,7 V, que proporciona hasta cinco horas de autonomía.

Una chimenea virtual



Focus presenta Ergofocus Holographik® Connected, una nueva chimenea virtual que recrea el fuego mediante tecnología holográfica, sin combustión ni emisiones. Las llamas tridimensionales, integradas entre troncos y brasas hiperrealistas, pueden personalizarse con diferentes colores y ambientes, acompañadas de sonidos de crepitar y diez fragancias exclusivas. Diseñado para hoteles, restaurantes, tiendas, eventos y viviendas donde no es posible instalar una chimenea convencional, el sistema no requiere conductos de evacuación ni mantenimiento. Todas sus funciones se controlan desde una aplicación móvil y las actualizaciones se realizan mediante conexión Wi Fi, ofreciendo una experiencia inmersiva y personalizable.

Ahorrar hasta un 75 % de energía



Giatsu presenta Ilux, su nueva gama de acumuladores aerotérmicos para agua caliente sanitaria, disponible en capacidades de 200, 300 y 500 litros. Estos equipos alcanzan un COP de hasta 4,50 y permiten ahorrar hasta un 75 % de energía frente a los termos eléctricos convencionales. Incorporan depósitos de acero inoxidable AISI 304 con soldadura láser robotizada, que mejora su resistencia a la corrosión y reduce el riesgo de fugas. Los modelos de 200 y 300 litros utilizan refrigerante natural R290. La gama cuenta además con Wi Fi de serie, control mediante la aplicación GIApp, comunicación Modbus, tecnología Smart Grid Ready y compatibilidad con instalaciones solares.

©OMAR SARTOR



Calefacción escultórica

Terre es un nuevo radiador eléctrico de Tubes fruto de su colaboración con el diseñador alemán Sebastian Herkner, que combina calefacción arquitectónica, diseño escultórico e investigación material. El modelo incorpora por primera vez la terracota como material del propio cuerpo del radiador, y no únicamente como revestimiento, ampliando las posibilidades estéticas de la colección Elements. Su diseño busca trascender la función técnica del radiador para convertirlo en un elemento expresivo integrado en el espacio.

Personalización estética



Grupo Ayuso amplía su catálogo de soluciones de protección solar con Aero-Box, un nuevo toldo con sistema de cofre diseñado para responder a las actuales demandas de confort, funcionalidad, durabilidad y personalización estética en proyectos arquitectónicos. El sistema incorpora un cofre compacto con una ligera caída a dos aguas que ayuda a reducir el ruido provocado por la lluvia, mejorando el confort acústico. Además, permite diferentes configuraciones del tubo de enrolle y está diseñado para su instalación sobre ventanas, tanto a pared como a techo. Aero-Box cuenta también con un eje rediseñado y aligerado que facilita su manejo, nuevos brazos con posibilidad de lacado completo y un cable de acero que sustituye a la cadena.

HOTEL ERZSÉBET CITY CENTER BUDAPEST, A MEMBER OF RADISSON INDIVIDUALS



En el universo contract, la arquitectura y el interiorismo establecen las grandes líneas de un proyecto, pero son los pequeños detalles los que terminan de definir su personalidad. *Por Isabel Fernández*

ELEMENTOS DECORATIVOS

Del complemento al elemento estratégico



Una composición floral, una lámpara cuidadosamente seleccionada, una alfombra, unos cojines, un espejo o una pieza cerámica pueden parecer elementos secundarios sobre el plano; sin embargo, una vez que el espacio cobra vida, se convierten en recursos fundamentales para crear atmósferas, transmitir identidad y reforzar la experiencia del cliente.

En un sector donde la experiencia del usuario adquiere cada vez mayor importancia, el interiorismo no termina cuando se colocan los muebles. Es precisamente entonces cuando comienza una segunda fase: la de vestir, equilibrar y dotar de personalidad al espacio.

Los complementos decorativos permiten trabajar esa última capa con precisión. Una combinación de textiles, iluminación, arte, vegetación y objetos puede conseguir que un espacio resulte más cálido, sofisticado, acogedor,

TIVOLI AVENIDA LIBERDADE



contemporáneo o vinculado a un determinado territorio. Ayudan a vestir el espacio, introducir color y textura, generar puntos focales y aportar esa sensación de cuidado que el usuario percibe, aunque no siempre sea capaz de identificar de dónde procede.

Por este motivo, en el diseño contract, los detalles no deberían considerarse elementos accesorios. Son parte del lenguaje del establecimiento y, en muchos casos, los responsables de que un interior deje de ser simplemente correcto para convertirse en memorable. La suma de estos pequeños gestos es la que construye una atmósfera. Y es precisamente esa atmósfera la que permanece en la memoria del huésped o del comensal mucho después de abandonar el espacio.

ANDREA HOUSE



La decoración floral: naturaleza y dinamismo

Las composiciones florales y los elementos vegetales permiten incorporar vida y movimiento a los interiores. Desde grandes instalaciones botánicas que actúan como protagonistas hasta pequeños arreglos en mesas, recepciones o zonas comunes, las flores pueden transformar la percepción de un ambiente con una intervención relativamente sencilla.

Para Silvia Carmona, directora creativa de 4 Cadires, "su ubicación debe responder a la experiencia que se quiera generar: recepción y zonas de bienvenida para crear una primera impresión; zonas de estar y restaurantes para acompañar la experiencia; y, de forma más puntual, habitaciones y espacios privados, siempre buscando una integración natural con la arquitectura y evitando que el elemento vegetal sea un añadido sin relación con el conjunto".

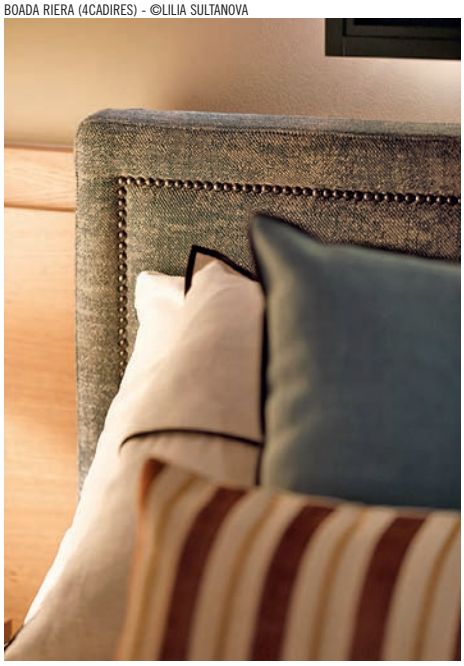
Además de su dimensión estética, la decoración vegetal permite trabajar conceptos vinculados al bienestar, la naturalidad o la conexión con el entorno. La elección de especies, colores, recipientes y formatos debe integrarse en el lenguaje general del proyecto para evitar que el elemento vegetal aparezca como un añadido independiente.

Carlos García, *sales manager* de Andrea House, considera que "la decoración floral aporta vistosidad, color y una sensación de frescura que

OCCIDENTAL CAIRO GRAND MUSEUM



BOADA RIERA (4CADIRES) - ©LILIA SULTANOVA



ayuda a crear espacios más livianos y relajantes. Además, transmite paz y bienestar, recordándonos la importancia de compartir nuestros espacios con plantas y flores, lo que puede hacer que los huéspedes se sientan más cómodos y en armonía con la naturaleza".

En cuanto a los motivos que son tendencia en la actualidad, Silvia Carmona cree que "se orienta hacia composiciones naturales, menos rígidas y más espontáneas, con especies y colores que se integren en el concepto del espacio. También se valoran propuestas que se alejan de la decoración excesivamente perfecta y buscan una apariencia más orgánica".

Asimismo, Carlos García destaca que están en auge "la avena natural, el trigo y la lavanda, que aportan un toque rústico, aromático y fresco, alineándose con estilos que buscan conectar con la naturaleza y la sencillez".

Por otro lado, en proyectos *hospitality* donde el mantenimiento y la durabilidad son factores determinantes, las soluciones artificiales de alta calidad también han evolucionado notablemente, ofreciendo posibilidades decorativas que permiten mantener una imagen cuidada de forma constante.

La importancia de las texturas en alfombras y textiles

Los textiles aportan una dimensión sensorial que resulta especialmente relevante en hoteles y restaurantes. Una alfombra puede delimitar una zona dentro de un espacio abierto, reforzar la distribución del mobiliario o introducir un cambio cromático sin necesidad de modificar la arquitectura.

Así lo señala Silvia Carmona, de 4 Cadires, al indicar que "una buena alfombra puede ayudar a definir y ordenar un espacio, aportar calidez, color y textura, delimitar zonas y acompañar la circulación. En un hotel, además, puede contribuir a crear una primera impresión más acogedora y reconocible".

Además, Carlos García, de Andrea House, comenta que está de moda, "en los hoteles *boutique* o de diseño, los patrones geométricos, colores vibrantes y textiles con texturas interesantes; en los clásicos o de lujo, diseños elegantes, tonos neutros y textiles con acabados sofisticados, como terciopelo o seda; y en lo hoteles ecológicos, textiles con estampados naturales, fibras orgánicas y colores tierra".

En lo que respecta a las distintas áreas del hotel, García recomienda distintos materiales: "En las zonas comunes, materiales resistentes y fáciles de limpiar, como fibras sinté-

ESPEJOS: PROFUNDIDAD, LUZ Y CARÁCTER

Los espejos son otro de esos recursos capaces de combinar función y estética. Utilizados estratégicamente, amplían visualmente un espacio, multiplican la entrada de luz y aportan profundidad.

Pero sus posibilidades van mucho más allá de la función práctica. Un espejo de gran formato, una composición de piezas de diferentes tamaños o un diseño con un marco singular pueden actuar como punto focal y convertirse en parte esencial de la identidad visual de un espacio.

En restaurantes y hoteles, donde la percepción del volumen y la luz tiene un peso considerable, el espejo puede ser especialmente útil para equilibrar ambientes y potenciar determinados elementos del interiorismo.



H10 RACÓ DEL PI BOUTIQUE HOTEL

BOADA RIERA (4CADIRES) - ©LILIA SULTANOVA



ticas de alta calidad, lana o mezclas que combinan durabilidad con estética. En las habitaciones, fibras naturales como el yute y el algodón, que aportan calidez y confort. En áreas de alto tránsito, materiales resistentes al desgaste, como nailon o fibras sintéticas para uso intensivo".

Cojines, *plaids*, cortinas, tapicerías y otros complementos textiles cumplen una función similar. Permiten superponer texturas, crear contrastes y actualizar la imagen de un establecimiento con intervenciones relativamente acotadas.

Todos ellos, como afirma Silvia Carmona, de 4 Cadires, "ayudan a contribuir una atmósfera más completa y confortable. Son elementos que permiten introducir color, textura y profundidad. Bien coordinados, refuerzan la identidad del proyecto. Incluso pequeños elementos como los cojines pueden convertirse en recursos importantes para aportar personalidad".

Y es que pocas piezas tienen tanta capacidad para modificar rápidamente la percepción de un espacio como los cojines. Su tamaño reducido permite introducir colores, estampados y texturas de forma controlada, creando combinaciones que pueden adaptarse al concepto de cada establecimiento. En hoteles, por ejemplo, permiten personalizar habitaciones y zonas de descanso; en restaurantes y espacios *lounge* contribuyen a reforzar la sensación de confort y pueden aportar una nota cromática que dialogue con el resto del interiorismo. Su carácter fácilmente sustituible también los convierte en una herramienta interesante para actualizar espacios o adaptar determinadas áreas a diferentes temporadas y campañas.

Cabe recordar que en el ámbito contract, los cojines y demás textiles deben responder además a exigencias específicas de resistencia, mantenimiento, seguridad y uso intensivo. La decoración deja así de ser únicamente una cuestión estética para convertirse en un equilibrio entre diseño, funcionalidad y prestaciones técnicas.

Lámparas decorativas: iluminar y crear identidad

La iluminación es uno de los grandes recursos para construir atmósferas, y las luminarias decorativas ocupan un lugar destacado dentro de esta ecuación. Una lámpara suspendida sobre una mesa, una composición de luminarias en un *lobby* o una pieza escultórica en una recepción pueden convertirse en un auténtico elemento arquitectónico.

Más allá de proporcionar luz, las luminarias contribuyen a definir escalas, dirigir la mirada y establecer ritmos visuales. Sus materiales, formas y acabados permiten reforzar conceptos tan diversos como la sofisticación, la artesanía, la contemporaneidad o la inspiración local.

Según Carmona, "las luminarias tienen un doble valor: responden a una necesidad funcional, pero también son elementos capaces de definir la personalidad de un espacio. Una lámpara puede actuar como una pieza escultórica o decorativa y contribuir a crear identi-



ANDREA HOUSE



OCTANT PRAIA VERDE



dad, además de generar la atmósfera mediante la calidad y dirección de la luz".

El profesional de Andrea House asegura que, "en recepción y zonas comunes, sirven para dar la bienvenida con una iluminación cálida y destacan detalles decorativos; en habitaciones, las lámparas de lectura, apliques y de mesa ofrecen confort y funcionalidad; en pasillos y áreas de tránsito, las luminarias empotradas o de pared proporcionan luz suficiente sin ser invasivas; en áreas de descanso o *lounges*, las de pie o de mesa crean ambientes íntimos y relajantes… La idea es ubicar las lámparas en lugares estratégicos para potenciar la estética y la funcionalidad, creando ambientes confortables y bien iluminados".

La tendencia hacia piezas cada vez más expresivas convierte algunas luminarias en auténticas piezas de diseño capaces de funcionar como elementos protagonistas incluso cuando están apagadas.

Además, Silvia Carmona, de 4 Cadires, sostiene que "la tendencia va hacia una iluminación más estratificada, combinando diferentes tipos de luz en lugar de depender de un único punto. Se mezclan iluminación técnica y decorativa, luz ambiental y puntos de luz más concretos, buscando espacios más cálidos, flexibles y confortables. También cobran importancia las luminarias con presencia propia y los diseños que aportan carácter el espacio".

Cuadros y arte: más allá de la decoración

Las obras de arte y las piezas gráficas tienen la capacidad de convertir una pared vacía en un elemento narrativo. Una selección artística bien planteada puede aportar contexto, generar conversación y reforzar el concepto del establecimiento.

En el sector *hospitality* gana relevancia la búsqueda de propuestas que huyan de soluciones genéricas. Ilustración, fotografía, obra gráfica, artesanía y arte contemporáneo permiten construir universos visuales propios y establecer vínculos entre el establecimiento, su ubicación y su público. Incluso muchos hoteles organizan periódicamente exposiciones en sus instalaciones.

"Los cuadros y obras de arte ayudan a completar y personalizar el interiorismo. Aportan escala, color y puntos de interés. En un proyecto hotelero, estos elementos son especialmente importantes para reforzar el concepto y evitar que las estancias resulten genéricas", aclara la experta de 4 Cadires.

El arte puede, además, utilizarse para crear una secuencia visual a lo largo del recorrido del cliente, convirtiendo pasillos, habitaciones, restaurantes o zonas de espera en partes de una experiencia global.

Jarrones y objetos decorativos: el valor de la composición

Jarrones, esculturas, bandejas, piezas cerámicas, figuras y otros objetos de pequeño formato son los encargados de completar muchas de las composiciones que encontramos en un proyecto *hospitality*.

Son, en cierto modo, la última capa del interiorismo. Sobre mesas, aparadores, estanterías, recepciones o *counters*, estos objetos permiten introducir materiales, formas y referencias culturales que difícilmente podrían incorporarse mediante elementos de mayor escala.

"Estos recursos ayudan a contar una historia, introducir matices y conseguir que el espacio se sienta menos genérico y más vinculado a su concepto", matiza Silvia Carmona.

Además, según Carlos García, de Andrea House, los objetos de colección o piezas culturales, "como artesanías, esculturas o elementos temáticos, enriquecen la narrativa del espacio y lo hacen único".

La clave está en la composición. No se trata de acumular objetos, sino de seleccionar piezas capaces de dialogar entre sí y con el espacio que las rodea.●



Pensado para espacios pequeños

Doga Bench, el nuevo banco de exterior de Nardi, combina diseño ligero, funcionalidad y resistencia en un formato pensado también para espacios pequeños. Apilable y fácil de mover, incorpora una subestructura metálica que garantiza su durabilidad. Diseñado por Raffaello Galiotto, forma parte de la colección Doga y destaca por sus líneas limpias y geometrías suaves. Disponible en una amplia gama de colores, desde tonos naturales y neutros hasta opciones más intensas, se adapta a distintos ambientes y estilos.



Para una pausa prolongada

El sofá Jamaica —un diseño de tres plazas de clara inspiración mediterránea con guiños a la arquitectura tropical— invita a la pausa prolongada. Su estructura cobra una nueva dimensión al caer la tarde gracias a su sistema de iluminación solar integrado, convirtiéndose en una pieza escultórica que emite una luz suave desde su propia base. Acompañado de cojines en color tierra, terracotas u ocres, se transforma en el refugio definitivo para compartir las últimas horas de sol.

Estética y sostenibilidad

Grosfillex amplía su colección de tumbonas Sunset Green Edition con dos nuevos colores, arcilla beige y azul cobalto, que se suman al verde liquen original. Diseñada para el sector contract, la tumbona combina estética y sostenibilidad gracias al uso de un 50 % de materiales reciclados y un tejido de base biológica. La colección apuesta por la resistencia, el confort y el bajo mantenimiento, adaptándose a terrazas, piscinas y zonas *lounge* profesionales. La firma completa la propuesta con mesas auxiliares apilables en los nuevos tonos, fabricadas con aluminio y materiales resistentes.





Confort durante el descanso

Morfeo presenta Aurum®, el colchón de alta gama de su línea BePure, diseñada específicamente para hoteles, apartamentos turísticos y otros alojamientos. Fabricado en España con fibras naturales, combina muelles ensacados, látex 100 % natural y un *topper* integrado para ofrecer confort, transpirabilidad y estabilidad durante el descanso. El modelo está pensado para soportar la elevada exigencia del sector hotelero, manteniendo sus prestaciones y resistencia durante años. Con Aurum®, Morfeo busca trasladar al ámbito profesional los estándares de confort y fabricación de su gama alta doméstica.

La luz da forma a la materia



APE Grupo presenta Arka, una colección de revestimiento cerámico que combina luz, relieve y color para crear superficies cambiantes. La propuesta incorpora piezas lisas y tres relieves, dos formatos y una paleta de diez tonalidades inspiradas en las huellas del tiempo sobre materiales naturales. Su acabado satinado y las distintas geometrías generan juegos de sombras y reflejos que modifican la percepción del espacio según la luz. El sistema permite múltiples composiciones, desde propuestas sobrias hasta soluciones más expresivas, adaptándose a diferentes proyectos y escalas.



Alternativa al pavimento de caucho en gimnasios

La firma belga 2Tec2 presenta su revestimiento textil de alta tecnología como alternativa al pavimento de caucho en gimnasios y centros de bienestar. El material combina resistencia, higiene y confort, con propiedades impermeables, antideslizantes, antimohos y una clasificación 33 para uso comercial intensivo. Su tecnología Sono-Felt® mejora la absorción acústica y la capa de fieltro aporta mayor comodidad al caminar, especialmente en zonas de alto tránsito. Además, cuenta con certificaciones de calidad del aire interior y seguridad, así como tecnología antiestática y una instalación rápida.

Inspirada en los procesos naturales de la tierra

Grande Lume, de Marazzi, lleva la colección Crogiolo Lume a un formato de gran escala, potenciando la profundidad y riqueza de sus superficies brillantes. Inspirada en los procesos naturales de la tierra, la cerámica combina veladuras, estratificaciones y variaciones cromáticas que generan una intensa vibración visual. La paleta reúne seis tonos profundos —Ossidiana, Malachite, Petrolio, Cobalto, Magma y Pomice— inspirados en minerales, tierras fundidas y reflejos líquidos. Sus grandes losas permiten revestir paredes, suelos, mobiliario y encimeras, creando composiciones continuas y luminosas.





Recurso arquitectónico

Allegrettino es un nuevo panel de pared de Noël & Marquet diseñado por Bertrand Lejoly dentro de la colección 2026 The Harmony of Lines. El diseño combina un motivo lineal asimétrico con un relieve de inspiración mineral, creando juegos de luz, profundidad y movimiento sobre la superficie. Fabricado en espuma de poliuretano de alta densidad, el panel es ligero, resistente y flexible, y puede aplicarse en paredes, techos y mobiliario. La versión Flex permite además revestir superficies curvas, mientras que su acabado prepintado puede personalizarse en cualquier color. Con Allegrettino, la firma convierte la línea y la tridimensionalidad en un recurso arquitectónico adaptable a distintos espacios y proyectos.

©VICUGO



Denys & von Arend viste el nuevo Parador de Sos del Rey Católico con el lenguaje de la moda cortesana

Denys & von Arend ha realizado la reforma del Parador de Sos del Rey Católico, un proyecto inspirado en la historia de la localidad y en la indumentaria de la corte de los Reyes Católicos. El interiorismo interpreta el concepto de "vestirse por capas", trasladando tejidos, volúmenes y patrones históricos a los distintos espacios del establecimiento. La recepción, cafetería y restaurante evocan, respectivamente, los ropajes de la corte, el verdugado y la sastrería clásica, con el terciopelo como protagonista. Los salones Aldonza y Juan II incorporan referencias a la indumentaria militar y al luto de la monarquía, mientras que las habitaciones se inspiran en la lencería de época. El resultado combina patrimonio e historia con materiales, texturas y soluciones contemporáneas para crear una experiencia vinculada a la identidad de Sos.

Requena y Plaza culmina la transformación de Room Casa Gracia



Casa Gracia Barcelona inicia una nueva etapa como Room Casa Gracia, *flagship* de Room Urban Hostel, tras una reforma integral ejecutada por Requena y Plaza. El proyecto conserva la esencia arquitectónica del edificio histórico del Paseo de Gracia y la combina con un interiorismo contemporáneo, colorista y de inspiración urbana. Las habitaciones incorporan tonos vibrantes, mobiliario funcional y elementos gráficos, mientras que las zonas comunes recuperan materiales y texturas originales. La renovación amplía también la oferta con *specialty coffee*, restaurante, terraza, coctelería, salones privados y espacios de *coworking*. El nuevo establecimiento apuesta así por convertirse en un punto de encuentro abierto tanto a viajeros como a residentes de Barcelona.

©JUSTIN PAQUAY

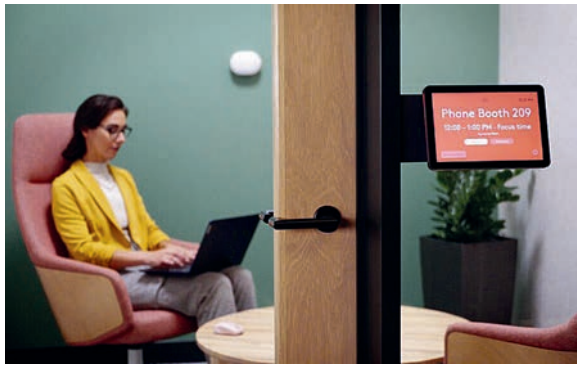


Cidon participa en la transformación de Nômade Temple Ibiza

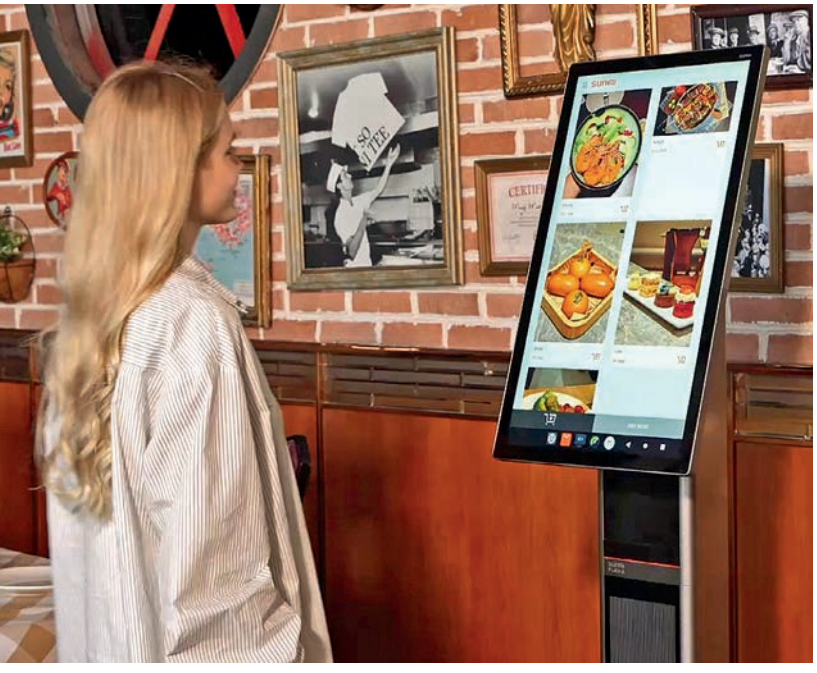
Cidon Interior Design & Contract ha sido responsable del equipamiento FF&E y OS&E de Nômade Temple Ibiza, el nuevo cinco estrellas de Portinatx, participando en la transformación del antiguo BG Portinatx Beach Club Hotel. La arquitectura y el interiorismo han sido desarrollados por Oneness, estudio interno de Nômade People, mientras que Betlinski Project Management ha coordinado la construcción. Cidon ha gestionado de forma integral el equipamiento, desde planos, fabricación y control de calidad hasta la logística, montaje e instalación de mobiliario a medida, piezas artesanales y objetos decorativos. El proyecto, propiedad de ARD Investment & Development, cuenta con 182 habitaciones y espacios de restauración, bienestar, música y cultura, concebidos para integrarse en el paisaje de Ibiza.

Optimizar la gestión de los espacios de trabajo

Logitech amplía las capacidades de Logitech Spot, su sensor de presencia y condiciones ambientales, con nuevas integraciones para optimizar la gestión de los espacios de trabajo. El dispositivo recopila datos en tiempo real sobre ocupación, temperatura, humedad, CO_2, COV y partículas, entre otros parámetros. Su integración con plataformas como Appspace, Planon, Robin, Zoom o VergeSense permite automatizar reservas, detectar salas infrautilizadas y mejorar la gestión de los espacios. Los datos también pueden utilizarse para monitorizar la calidad del aire y el bienestar de los empleados, incluso mediante consultas en lenguaje natural.



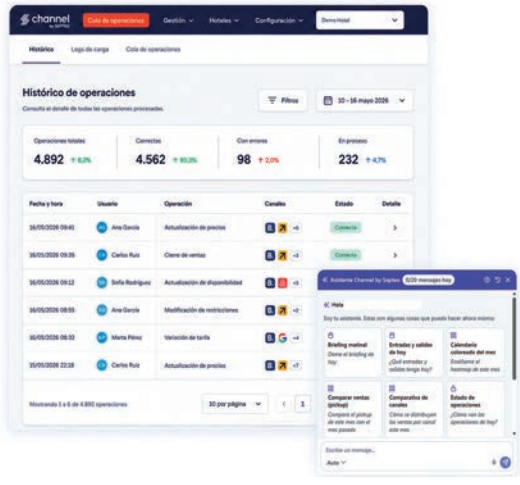
Terminales táctiles con IA y amplia conectividad



Concept International España presenta en España Sunmi Flex 3, una nueva gama de terminales táctiles modulares basada en Android 13 y SunmiOS 3.0. Sus pantallas de 18,5, 22 y 27 pulgadas pueden configurarse para autocobro, autopedido, *check in* hotelero, información o monitores de cocina KDS. Los equipos incorporan procesadores Qualcomm, hasta 8 GB de RAM, 128 GB de almacenamiento y, en la versión *premium*, capacidades de IA y Wi-Fi 6E. Su diseño modular ofrece múltiples opciones de soportes y periféricos, además de una amplia conectividad y cámaras opcionales para aplicaciones de comunicación y análisis mediante IA.

Una gestión más conectada y transversal

Septeo Hospitality lanza un nuevo *channel manager* integrado de forma nativa con Ulysses PMS, reforzando el ecosistema tecnológico de Ulysses Suite. La solución automatiza la gestión de disponibilidad, precios y restricciones en los distintos canales de venta, reduciendo tareas manuales y mejorando la trazabilidad. Incorpora inteligencia artificial para detectar y corregir errores de mapeo y permite consultar información sobre la distribución mediante lenguaje natural. El lanzamiento responde a la estrategia de Septeo Hospitality de reducir dependencias de integraciones externas y avanzar hacia una gestión más conectada y transversal. Ulysses Suite integra así la distribución con otras áreas como *revenue management*, pagos, experiencia del huésped y analítica.



Con datos unificados

Cloudbeds presenta Cloudbeds RMS, un nuevo sistema de *revenue management* que integra datos, inteligencia de mercado, recomendaciones de precios y automatización en una única plataforma. Basado en Signals, analiza en tiempo real reservas, ocupación, ritmo de ventas, comportamiento de los canales, competencia y demanda para mejorar las decisiones de *pricing*. Su función Autopilot automatiza los cambios de tarifas dentro de los límites y estrategias definidos por cada hotel, manteniendo el control del equipo. Al estar integrado de forma nativa con el PMS y el *channel manager* de Cloudbeds, permite pasar del análisis a la aplicación de precios con mayor rapidez. El sistema también facilita adaptar las tarifas a los cambios de demanda y activar acciones de *marketing* durante periodos de menor ocupación.

DIGITAL SIGNAGE

De la pantalla al sistema de comunicación

CONCEPT INTERNATIONAL ESPAÑA



La señalización hotelera está en una etapa en la que conviven soportes físicos y digitales, contenidos dinámicos, gestión centralizada e integración con la operativa. El reto ya no consiste únicamente en instalar pantallas, sino en decidir qué comunicar, dónde hacerlo y con qué soporte. *Por Isabel Fernández*



CONCEPT INTERNATIONAL ESPAÑA

La señalización de un hotel empieza mucho antes de que el huésped llegue a visualizar una pantalla. Comienza en la arquitectura, en la distribución de los espacios y en los recorridos que conectan recepción, habitaciones, restaurantes, salas de reuniones y zonas comunes. Sobre esa estructura se construye después un sistema de comunicación en el que conviven señales permanentes, soportes digitales y contenidos que pueden cambiar en función del momento.

La evolución del *digital signage* está llevando al sector *hospitality* precisamente en esa dirección: de la pantalla entendida como soporte audiovisual a una red de comunicación vinculada al espacio y a la operativa del establecimiento. Una transformación que afecta al diseño, los formatos, la gestión de contenidos y también a la integración con otros sistemas.

"El punto de partida debe ser la función que tendrá cada dispositivo. No requiere el mismo *hardware* una pantalla informativa en el *lobby*, la señalización de una sala, un terminal de *check in* o una gran superficie LED para eventos", explica Pablo Entrena, Business Development Manager de Concept International España. Entrena agrega que "después deben estudiarse las condiciones del espacio: luminosidad, distancia de visualización, horas de funcionamiento, conectividad y necesidad de interacción. En los terminales de autoservicio, hay que definir desde el principio los periféricos necesarios, como lectores NFC o de códigos, cámaras, impresoras y medios de pago, así como su integración con los sistemas del hotel".

Por su parte, Javier de Córdoba Checa, experto Hospitality AV de Econocom España, pone el acento en el recorrido: "El primer paso es co-



nocer bien el hotel y entender cómo se mueve el huésped por sus espacios". La señalización, por tanto, debe responder a situaciones concretas: orientarse al llegar, localizar una sala, consultar una actividad o conocer un cambio de agenda.

La arquitectura condiciona también la solución. "Cada hotel tiene una operativa, una personalidad y unos objetivos diferentes", señala De Córdoba Checa. Por eso, añade, el planteamiento no debería comenzar por un catálogo de dispositivos, sino por definir qué se quiere conseguir en cada espacio.

Sobre ello también hace hincapié Xavier Tarragó, *manager* de MediaMarkt Business en MediaMarkt España, al sostener que "la señalización de un hotel debe contemplarse desde las primeras fases de su planteamiento arquitectónico. Para desarrollarla correctamente, hay que analizar el uso de cada zona, los recorridos habituales de clientes y empleados, los requisitos de accesibilidad universal establecidos por la normativa y la identidad visual del establecimiento. El sistema debe reunir señales de orientación, información, regulación y evacuación, manteniendo una integración armónica con el interiorismo. Trabajar de forma coordinada con estudios de arquitectura, diseñadores y especialistas en señalética es clave para crear entornos intuitivos, cómodos y seguros. También conviene diseñar una solución preparada para evolucionar con el hotel, sobre todo cuando se incorporan soportes digitales o materiales más sostenibles, siempre en sintonía con la marca y los valores del alojamiento".

Una red de puntos de comunicación

Lobby y recepción son algunos de los lugares donde el *digital signage* tiene mayor visibilidad, pero el mapa de aplicaciones es mucho más amplio. Restaurantes, ascensores, pasillos, salas de reuniones, espacios de ocio e incluso las habitaciones pueden convertirse en puntos de comunicación.

En un hotel urbano, la señalización puede estar más vinculada a la orientación y los servicios; en un resort, a actividades y restauración; mientras que en un establecimiento con actividad MICE adquiere especial importancia la información sobre agendas, salas, ponentes y cambios de última hora.

"Cualquier proyecto de señalización en un hotel debe contemplar una integración total con la operativa del establecimiento y la experiencia del huésped", apunta Víctor Guill, *sales manager* Hospitality de LG. Esa integración afecta tanto a las zonas comunes como a los diferentes puntos de contacto dentro del alojamiento.

El planteamiento de Mónica Fernández Bové, *managing director* de nsign, es similar, pero desde la comunicación: "Un proyecto de señalización digital en un hotel no debería empezar por '¿qué pantallas ponemos?', sino por una pregunta mucho más importante: '¿qué queremos que ocurra en cada punto de contacto con el huésped?'."

La consecuencia es que no existe una única solución válida para todo el establecimiento. Una pantalla destinada a orientar debe priorizar legibilidad y rapidez de comprensión; una comunicación en un *lobby* puede apoyarse en recursos visuales de mayor impacto; y una agenda de eventos necesita capacidad de actualización.

Para Fernando Pardo, *global operations director* de Nonius, la planificación debe considerar precisamente esa variedad: "La señalización debe planificarse como parte integral de la experiencia del huésped y no únicamente como un elemento funcional".

LG



El formato se adapta al espacio

La elección del tamaño y la tecnología deja de ser el primer paso. La distancia de lectura, la iluminación, el tipo de contenido y el tiempo que tendrá el usuario para verlo son algunos de los factores que determinan el formato.

En corredores y distribuidores predominan las necesidades de orientación rápida. En *lobbies* y zonas de recepción pueden tener cabida soluciones de mayor tamaño. En salas de reuniones, los soportes pueden informar sobre la agenda o identificar espacios, mientras que en restauración el contenido puede cambiar a lo largo del día.

También crece la utilización de formatos no convencionales, capaces de adaptarse a elementos arquitectónicos. Pantallas ultrapanorámicas, superficies de diferentes proporciones o soluciones integradas en columnas y otros elementos permiten ampliar las posibilidades de comunicación.

Fernando Pardo, de Nonius, observa precisamente una evolución en este sentido: "Las pantallas ya no tienen que limitarse a los formatos tradicionales 16:9 o 4:3". La flexibilidad permite plantear la señalización desde el propio espacio y no únicamente desde las dimensiones estándar de una pantalla.

Desde Concept International España, Pablo Entrena coincide en que "el tamaño y el formato deben depender de la distancia de visualización, el tipo de contenido, la luminosidad y las características del espacio". El criterio, por tanto, debe ser funcional antes que tecnológico.

Esta adaptación también alcanza a la señalización física. Según Quim Serrano, del Área Digital y Marketing de Sisplamo, "un proyecto de señalización hotelera debe abordarse como una estrategia integral de arquitectura de la información y gestión de flujos (*wayfinding*)".

El concepto de *wayfinding* adquiere así una importancia renovada. Antes de decidir dónde colocar una pantalla, hay que comprender cómo se desplazan las personas por el edificio y qué información necesitan en cada punto.

El contenido gana protagonismo

El salto cualitativo del *digital signage* no se encuentra únicamente en las prestaciones de los dispositivos. Está también en la posibilidad de gestionar los contenidos de forma centralizada y modificarlos cuando las circunstancias cambian.

En un hotel, la información rara vez permanece idéntica durante todo el día. Cambian los horarios, las actividades, las agendas de reuniones, la oferta gastronómica o la disponibilidad de determinados servicios. La señalización digital permite trasladar esos cambios a los diferentes puntos de comunicación.

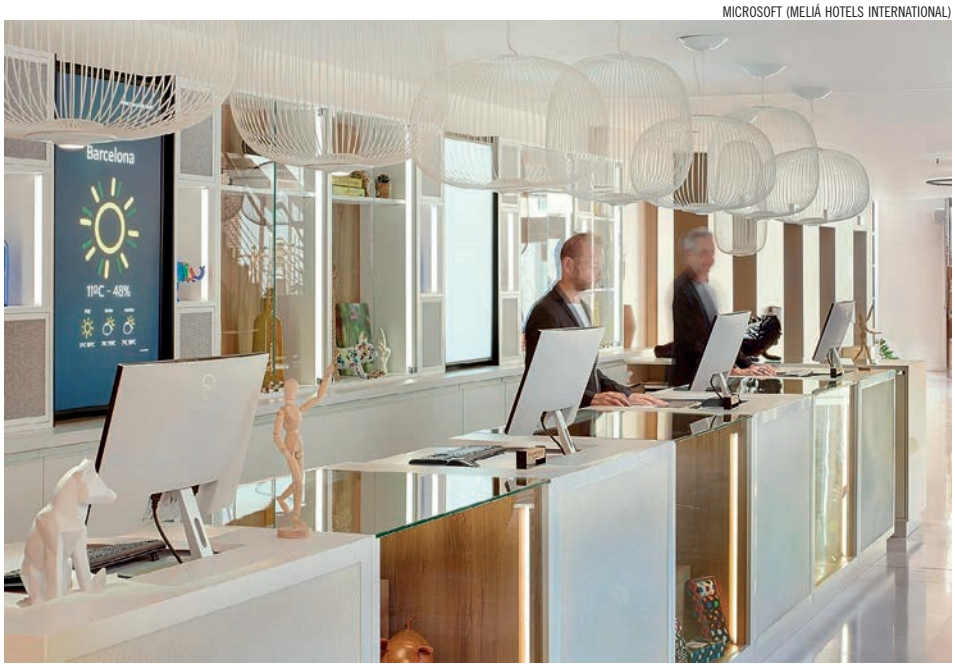
"La tendencia general es avanzar hacia un *hardware* más flexible, eficiente y fácil de mantener e integrar con la operativa del hotel", comenta Pablo Entrena, de Concept International España. A medida que crece el número de pantallas, la supervisión y el mantenimiento adquieren tanta importancia como la instalación inicial.

La gestión centralizada también resulta especialmente relevante para las cadenas. Un grupo hotelero puede mantener determinados criterios comunes de marca y, al mismo tiempo, permitir que cada establecimiento adapte sus mensajes a su realidad local.

Para Víctor Guill, de LG, "la personalización digital, la gestión centralizada, la sostenibilidad y las experiencias inmersivas son algunas de las tendencias que están marcando la evolución del sector". Guill sitúa así el desarrollo del *digital signage* en un contexto más amplio, en el que las pantallas forman parte de estrategias de comunicación cada vez más dinámicas.

En esa misma línea, Fernando Pardo, de Nonius, identifica un cambio de modelo: "Una de las principales tendencias es la evolución de la cartelería digital desde un modelo basado simplemente en mostrar información hacia sistemas de comunicación más dinámicos, personalizados y adaptados al contexto".

MICROSOFT (MELIÁ HOTELS INTERNATIONAL)



De la información estática a la comunicación contextual

La adaptación de los contenidos puede producirse en función de diferentes variables: el momento del día, el espacio, la actividad programada o la disponibilidad de determinados servicios.

En restauración, por ejemplo, la comunicación puede acompañar diferentes franjas horarias y actualizarse según la oferta real. En MICE, las pantallas pueden reflejar modificaciones de agenda. En las zonas comunes, el contenido puede alternar información práctica con propuestas relacionadas con los servicios del establecimiento.

La tecnología también permite avanzar hacia una comunicación más personalizada. El objetivo no es necesariamente mostrar más información, sino conseguir que el mensaje sea pertinente para el lugar y el momento en el que aparece.

Mónica Fernández Bové, de nsign, resume esta transformación afirmando que "la señalización digital no es solo una herramienta visual: cada vez más es una capa operativa dentro del hotel". Esa capa conecta la comunicación con procesos que hasta ahora se gestionaban de manera independiente.

La integración con sistemas de reservas, eventos, restauración, ocupación o disponibilidad de servicios puede contribuir a mantener los contenidos sincronizados con la realidad del establecimiento.

Por su parte, Xavier Tarragó, de MediaMarkt Business, igualmente destaca esta integración como una de las líneas de evolución: "También gana protagonismo la integración de estos soportes con los sistemas de gestión hotelera o PMS".

Una infraestructura que debe poder evolucionar

La incorporación de *digital signage* supone además una nueva consideración: el sistema debe estar preparado para cambiar.

Los hoteles modifican espacios, servicios, actividades y formatos de comunicación. En las cadenas, además, pueden producirse actuali-

LA SEÑALIZACIÓN TRADICIONAL SIGUE SIENDO IMPRESCINDIBLE



SISPLAMO

La expansión del *digital signage* no elimina la señalización física. En un hotel, buena parte de la información debe permanecer disponible con independencia de que una pantalla esté encendida, conectada o actualizada.

La orientación permanente es uno de sus principales ámbitos: identificación de habitaciones, aseos, ascensores, restaurantes, salas, accesos y diferentes zonas del establecimiento. Directorios, señales direccionales y elementos suspendidos o murales continúan formando parte de los recorridos del huésped.

También existe una diferencia fundamental entre señalización informativa y señalización de seguridad. Salidas de emergencia, recorridos de evacuación, equipos contra incendios, zonas de riesgo y determinadas indicaciones de accesibilidad están sujetas a los requisitos que establezca la normativa aplicable.

La accesibilidad introduce además criterios específicos de diseño, como contraste, pictogramas, recursos táctiles o Braille, que deben integrarse en aquellos elementos donde sean necesarios.

La señalización física puede incorporar igualmente sistemas modulares que permitan actualizar determinadas informaciones sin sustituir el conjunto. Esta flexibilidad resulta especialmente útil en establecimientos donde cambian nombres de salas, servicios o espacios.

Señalización digital y física no son necesariamente alternativas. La primera resulta especialmente adecuada para contenidos dinámicos; la segunda mantiene su función en información permanente, orientación y seguridad.

Como señala Quim Serrano, del Área Digital y Marketing de Sisplamo, "la señalética física fija y modular sigue siendo el pilar indispensable para la orientación básica y la seguridad". El reto está en conseguir que ambos sistemas compartan criterios de diseño, jerarquía y legibilidad.

Así, la señalización tradicional no desaparece con la digitalización: pasa a formar parte de un ecosistema híbrido en el que cada soporte responde a una necesidad diferente.

MEDIAMARKT BUSINESS



zaciones de identidad o de criterios de marca. Por eso, la escalabilidad, la gestión remota y la facilidad para actualizar contenidos se convierten en elementos de planificación.
"Un hotel cambia: cambian las habitaciones, los eventos, los menús y los servicios", recuerda Quim Serrano, de Sisplamo. De ahí la importancia de plantear sistemas que puedan adaptarse sin tener que rehacer toda la señalización.
La flexibilidad afecta también al contenido y a la estructura de gestión. Mónica Fernández Bové, de nsign, considera que el proyecto debe contemplar desde el inicio "escalabilidad, seguridad, mantenimiento remoto y medición". No se trata solo de instalar una red, sino de definir cómo funcionará y evolucionará posteriormente.
En este contexto aparece también la inteligencia artificial. Su papel puede situarse en la automatización, el análisis de datos, la priorización de contenidos o la adaptación de campañas. La clave será determinar qué procesos se benefician realmente de estas herramientas y cómo se integran en la operativa existente.



NONIUS

El canal propio del hotel

La digitalización abre además una posibilidad estratégica: convertir la red de señalización en un canal propio de comunicación.
Un hotel puede utilizar sus diferentes soportes para mantener una voz coherente desde la entrada hasta las zonas comunes, restauración o habitaciones. En una cadena, la gestión centralizada permite mantener elementos comunes de identidad y comunicación y, a la vez, introducir contenidos específicos de cada establecimiento.
Para Mónica Fernández Bové, de nsign, esta posibilidad puede convertir la señalización en un activo de comunicación del propio hotel, capaz de dar visibilidad a sus servicios, propuestas y contenidos sin depender exclusivamente de canales externos.
Pero la comunicación comercial debe convivir con la información que realmente necesita el huésped. La prioridad sigue siendo que el contenido tenga sentido en el contexto en el que aparece.
En palabras de Bové, "la mejor señalización digital es la que el huésped percibe como útil, natural e integrada en su estancia. No necesariamente la más espectacular, sino la que llega en el momento adecuado, con el mensaje adecuado".
En cuanto a la evolución del sector, Javier de Córdoba Checa, de Econocom, profundiza en que "quizá la principal evolución no esté en

ECONOCOM



las pantallas, sino en todo lo que sucede detrás. La señalización digital empieza a funcionar como un sistema vivo, conectado con la operativa del hotel y capaz de adaptar los mensajes a cada espacio y momento de la estancia. En este cambio, el contenido deja de ser un complemento para convertirse en una parte central del proyecto. No basta con instalar una buena pantalla; hay que pensar qué va a contar, cómo evolucionará a lo largo del día y qué papel tendrá dentro de la experiencia. Bien planteado, puede reforzar la identidad del hotel, despertar el interés por sus servicios o convertir un lugar de paso en un momento memorable. A esto se suma la gestión centralizada, especialmente relevante para las cadenas hoteleras. Permite actualizar contenidos con rapidez y mantener una imagen de marca coherente, sin renunciar a la personalidad y las necesidades de cada establecimiento".

Tecnología y seguridad: dos caminos diferentes

Existe un ámbito en el que la digitalización debe plantearse con especial cautela: la señalización de seguridad.

Salidas de emergencia, recorridos de evacuación, medios de protección contra incendios, zonas de riesgo o determinadas indicaciones de accesibilidad responden a requisitos específicos. En estos casos, la señalización digital puede complementar la comunicación, pero no debe confundirse con los elementos reglamentarios que resulten obligatorios.

Javier de Córdoba Checa, de Econocom, insiste en diferenciar ambos ámbitos: "La señalización de seguridad es diferente de la comercial o experiencial: debe ser inmediata, inequívoca y estar siempre visible".

También la privacidad adquiere relevancia a medida que aumenta el número de dispositivos conectados dentro del hotel. La gestión de información y datos debe formar parte del planteamiento tecnológico y de seguridad del establecimiento.

Víctor Guill, de LG, resalta que "la seguridad de los datos y la privacidad empiezan a adquirir un papel cada vez más relevante en el entorno digital del hotel". El avance de la conectividad introduce, por tanto, nuevas responsabilidades que deben considerarse desde la fase de diseño.

Un modelo híbrido

La evolución del *digital signage* no conduce necesariamente a un hotel completamente digital. Más bien apunta a una convivencia entre tecnologías y soportes, cada uno utilizado allí donde resulta más adecuado.

La señalización física continúa siendo fundamental para la orientación permanente, la identificación de espacios y las indicaciones de seguridad. El *digital signage* aporta valor cuando la información cambia, necesita actualizarse con rapidez o puede beneficiarse de recursos audiovisuales.

"No se trata de sustituir toda la señalización física por pantallas, sino de utilizar cada formato allí donde aporta mayor valor", resume Fernando Pardo, de Nonius.

Desde Sisplamo, Quim Serrano establece una conclusión similar: "La señalética física fija y modular sigue siendo el pilar indispensable para la orientación básica y la seguridad, y convive cada vez más con soportes digitales puntuales para contenidos dinámicos".

La consecuencia es un modelo de señalización híbrido en el que la tecnología no tiene por qué ocupar todo el protagonismo. Su función es resolver necesidades concretas y complementar una arquitectura de información que empieza en el propio edificio.

El reto para los hoteles será, por tanto, diseñar esa red como un conjunto coherente: decidir qué información debe permanecer, cuál debe actualizarse, dónde tiene sentido digitalizarla y cómo gestionar todos esos puntos de comunicación a lo largo del tiempo.

Más que una cuestión de cantidad de pantallas, el futuro del *digital signage* hotelero parece pasar por la capacidad de convertir diferentes soportes en un sistema coordinado de información, orientación y comunicación.●

TIPOS DE SEÑALIZACIÓN

- **DIRECCIONAL: facilita el desplazamiento de los huéspedes hacia las habitaciones, zonas compartidas, salones, ascensores y otros puntos del establecimiento.**
- **INFORMATIVA: comunica horarios de servicios, normas de utilización y contenidos relevantes en espacios como salas de reuniones, restaurantes o spas.**
- **DE SEGURIDAD Y EMERGENCIA: indica salidas de emergencia, recorridos de evacuación y la localización de recursos como extintores o desfibriladores.**
- **IDENTIFICATIVA: permite reconocer habitaciones, salas, despachos u otras estancias mediante nombres, numeración o referencias visuales.**
- **DECORATIVA O AMBIENTAL: refuerza el interiorismo y ayuda a trasladar la personalidad e identidad visual del hotel.**

Fuente: Xavier Tarragó, manager *de MediaMarkt Business en MediaMarkt España*

Guext 2026

La innovación como palanca para transformar el *hospitality*



Gext 2026 reunirá siete grandes ámbitos vinculados al *hospitality* —equipamiento y maquinaria, menaje, diseño y decoración, tecnología y digitalización, café y alimentación especializada, logística y envasado, y gimnasio y spa—, ofreciendo una visión transversal de las soluciones que están modificando tanto la operativa interna como la experiencia del cliente.



La transformación del sector horeca ya no se mide únicamente por la incorporación de nuevas tecnologías. También se refleja en cómo se diseñan las cocinas, se gestionan los recursos, se relacionan los profesionales con los equipos o se construye la experiencia del cliente. Eficiencia, automatización, sostenibilidad, personalización y profesionalización forman parte de una misma ecuación: hacer más competitivo un negocio en un escenario marcado por la presión de los costes, la escasez de personal y unos consumidores cada vez más exigentes.

Ese es el contexto en el que Guext 2026 celebrará su segunda edición, del 15 al 17 de octubre en Ifema Madrid. Más allá de su dimensión expositiva, el salón permite tomar el pulso a una industria que está evolucionando desde el equipamiento entendido como herramienta operativa hacia solucio-

nes capaces de aportar datos, ahorrar recursos, simplificar procesos y mejorar la experiencia final.
La dimensión económica de este cambio es significativa. Según datos de FELAC (Federación Española de Asociaciones de Fabricantes de Maquinaria para Hostelería, Colectividades e Industrias Afines), organizadora del salón junto a Ifema Madrid, las empresas integradas en la federación alcanzaron en 2024 una facturación conjunta de 2.500 millones de euros, de los que 1.125 millones correspondieron a ventas internacionales. El equipamiento profesional se sitúa, así, como una industria con capacidad para acompañar la modernización de restaurantes, hoteles y colectividades, pero también para impulsar nuevas formas de trabajar.



Tecnología para hacer frente a la presión operativa

La digitalización aparece como uno de los grandes denominadores comunes. La conectividad de los equipos, la automatización y la gestión basada en datos están entrando en ámbitos que hasta hace poco dependían en mayor medida de procesos manuales. Recepciones automatizadas, sistemas de gestión remota, mantenimiento predictivo o soluciones capaces de adaptar el consumo energético a la demanda real apuntan hacia un modelo en el que la tecnología no sustituye necesariamente al profesional, sino que libera tiempo y recursos para tareas de mayor valor.



Esta cuestión resulta especialmente relevante ante uno de los problemas estructurales del sector: la disponibilidad de personal. Diseñar cocinas más eficientes, simplificar tareas y mejorar la ergonomía puede contribuir tanto a elevar la productividad como a hacer más atractivos determinados puestos de trabajo. El diseño de los espacios deja, por tanto, de ser una cuestión exclusivamente estética para convertirse también en una herramienta de gestión.
La sostenibilidad sigue una trayectoria similar. El ahorro energético, la reducción del consumo de agua, la disminución del desperdicio y el mantenimiento eficiente de los equipos están pasando de ser elementos diferenciales a integrarse progresivamente en las decisiones de inversión. La innovación, en este sentido, se vincula cada vez más al retorno económico: consumir menos recursos también significa controlar mejor los costes.

El valor añadido llega a la taza y a la mesa

La transformación alcanza igualmente a la experiencia gastronómica. El menaje, por ejemplo, incorpora nuevos materiales, soluciones ergonómicas y diseños que combinan resistencia y funcionalidad con una creciente preocupación por la sostenibilidad y la presentación. En sala, vajilla y elementos de servicio forman parte de la identidad del establecimiento y contribuyen a transmitir el concepto gastronómico.
El café representa otro ejemplo de esta evolución. Su consumo en España creció un 3,7 %, hasta superar los 67 millones de tazas diarias, según datos de la Asociación Española del Café. Cerca de un 34 % se consume en establecimientos hosteleros. El crecimiento del café de especialidad, la búsqueda de nuevos orígenes y la cultura asociada a su preparación están convirtiendo una categoría tradicionalmente complementaria en una oportunidad para generar valor y diferenciar la oferta.

Innovación aplicada, no innovación por sí misma

El programa de Guext 2026 refleja precisamente esta amplitud. Sus espacios de conocimiento y demostración abordarán la cocina conectada, la inteligencia artificial, los nuevos modelos de restauración, la *foodvenience*, el diseño de espacios, la restauración colectiva y la gestión de recursos humanos, entre otros asuntos.
La iniciativa Guext Innovación incide, además, en una idea cada vez más relevante para el sector: una solución tecnológica solo tiene verdadero valor cuando responde a una necesidad concreta y puede trasladarse a la operativa diaria. Aplicabilidad, sostenibilidad, eficiencia y mejora de la experiencia son algunos de los criterios que marcarán esa evolución.
El resultado es un sector que avanza hacia establecimientos más conectados y eficientes, pero también hacia una concepción más amplia de la inversión. Equipar una cocina, renovar una instalación o digitalizar un proceso ya no son decisiones aisladas. Forman parte de una estrategia destinada a controlar costes, optimizar recursos, facilitar el trabajo y ofrecer una experiencia capaz de diferenciar al negocio. En ese cruce entre tecnología, personas y experiencia se encuentra buena parte del futuro del *hospitality*.●



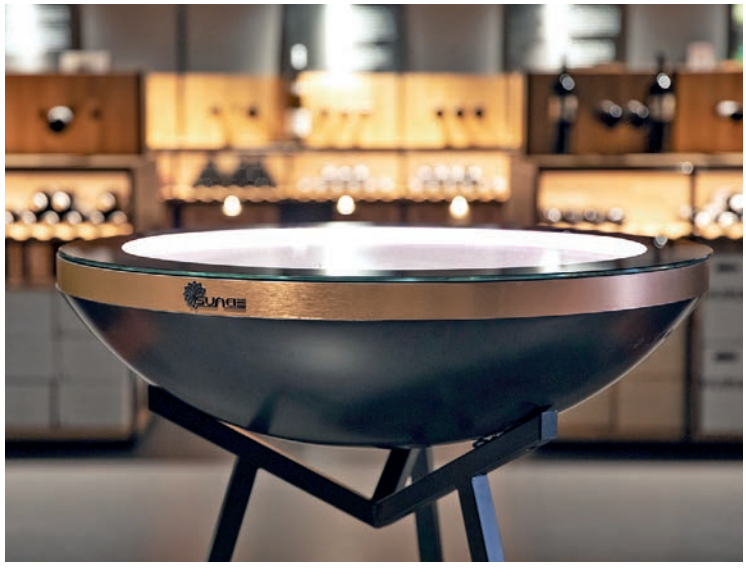
Khama Hotel

La cama elevable motorizada Atlantis agiliza las tareas de *housekeeping*, optimiza los tiempos de limpieza y disminuye los sobreesfuerzos del personal. La cama incluye un motor que se acciona pulsando un mando a distancia. Está formada por una estructura con ruedas, que facilitan su desplazamiento, para poder limpiar por debajo de una manera cómoda. Soporta un colchón de hasta 40 cm de grosor. Consta de una base con estructura metálica, cuya resistencia es de 100 kg/m^2, y cinco barras de esfuerzo. Su superficie está acolchada con poliuretano de 8 mm.



Miguélez Seating

Póker es un modelo de silla que combina innovación y ergonomía. El nuevo modelo incorpora el exclusivo sistema Delta Flex, patentado por la firma, que optimiza la flexibilidad entre asiento y respaldo para mejorar el confort del usuario. Con estructura de acero, ruedas, excelente apoyo lumbar y materiales ignífugos de alta calidad, Póker responde a las exigencias de los espacios de uso intensivo.



Himacs

Sunae es una mesa cinética que combina el arte ancestral japonés con el diseño contemporáneo y las nuevas tecnologías. Diseñada y fabricada en gran parte en Himacs, cada pieza se realiza artesanalmente en Suiza, otorgando a cada mesa una identidad única. Con una estructura circular perfectamente lisa y depurada, el modelo Origin S, en la imagen, está disponible en Himacs Alpine White Ultra-Thermoforming o Intense Ultra Back, y ha sido concebido para romper las líneas rígidas y aportar una sensación de fluidez natural a los espacios.



Casadesús

Sumo es una butaca de elegantes trazos curvilíneos y envolventes formas redondeadas. Su apariencia le confiere un bello confort visual en la que todo parece integrado a modo orgánico y fluido. Creada a partir de una imponente base de asiento circular conificada, que le da su aspecto masivo, se le une un respaldo semicircular curvado que cierra en sí todo el concepto de Sumo y que lo integrada en toda su bella geometría. La colección se presenta en dos medidas de tamaño e incluye la opción de sistema giratorio y ruedas, al margen de la versión de patas.



Cecotti Collezioni

Gaspard es una familia de grandes mesas de comedor cuyo diseño reinterpreta el arquetipo de la mesa medieval *fratino*, incorporando influencias del diseño japonés. La estructura, disponible en fresno macizo o nogal, está compuesta por dos soportes que sostienen el tablero y que están unidos mediante una barra transversal elíptica. Los soportes se realzan con un refinado detalle de estriado vertical. El diseño se completa con detalles en latón microtexturizado, con un grabado decorativo de damero, presentes tanto en los pies como en los extremos de la barra transversal.



Dressy

Diseñada por Santiago Sevillano para Dressy, Nubo es una colección de asientos nacida de la artesanía contemporánea. Su rasgo más distintivo es el volumen de su respaldo, cuyas formas evocan la fusión de tres nubes para ofrecer la máxima ergonomía y calidez visual. La familia incluye sillas con respaldo alto o bajo, una elegida versión *lounge* y cuatro bases distintas —una de ellas giratoria—.

Inclass

Con su silueta cuidadosamente equilibrada de formas suaves y acogedoras, Binar 55 es una familia completa de sillas y taburetes. Sus líneas curvas fluyen con elegancia, mientras que el característico respaldo envolvente abraza suavemente el cuerpo, proporcionando comodidad desde el primer momento. Sus dimensiones y su carácter altamente versátil, junto con la amplia gama de estructuras y acabados disponibles, permiten un uso transversal en diversos proyectos.





Actiu

Trayi es un nuevo sistema de mesas diseñado por Michele Menescardi y Cristian Gori que transforma el espacio operativo en un entorno más flexible y dinámico. Su diseño ligero y funcional permite reorganizar rápidamente los espacios y generar distintas configuraciones de uso gracias a una amplia variedad de formatos, alturas y accesorios. Desde puestos individuales hasta configuraciones colaborativas, *benches* de hasta cuatro puestos, mesas de reunión o soluciones de dirección, el sistema permite resolver diversas tipologías de espacio mediante un único programa.

Sklum

El sillón Evani, que combina hierro y chenilla, juega entre lo industrial y lo clásico. El contraste entre la suavidad del tejido y la contundencia del metal demuestra que este tipo de tendencia no tiene por qué integrarse en interiores fríos, sino que puede hacerlo en espacios cálidos y sofisticados.





The Masie

Las sillas Biarritz combinan una estructura metálica estilizada con un diseño de líneas limpias y reposabrazos integrados que aportan un extra de confort. Su estética contemporánea y equilibrada las convierte en la opción perfecta para crear un espacio elegante, funcional y lleno de personalidad.



S-Cab

Creada originariamente para exterior, Brezza Relax llega al espacio interior reproduciendo el carácter desestructurado y la sencillez de las líneas que han marcado el éxito de la *lounge chair*. Los cojines extragrandes invitan al confort informal, mientras que una meticulosa selección de revestimientos en tejido reciclable confiere a la versión *indoor* características táctiles y visuales en sintonía con una estética de estilo residencial.



Casual Home & Contract

La silla Kiro es un diseño que rompe la ideología tradicional de la silla de cuatro patas para dar paso a una de tres. Con su estructura de roble contrachapado, moldeado a alta temperatura, se consigue una curva que asciende hasta el respaldo favoreciendo la ergonomía. Además, una de sus principales características es el bordón más grueso de lo habitual, lo que realza su silueta y ofrece la posibilidad de jugar con diferentes tejidos. Un modelo ligero que se comporta perfectamente en espacios contract.



Fast

Estea es un sillón realizado íntegramente en aluminio diseñado por Lievore Asociados, inspirado en los primeros rayos de sol y en la delicadeza del amanecer. Sus líneas suaves y envolventes evocan la luz que se extiende lentamente desde el Este en el horizonte, creando una sensación de equilibrio y serenidad. Como el amanecer, Estea transmite calidez y armonía, transformando cada espacio en un momento de quietud y relax.



Nube

Ottavio es una mesa de madera maciza de diseño limpio y geométrico, con un sobre y unas patas de sección cuadrada que comparten el mismo lenguaje estructural. El nogal oscurecido acentúa su solidez material y aporta calidez sin recurrir a la ornamentación. La acompañan las sillas Carol, con estructura de madera curvada, y asiento y respaldo tapizados en terciopelo. Aportan un carácter más suave, casi orgánico, al conjunto, equilibrando la rotundidad de la mesa sin entrar en contradicción con ella.



Moblibérica

Silueta, la colección de sillas diseñadas por Yonoh Studio, combina una estética refinada con un diseño altamente funcional. Inspirada en las líneas del cuerpo humano, su silueta suave y envolvente se complementa con una estructura metálica resistente y apilable. Disponible en versiones de madera lacada o tapizadas —con o sin brazos—, destaca por su versatilidad, confort y cuidada atención al detalle, como los tacos Quickclick® de Wagner® que protegen las superficies y alargan su vida útil. La novedad es la versión realizada en PP 100 % reciclado y reciclable.



MisterWills

El taburete tapizado Romy es una pieza de diseño elegante con estructura de acero tubular y patas de aguja que aportan ligereza y sofisticación. El tapizado textil ofrece comodidad y un acabado moderno. Ideal para bares, cocinas, cafeterías y restaurantes, su versatilidad lo hace fácil de combinar con diversos estilos. Duradera, cómoda y funcional, esta pieza es perfecta para cualquier espacio que requiera un asiento con estilo.

AVANCE PRÓXIMO MES

Nº 281

GENWEC



TENDENCIAS

Accesorios de baño

El baño no basta con que esté limpio y sea funcional; debe estar bien equipado, ser cómodo, práctico y visualmente impecable. Para alcanzar este objetivo, los accesorios son indispensables.

BOLIA



DOSSIER

Sofás y sillones

Muebles polifacéticos diseñados para cumplir múltiples funciones que, además, se presentan con una estética capaz de adaptarse a cualquier espacio.

Fitness



ETENON FITNESS

El centro de *fitness* del hotel debe estar bien organizado y ofrecer maquinaria de calidad a los huéspedes para que puedan seguir correctamente su rutina habitual de ejercicios.

JUNG



Inmótica

La inmótica optimiza el uso energético, así como adecúa la iluminación y climatización, entre otros sistemas, a las necesidades del cliente en su habitación y de las áreas comunes.

interihotel MAD26

Del 17 al 19 de noviembre en Ifema Madrid, interihotel dará forma al futuro del *hospitality design*. La exposición, zonas comunes y contenidos del evento lo convierten en un espacio inmersivo para hoteleros, restauradores, interioristas, arquitectos…



©BRAVA STUDIO

DISPONIBLE GRATIS ON LINE

Descárguela en

www.equipamientohostelero.com



Todo lo necesario para equipar hoteles, restaurantes, retail y establecimientos de colectividades

CURT EDICIONES SA

www.curtediciones.com

Lo servimos a tu gusto

Crazy Hotel edition

En el diseño hay tanta variedad como gustos existen. Personaliza tu mobiliario y crea espacios tan únicos como tú.





CASUAL
HOME & CONTRACT

www.casualsolutions.es

@casual_solutions
Casual Home&Contract
@casualsolutions

interihotel
2026
Madrid, Nov. 17-19
stand **M14**