Equipamiento hostelero

www.equipamientohostelero.com
CURT EDICIONES SA
Nº 279 · 8 €

Proyecto a fondo

NHOW LIMA



PROYECTO: CAPELLA GARCIA ARQUITECTURA / ©ELEAZAR CUADROS

Tendencias Cerramientos y aislamientos · **Dossier** Tapicería y cortinaje

Productos de acogida · Lavado en la cocina

TRANSFORMACIÓN DIGITAL EN EL HOTEL


“DESDE LA TRADICIÓN TEJEMOS EL FUTURO”
vayoiltextil.es
Expertos en equipamiento textil para hoteles
vayoil
Calidad
Confort
Elegancia
Innovación
Resistencia
Exclusividad
Sostenibilidad
C/Louis Pasteur 2 / Parque Tecnológico • Paterna (Valencia) • 46980
+ 34 961 366 520 • info@vayoiltextil.es

Editorial

Equipamiento Hostelero - N.º 279





Innovar para competir

La transformación digital está revolucionando el sector hotelero y redefiniendo la forma en que los establecimientos gestionan sus servicios y se relacionan con sus clientes. Tecnologías como la inteligencia artificial, el *big data* y la automatización permiten ofrecer experiencias más personalizadas y eficientes, al tiempo que facilitan la gestión de reservas, la comunicación con los huéspedes y la optimización de recursos. En este contexto, la digitalización se ha convertido en un factor clave para mejorar la competitividad y responder a las nuevas demandas del mercado. La innovación también está transformando procesos esenciales en la operativa diaria, como el lavado en las cocinas profesionales. Los lavavajillas industriales permiten limpiar grandes volúmenes de vajilla de forma rápida, eficiente y segura, garantizando elevados estándares de higiene y contribuyendo, además, a optimizar el consumo de agua, energía y productos de limpieza. La automatización reduce asimismo el esfuerzo físico del personal y mejora la eficiencia del trabajo. Por otro lado, la sección "Tendencias" analiza en profundidad las nuevas soluciones en cerramientos y aislamientos, fundamentales para mejorar el rendimiento energético de los edificios, optimizar los costes de explotación y elevar el confort de los huéspedes. El número se completa con un reportaje dedicado a los productos de acogida, un ámbito que afronta el reto de combinar innovación, funcionalidad y sostenibilidad para responder a las nuevas exigencias del turismo actual.

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.**

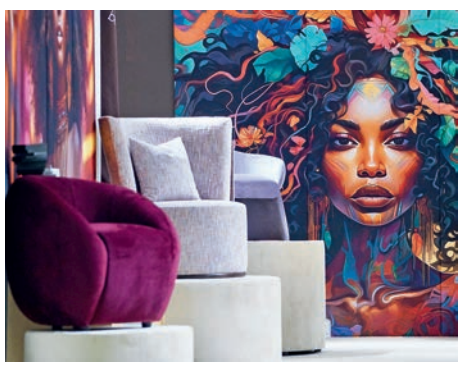
NUEVA DIRECCIÓN: Paseo de Gracia, 63. 1º 2ª. 08008 Barcelona. Tel.: 933 180 101.

Sumario

Equipamiento Hostelero - N.º 279













4 Tendencias: Cerramientos y aislamientos
18 Proyecto a fondo: nhow Lima
26 Transformación digital
36 Productos de acogida
42 Baños
43 Tork
46 Lavado en la cocina
54 Cocinas y menaje
55 Complementos
56 Ferias
57 Food & Beverage
58 Iluminación
59 Instalaciones
60 Mobiliario
62 Pavimentos y revestimientos
63 Bolon
65 Orac
66 Proyectos
69 Tecnología
70 València Inspira Diseño
76 Dossier: Tapicería y cortinaje



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.

Cerramientos y aislamientos

Los cerramientos han dejado de ser un componente pasivo de la arquitectura para convertirse en un elemento estratégico que influye en la eficiencia energética, la flexibilidad operativa, la sostenibilidad y la experiencia del cliente. *Por Isabel Fernández*

EFICIENCIA DESDE LA ENVOLVENTE

GRUPO AYUSO





Los sistemas de cerramiento y aislamiento ya no son únicamente elementos constructivos destinados a separar el interior del exterior, sino soluciones tecnológicas que contribuyen a mejorar el rendimiento del edificio, optimizar los costes de explotación y elevar el confort del huésped.

La innovación en materiales, el desarrollo de propuestas cada vez más eficientes y la incorporación de soluciones automatizadas están impulsando una nueva generación de ventanas, puertas, tabiques móviles, pérgolas bioclimáticas y cerramientos acristalados capaces de responder a las exigencias de un sector que demanda edificios más sostenibles, versátiles y preparados para responder a nuevas formas de uso.

Como indica Luis Mataix, responsable del Departamento de Comunicación y Marketing de Saxun, "en el canal contract-horeca, cada metro cuadrado cuenta. Hoteles, restaurantes y cafeterías necesitan espacios capaces de adaptarse al ritmo del día, a la climatología y, sobre todo, a la experiencia que quieren ofrecer a sus clientes. Por eso, se demandan soluciones de cerramiento y aislamiento versátiles, funcionales y estéticamente cuidadas. Sistemas que permitan abrir, cerrar, proteger o transformar un ambiente con naturalidad, sin renunciar al confort ni a la conexión con el exterior. El objetivo ya no es solo ganar superficie útil, sino crear espacios más agradables, protegidos y preparados para disfrutarse durante más meses al año".

Por su parte, Pablo Martínez, director de Prescripción de Cortizo, considera que "funcionalidad, eficiencia y estética son las principales demandas del sector en los últimos años. En este sentido, han adquirido un papel protagonista los sistemas con altas prestaciones de ais-



NH COLLECTION IBIZA

lamiento térmico, capaces de mejorar el confort de los usuarios al tiempo que favorecen la eficiencia energética de los edificios. Esta orientación hacia la sostenibilidad se complementa con una clara apuesta por propuestas de estética contemporánea, concebidas para integrarse de forma armoniosa en el diseño tanto interior como exterior de los establecimientos. Así, cobran especial relevancia las soluciones con líneas depuradas y perfiles minimalistas que permiten cerrar grandes superficies acristaladas y potenciar al máximo la entrada de luz natural en los distintos espacios". Además, Albert Cunill, *marketing manager* de Technal y Wicona, coincide en que "la demanda está centrada en cerramientos de alta calidad, el confort acústico, la eficiencia energética y la durabilidad frente al uso intensivo. Además, se prioriza el cumplimiento de certificaciones de sostenibilidad".

Ahorro energético y económico

La mejora de la envolvente térmica –mediante ventanas de altas prestaciones, cerramientos con rotura de puente térmico, un adecuado aislamiento de fachadas y cubiertas, y una correcta estanqueidad frente a infiltraciones de aire– permite reducir de forma significativa las pérdidas de calor en invierno y la entrada de calor en verano, disminuyendo la necesidad de utilizar los sistemas de calefacción y climatización.

En términos económicos, estas actuaciones pueden reducir el consumo destinado a climatización entre un 20 % y un 50 %, dependiendo de las características del edificio y del alcance de la intervención. Dado que la climatización representa habitualmente entre el 40 % y el 50 % del consumo energético de un hotel, el ahorro sobre la factura total puede situarse, en muchos casos, entre un 15 % y un 30 %. Si estas mejoras se combinan con equipos de alta eficiencia, sistemas de control inteligente y otras medidas de optimización energética, el ahorro global puede superar el 40 %.

TECHNAL



Además del ahorro económico, la mejora de los cerramientos y del aislamiento aporta beneficios que repercuten directamente en la calidad del servicio. Los huéspedes disfrutan de una temperatura más estable y confortable durante todo el año, se reduce el ruido procedente del exterior, disminuyen las condensaciones y humedades, y se prolonga la vida útil de los equipos de climatización al trabajar con una menor demanda. Asimismo, estas actuaciones contribuyen a mejorar la calificación energética del edificio, incrementar el valor del inmueble, y reforzar el compromiso del establecimiento con la sostenibilidad y la reducción de emisiones de CO_2.

Pablo Martínez, de Cortizo, explica que "resulta fundamental optar por sistemas de altas prestaciones que incorporen soluciones capaces de minimizar las pérdidas de energía. Entre ellas, destaca la rotura de puente térmico, un elemento esencial a la hora de reducir la transmisión de calor o frío a través del cerramiento provocado por las diferencias de temperatura entre el interior y el exterior del edificio. Otro aspecto clave es la hermeticidad. Los sistemas de alto rendimiento incorporan soluciones de sellado avanzadas, como juntas EPDM y membranas herméticas que limitan al máximo las infiltraciones de aire. Gracias a ello, se evitan corrientes no deseadas y fugas térmicas, lo que se traduce en un mayor confort interior y en una mejora significativa de la eficiencia energética. Además, la elección del acristalamiento también resulta determinante para optimizar el comportamiento térmico del conjunto. Así, los vidrios de baja emisividad constituyen una de las alternativas más eficaces, pues incorporan una fina capa transparente que reduce la transmisión del calor por radiación, contribuyendo a mantener una temperatura interior más estable y a disminuir el consumo energético".

Según Pedro Silva, administrador de Vicaima, "el ahorro debe entenderse de forma amplia: no solo como una reducción de costes inmediatos, sino como una mejora del comportamiento del edificio a lo largo del tiempo. Una solución bien especificada puede reducir incidencias, evitar sustituciones prematuras, limitar intervenciones correctivas, y contribuir a un mayor confort operativo y de uso. Cuando existe una prestación térmica adecuada, el beneficio se extiende a la estabilidad interior y a una gestión más eficiente de la climatización, especialmente en edificios con uso intensivo y ocupación continuada, como hoteles y alojamientos turísticos. En este contexto, las puertas con buen comportamiento térmico pueden ser uno de los elementos que contribuyen a reducir pérdidas indeseadas y a mejorar la eficiencia del espacio. No obstante, el rendimiento nunca depende de un único componente. Una puerta técnicamente adecuada pierde parte de su eficacia si los restantes elementos del proyecto –ventanas, fachadas, cerramientos y sistemas de climatización– no responden al mismo nivel de exigencia. Por eso, el ahorro real exige pensar el espacio como un conjunto, donde cada elemento contribuye al resultado final".

Por otro lado, José Luis Ruiz, responsable de Prescripción Iberia de Bandalux, añade que "controlar la incidencia solar ayuda a reducir la carga térmica del edificio y puede disminuir las necesidades de climatización en determinadas épocas del año. Además, un acondicionamiento correcto de terrazas y espacios exteriores favorece un uso más prolongado de estas zonas, ampliando las posibilidades de explotación del negocio y mejorando la experiencia de los clientes".

BANDALUX



Enfoque estratégico

El éxito de esta clase de proyectos depende de una planificación rigurosa basada en el análisis previo del edificio, la selección de soluciones técnicas adecuadas, una ejecución organizada que minimice las interferencias con la actividad del establecimiento, y un seguimiento posterior que permita confirmar los beneficios energéticos, económicos y de confort obtenidos.

Juan Ángel Gómez Simancas, responsable en la Zona Sur de Lumon Cristales España, señala que la planificación "requiere un enfoque mucho más estratégico que en un proyecto residencial. Por ello, debemos tener en cuenta hacer un análisis inicial; evaluar el espacio; qué normativas debemos cumplir y qué licencias necesitamos, y cuáles son los objetivos del cliente. De hecho, los principales objetivos a la hora de cerrar o aislar una zona son: reducir costes energéticos, ofrecer un confort térmico para clientes, el aislamiento acústico (clave, sobre todo, en hoteles), un buen diseño, y estética y flexibilidad de uso (abrir/cerrar espacios). Los siguientes pasos a la hora de planificar un proyecto son: diseño técnico y solución, donde definimos qué producto se ajusta más al negocio y su objetivo; ejecución e instalación, y mantenimiento y postventa".

Por su parte, Albert Cunill, de Technal y Wicona, sostiene que "la planificación requiere una auditoría previa con termografías y estudios acústicos para detectar las fugas de energía y ruidos del edificio. Con estos datos se eligen los materiales adecuados según la normativa y se programa la obra obligatoriamente en temporada baja o por fases independientes para evitar pérdidas económicas en el negocio. Finalmente, el montaje debe realizarlo personal homologado que garantice el sellado hermético y la correcta instalación".

Ventanas

Las ventanas han evolucionado notablemente en los últimos años gracias a perfiles cada vez más eficientes, sistemas con rotura de puente térmico, vidrios de control solar y soluciones de altas prestaciones que permiten maximizar la entrada de luz natural sin comprometer el aislamiento. El resultado son espacios más confortables, una menor demanda energética y una arquitectura visualmente más ligera, especialmente valorada en hoteles donde las vistas constituyen un elemento diferenciador.

Para Pablo Martínez, de Cortizo, "es importante valorar diversos aspectos, como el tipo de apertura (ventanas abisagradas o correderas), la calidad de los herrajes, preparados para soportar un uso intensivo con numerosos ciclos de apertura y cierre, así como la accesibilidad, especialmente en las zonas de paso entre las habitaciones y las terrazas. La selección del sistema más adecuado también está condicionada por factores como el aprovechamiento del espacio disponible. En este sentido, aunque las ventanas practicables destacan por sus excelentes prestaciones en aislamiento térmico y acústico, así como por su elevado nivel de estanqueidad, las correderas resultan la opción más indicada cuando lo que se busca es optimizar el espacio y resolver grandes huecos acristalados. Asimismo, los sistemas plegables son una solución muy habitual en terrazas, ya que su apertura tipo acordeón permite eliminar prácticamente la barrera entre el interior y el exterior, creando una mayor sensación de amplitud y continuidad".

Martínez también destaca que "la arquitectura contemporánea apuesta cada vez más por espacios abiertos y luminosos, impulsando el

ESPACIOS FLEXIBLES GRACIAS A LOS TABIQUES MÓVILES

Los tabiques móviles para hoteles deben diseñarse para ofrecer una combinación óptima de aislamiento acústico, funcionalidad, seguridad y calidad estética, permitiendo transformar los espacios de forma rápida y eficiente. Este tipo de sistemas se emplea habitualmente para dividir salones de eventos, restaurantes y otros espacios multifuncionales, por lo que deben estar preparados para un uso intensivo y un funcionamiento fiable.

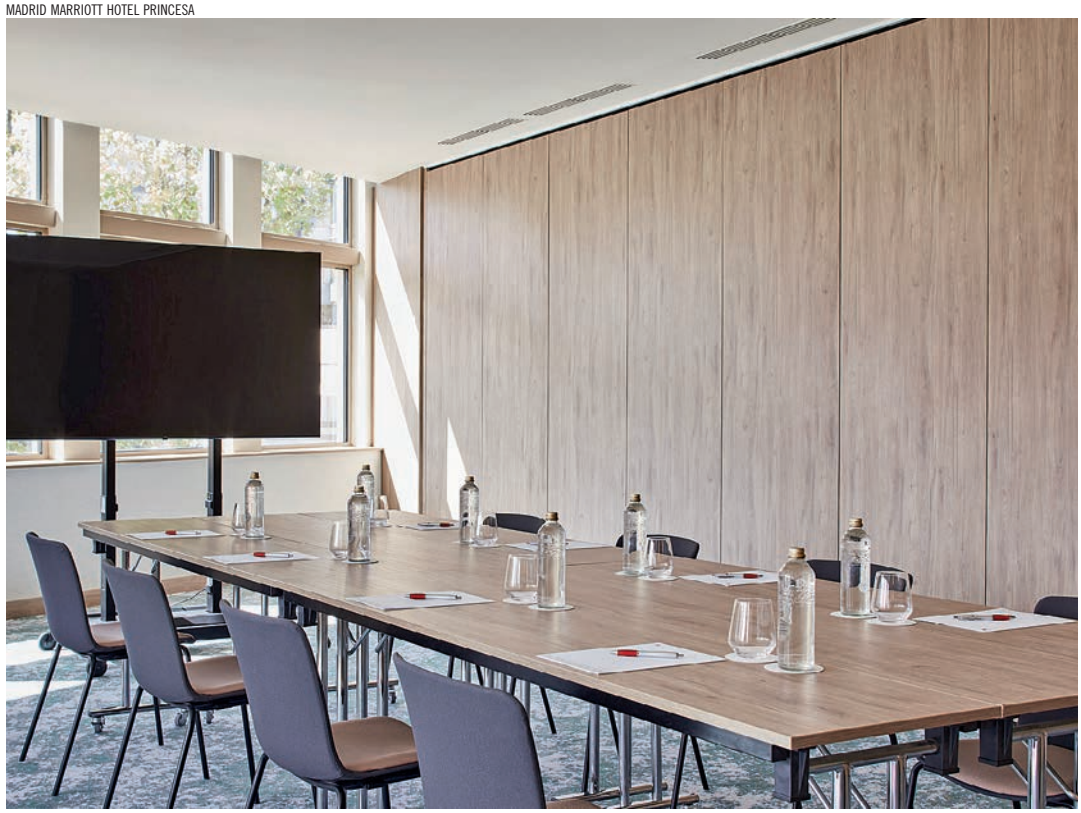
Uno de los requisitos más importantes es el aislamiento acústico. En función del uso previsto, los tabiques deben proporcionar un índice de reducción acústica comprendido habitualmente entre 40 y 55 dB (Rw), pudiendo alcanzar valores superiores en espacios destinados a conferencias o eventos simultáneos. Estas prestaciones deben estar acreditadas mediante ensayos realizados conforme a la normativa vigente, garantizando el confort acústico entre las estancias separadas.

Los paneles suelen tener un espesor comprendido entre 80 y 120 mm, dependiendo del nivel de aislamiento requerido, y están formados por una estructura interior de acero o aluminio, un núcleo acústico de alta densidad y revestimientos exteriores decorativos. Los acabados pueden realizarse en laminado de alta presión (HPL), chapa de madera natural, superficies lacadas, vidrio, vinilo, tejidos técnicos u otros materiales que permitan su integración con el interiorismo del hotel.

El sistema de desplazamiento debe estar suspendido mediante una guía superior de aluminio o acero de alta resistencia, eliminando la necesidad de carriles en el pavimento y garantizando la continuidad del suelo. Cada panel debe desplazarse de forma independiente mediante rodamientos de precisión y disponer de mecanismos de bloqueo que aseguren una correcta alineación entre los distintos elementos.

Para garantizar el aislamiento acústico, los paneles incorporan sellos retráctiles automáticos en su parte superior e inferior, accionados mediante mecanismos mecánicos o automáticos que aseguren un cierre estanco una vez posicionados. Asimismo, el sistema debe facilitar un accionamiento sencillo y requerir un esfuerzo reducido durante las operaciones de apertura, cierre y almacenamiento.

MADRID MARRIOTT HOTEL PRINCESA



diseño de cerramientos capaces de salvar huecos de grandes dimensiones. En respuesta a esta tendencia, las hojas de gran formato permiten resolver amplias superficies acristaladas sin renunciar a unas prestaciones elevadas. Estas soluciones responden a la creciente demanda de una estética minimalista, caracterizada por perfiles de reducida sección vista y una mayor presencia del vidrio como elemento protagonista".

Y es que, en lo referente a los materiales, Albert Cunill, de Technal y Wicona, afirma que "se utiliza principalmente el aluminio con RPT por su gran resistencia estructural en grandes fachadas, coordinado siempre con vidrios técnicos de control solar y acústico".

Además, este experto agrega que se están imponiendo "los aislamientos reciclados postconsumo con perfilerías de huella de carbono muy reducidas, combinando este enfoque verde con un diseño de minimalismo estructural que oculta los marcos sin perder la estanqueidad".

También Pablo Martínez, de Cortizo, resalta que "el aluminio se ha consolidado como uno de los materiales de referencia gracias a cualidades como su elevada resistencia a la corrosión y sus amplias posibilidades estéticas. Además, los tratamientos de lacado y anodizado permiten disponer de una extensa variedad de acabados, facilitando el desarrollo de soluciones personalizadas que se adaptan a la identidad estética de cada proyecto. Por su parte, el PVC ha ganado una presencia cada vez mayor en el mercado durante los últimos años. A sus múltiples opciones de acabados, colores y texturas se suma un excelente comportamiento en términos de aislamiento térmico y acústico, lo que convierte a este material en una alternativa muy competitiva para proyectos que buscan combinar eficiencia energética, confort y estética".

KIOSCO EL CORTE INGLÉS (LUMON)



Puertas

Las puertas también han ampliado significativamente sus prestaciones. Además de cumplir con las exigencias en materia de seguridad y protección contra incendios, deben ofrecer un elevado aislamiento acústico, resistencia al uso intensivo y un diseño acorde con la imagen del establecimiento. La incorporación de sistemas de apertura inteligente y control de accesos facilita, además, una gestión más eficiente y segura de las habitaciones y de las distintas áreas del hotel. Pedro Silva, de Vicaima, apunta que "una puerta, un cerco o un sistema de compartimentación interior no son ya decisiones secundarias; influyen en la privacidad de una habitación, en la percepción de calidad de un pasillo, en la protección cortafuego, en la accesibilidad y en la durabilidad global del proyecto. El mercado demanda cada vez más soluciones integradas, en las que puerta, cerco, accesorios, acabados y prestaciones técnicas se conciban como un conjunto. Esto permite reducir riesgos de incompatibilidad, asegurar una mayor consistencia en obra, y responder mejor a proyectos donde diseño y rendimiento deben convivir en armonía".

En cuanto a materiales y acabados para puertas, Silva informa que, "en puertas de interior y soluciones asociadas para proyectos de hotelería, los materiales se eligen no solo por su resistencia o rendimiento técnico, sino también por su capacidad para integrarse en el concepto de interiorismo. La madera y sus derivados siguen teniendo una presencia muy relevante en este ámbito por su versatilidad, capacidad de transformación y facilidad de adaptación a diferentes estilos arquitectónicos. Permiten trabajar con distintas solu-



RESTAURANTE FONT DEL LLOP (SAXUN)

CORTIZO



ciones constructivas, revestimientos y niveles de prestación, combinando diseño, durabilidad, estabilidad y facilidad de mantenimiento. En este contexto, los acabados cobran una importancia especial. Las chapas de madera natural aportan autenticidad, textura y variación propia del material; los revestimientos decorativos lisos o con relieve permiten una gran consistencia visual y una respuesta adecuada al uso intensivo; y los lacados ofrecen una lectura más depurada, con colores planos y una integración muy precisa en proyectos donde la continuidad estética es determinante. Además, estos materiales deben responder a las exigencias reales de la hotelería: resistencia al desgaste, facilidad de limpieza, mantenimiento reducido y capacidad para preservar la imagen del espacio durante más tiempo".

En este sector, la integración visual es ten-



CATALONIA PUERTA DEL MAR (VICAIMA)



RESTAURANTE FONT DEL LLOP (SAXUN)



dencia. “La arquitectura interior busca soluciones más discretas, más limpias y más coherentes con el diseño global del espacio. Crece el interés por puertas y cerramientos que se integran con paneles, revestimientos y acabados continuos, permitiendo que la técnica esté presente sin imponerse visualmente”, subraya el profesional de Vicaima.

Pérgolas bioclimáticas

Terrazas, restaurantes exteriores, *rooftops* o áreas de bienestar se han convertido en espacios de gran valor añadido, cuya explotación puede prolongarse durante todo el año gracias a las pérgolas bioclimáticas y a los cerramientos de vidrio. Estos sistemas proporcionan protección frente a la radiación solar, la lluvia y el viento, al tiempo que garantizan el confort de los usuarios y una adecuada integración arquitectónica con el edificio.

La estructura debe fabricarse con perfiles de aluminio extrusionado de alta resistencia, tratados mediante lacado al polvo con calidad apta para uso exterior, lo que asegura una elevada resistencia frente a la corrosión, la humedad, la radiación ultravioleta y los agentes atmosféricos. Los elementos de fijación y la tornillería deben ser de acero inoxidable o de materiales con protección anticorrosiva equivalente, garantizando la durabilidad del conjunto en ambientes exteriores.

La cubierta está formada por lamas orientables de aluminio, motorizadas, capaces de girar habitualmente entre 0° y 135° para regular la incidencia de la radiación solar y favorecer la ventilación natural del espacio. Cuando las lamas están completamente cerradas, deben proporcionar una cubierta estanca frente a la lluvia, evacuando el agua mediante un sistema de canalización perimetral integrado en la propia estructura y bajantes ocultas en el interior de los pilares. El accionamiento de las lamas debe realizarse mediante motores eléctricos de funcionamiento silencioso, con posibilidad de con-

CONFORT ACÚSTICO, PRIORIDAD CRECIENTE

La creciente sensibilidad hacia el bienestar en los espacios interiores, unida al incremento de las exigencias técnicas y normativas, está impulsando una nueva forma de proyectar los edificios, en la que el aislamiento acústico deja de considerarse un aspecto secundario para convertirse en un factor determinante de la calidad constructiva.

“Existe cada vez una mayor conciencia de que el confort de un edificio no depende únicamente de su eficiencia energética o de su diseño arquitectónico. El aislamiento acústico influye directamente en la calidad de vida de las personas y, por tanto, debe abordarse como un elemento esencial dentro del proyecto", explican fuentes de Danosa Group.

Planificar las soluciones de aislamiento acústico desde las fases iniciales permite optimizar el comportamiento global del edificio, minimizar actuaciones correctivas posteriores y garantizar prestaciones adaptadas a las necesidades de cada uso. Esta planificación resulta especialmente relevante en rehabilitación, donde mejorar el comportamiento acústico supone una oportunidad para incrementar el confort de los usuarios, prolongar la vida útil del edificio y aumentar su valor.



STEFAMERPIK EN MAGNIFIC

PISCINAS ABIERTAS TODO EL AÑO

En resorts y hoteles vacacionales, los cerramientos para piscinas representan una inversión con un importante retorno económico. Estas soluciones permiten prolongar la temporada de uso de las instalaciones, mejorar la eficiencia energética al reducir la evaporación y las pérdidas de calor, así como ofrecer una experiencia más confortable para el usuario independientemente de las condiciones meteorológicas. Además de contribuir al ahorro energético, estos sistemas reducen las necesidades de mantenimiento y favorecen un mejor control de la humedad ambiental, aspectos especialmente relevantes en instalaciones de bienestar y spa.



CUBRIMA

trol mediante pulsador, mando a distancia o sistemas domóticos, permitiendo la programación automática de posiciones en función de las condiciones ambientales o de las necesidades de explotación del establecimiento.
Como elemento de confort y seguridad, se recomienda la incorporación de sensores meteorológicos, especialmente de lluvia y viento, que permitan el cierre automático de las lamas cuando las condiciones climáticas lo requieran, evitando daños en la instalación y mejorando la protección de los usuarios. También pueden contar con sistemas complementarios de cerramiento lateral, tales como cortinas de vidrio correderas, estores verticales tipo ZIP, paneles deslizantes o celosías, con objeto de mejorar la protección frente al viento, la lluvia y la incidencia solar. Asimismo, es aconsejable que integren sistemas de iluminación LED de bajo consumo, calefactores eléctricos o de infrarrojos, altavoces, etc.
Los acabados deben ofrecer una elevada resistencia al desgaste y a la exposición continuada a la intemperie, manteniendo la estabilidad del color y minimizando las necesidades de mantenimiento. Se recomienda que los perfiles cuenten con tratamiento superficial conforme a los estándares de calidad aplicables para arquitectura exterior.
Para Daniel Zueco, del Departamento de Arquitectura de Grupo Ayuso, "uno de los grandes retos de la arquitectura actual consiste en diseñar edificios capaces de adaptarse de forma pasiva a las condiciones climáticas. Las pérgolas bioclimáticas permiten gestionar la radiación solar antes de que incida sobre la envolvente del edificio, generando espacios de transición que mejoran el confort higrotérmico y reducen la demanda de climatización de los espacios adyacentes". Al controlar la radiación solar y favorecer la circulación natural del aire, estos sistemas contribuyen a disminuir las ganancias térmicas sobre fachadas y cerramientos, alineándose con las estrategias de diseño pasivo que promueve la arquitectura sostenible.
En este sentido, Juan Ángel López Simancas, de Lumon, indica que "hoy en día están ganando mucho peso dentro de las soluciones de cubrición las soluciones planas, como pérgolas bioclimáticas y techos de pendientes ocultas, donde se minimizan las pendientes necesarias para evacuar el agua".
Según Luis Mataix, de Saxun, "en este tipo de proyectos suelen emplearse materiales resistentes, duraderos y con buen comportamiento frente al uso continuado y las condiciones exteriores. El aluminio, el vidrio, los tejidos técnicos o determinados materiales

IBEROSTAR SELECTION MONTENEGRO



aislantes son habituales por su capacidad para combinar funcionalidad, estética y bajo mantenimiento. El aluminio, por ejemplo, destaca por su ligereza, resistencia y versatilidad. El vidrio permite mantener la conexión visual con el entorno, algo muy valorado en terrazas, restaurantes y hoteles. Los tejidos técnicos ayudan a modular la luz y la temperatura, aportando protección sin perder sensación de apertura. La elección de materiales depende siempre del uso previsto, la ubicación, la orientación y la experiencia que se quiere generar. Lo importante es que trabajen juntos para crear espacios seguros, confortables y coherentes con el proyecto".

En cubrición solar, José Luis Ruiz, de Bandalux, comenta que, "en espacios expuestos al exterior o ubicados en zonas costeras, los materiales que ofrecen un mejor comportamiento frente a las diferentes condiciones climatológicas son los tejidos técnicos de exterior y los sistemas fabricados con componentes de alta resistencia. Una de las soluciones más utilizadas es la combinación de cortinas enrollables con sistema de cremallera lateral (ZIP) y tejidos técnicos. Este tipo de sistemas permite mantener el tejido perfectamente tensado, ofreciendo una mayor resistencia frente al viento, un mejor control de la radiación solar y una protección térmica y visual más eficiente, incluso en grandes superficies acristaladas o espacios exteriores. Los tejidos técnicos actuales ofrecen una elevada resistencia a la radiación UV y a la intemperie, además de permitir un adecuado control de la luz y del calor. Estas prestaciones contribuyen a mejorar el confort de los usuarios y favorecen una mayor durabilidad de las instalaciones, especialmente en terrazas, fachadas y grandes superficies acristaladas".●



AMARE SANCTI PETRI





1. Vicaima

La gama Naturdor® Stained incorpora tres nuevas tonalidades: Dark Olive, Urban Grey y Light Blush. Desarrollada sobre chapa de madera natural de fresno mallado, con tinte y acabado mate, sus seis tonalidades actuales preservan la autenticidad visual de la madera. Naturdor® Stained permite trabajar esa continuidad estética con aplicación en modelos de puerta lisos, en orientación vertical u horizontal, y también con pantografiado. También puede aplicarse en puertas cortafuego, acústicas y de seguridad, así como en armarios, paneles y muebles. Disponible también con acabado Deep Textured, que aporta poro abierto y textura pronunciada con barniz mate, Naturdor® Stained refuerza la dimensión táctil de la chapa de madera natural.

2. Notson Acústica

e-Move es un sistema patentado y registrado por Notson Acústica para el accionamiento de tabiques móviles a través de actuadores eléctricos alimentados mediante una batería externa. El sistema de accionamiento semiautomático de las traviesas de sellado para los módulos del tabique móvil comprende un motor de accionamiento, conectado a un acumulador o batería que a su vez está insertada en la base de contactos de cada módulo. Este sistema cuenta con la ventaja de no depender de la red eléctrica del edificio de la instalación, ya que se puede accionar los módulos mientras se conserva el nivel de carga del acumulador, lo que nos evita problemas derivados de la falta de suministro o fallo de la red eléctrica.

3. Cortizo

La nueva corredera Cor Vision Evolution prioriza la entrada de luz natural gracias a su nudo central de solo 25 mm y a sus hojas de hasta 3,5 m de ancho y alto. Además, favorece la conexión entre el interior y el exterior al embutir perimetralmente las hojas gracias a su solución de cierre lateral que activa la apertura de la ventana mediante un suave giro semicircular. El sistema ofrece un valor Uw desde 0,88 W/m^{2}K. Dispone de soluciones como la opción *galandage* (las hojas quedan totalmente ocultas tras el muro) o la de encuentros a 90º sin parteluz (libera la totalidad del hueco de cualquier barrera visual). También presenta una solución de umbral PMR de 20 mm, así como de suelo integrado que permite embutir el marco inferior e integrarlo con todo tipo de acabados de suelo.

4. Comenza

El sistema GlassFit CC-791 destaca por permitir una mayor modulación del vidrio, alcanzando modulaciones de hasta 1.700 mm, lo que reduce significativamente el número de pinzas necesarias por metro lineal y, en consecuencia, la cantidad de anclajes. Esto se traduce en una instalación más rápida, eficiente y rentable, optimizando los tiempos de montaje en obra. Esta solución es compatible con vidrio recocido y vidrio templado.







5

©HOTEL VP PLAZA ESPAÑA



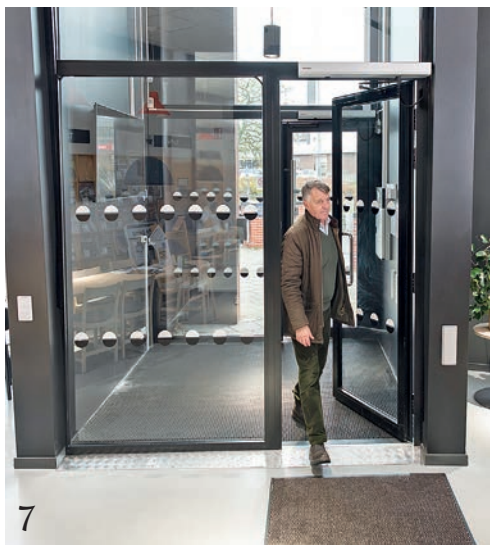
6

5. Lumon

La pérgola bioclimática combinada con sistemas de cortinas de cristal Lumon permite usar los espacios exteriores durante todo el año, protege los espacios del clima, favorece la entrada de luz natural y mejora el aislamiento frente al ruido. Además, ofrece una ventilación natural que favorece la evacuación del aire caliente sin necesidad de consumo energético. Las pérgolas con cortinas de cristal Lumon se fabrican a medida para cada terraza. Entre sus características destacan las lamas abatibles de aluminio, la apertura motorizada de 0 a 105 grados, iluminación LED tipo neón con regulador de intensidad, canalones perimetrales para evacuación de agua y estructura lacada de alta resistencia.

6. Dayfor

La puerta de altas prestaciones de la imagen ofrece una protección contra el fuego de 60 minutos (EI-60), por lo que puede ser instalada en puertas de entrada a habitación y sectorización de pasillos. Además, cuenta con reducción acústica de 46 dB para maximizar el descanso y confort. El acabado del *block* es laminado HPL en la hoja, cerco y tapajuntas interior, mientras el tapajuntas exterior es metálico a juego con la manilla. El laminado ha sido deconstruido para simular las decoraciones fajeadas de las puertas de chapa de madera. Este proceso, entre lo artesano y lo industrial, consigue crear diseños exclusivos manteniendo las ventajas del HPL con respecto a la chapa de madera, como resistencia, durabilidad y elevada higiene.



7



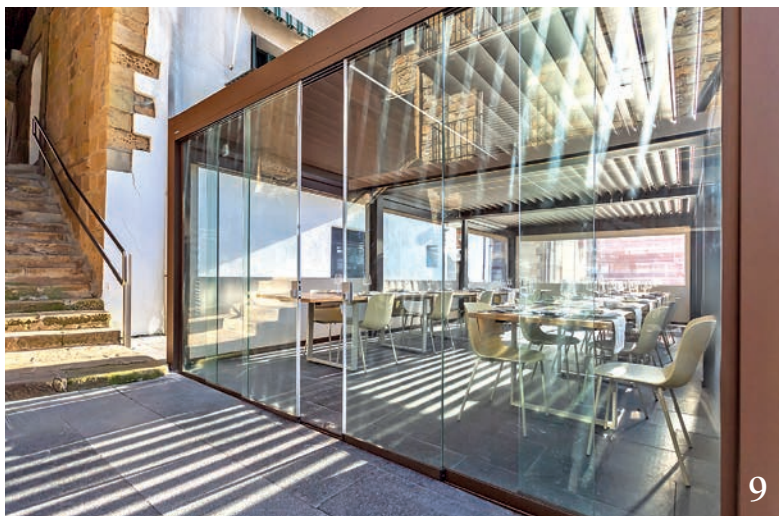
8

7. Assa Abloy Entrance Systems

El operador para puertas batientes Assa Abloy SW300-S destaca como una solución automática compacta, elegante y altamente versátil diseñada para optimizar el acceso. Este sistema integra eficiencia energética y un funcionamiento inteligente, permitiendo adaptarse a distintos tipos de puertas y configuraciones, lo que facilita su instalación en múltiples espacios. Su diseño "todo en uno" simplifica tanto la puesta en marcha como el mantenimiento, reduciendo tiempos operativos gracias a una aplicación específica de diagnóstico y ajuste. Pensado para mejorar la experiencia del usuario y la accesibilidad, el SW300-S combina fiabilidad, sostenibilidad y ahorro de costes a largo plazo.

8. Technal

La puerta Soleal Next es un sistema modular, estético y altamente seguro. Su resistencia frente al robo está certificada con los niveles RC2 y RC3, y, junto con el sistema antipinzadedos, garantiza una excelente protección. El diseño de la puerta combina el minimalismo con una amplia variedad de perfiles, colores y manillas, así como de elementos ocultos y un umbral bajo, que aportan una imagen elegante y moderna. Este modelo ofrece unas elevadas prestaciones: brinda un excelente rendimiento térmico y acústico, además de una estanqueidad óptima para responder a los estándares internacionales más exigentes. Además, dispone de una altura de hasta 3,5 m, un acristalamiento de hasta 60 mm de espesor y puede soportar pesos de hasta 300 kg.


9


10

9. Saxun

La cortina de cristal corredera Iras está diseñada para ofrecer una división de espacios moderna y luminosa, permitiendo desplazar las hojas de vidrio de forma paralela y silenciosa hacia uno o ambos lados. Ideal para proyectos de hostelería, proporciona flexibilidad espacial y control visual, creando ambientes abiertos o cerrados según la necesidad. Su diseño permite una integración perfecta en fachadas acristaladas y pérgolas bioclimáticas, potenciando la eficiencia lumínica y el confort térmico sin alterar la estética arquitectónica del conjunto.

10. Besform

La colección de cerramientos de Besform está diseñada para delimitar sin aislar, combinando ligereza visual y materiales nobles. Cada cerramiento se diseña y fabrica a medida, ofreciendo un alto nivel de personalización estético y funcional para cada proyecto. De esta manera, se puede elegir configuraciones, acabados, tipos de vidrio y sistemas de apertura. Las perfilerías, en aluminio, están disponibles en colores esmaltados o revestidas con chapa natural de madera roble o nogal. El resultado son piezas ligeras, elegantes y versátiles, capaces de adecuarse con naturalidad y de crear espacios conectados, luminosos y a medida.

11. Wicona

Wictec 70 SG es la ventana practicable con apertura hacia el interior y acristalamiento estructural que permite máxima entrada de luz natural con un mínimo perfil visto. El marco exterior de la ventana Wicline 70 SG se integra a la perfección en los perfiles montantes y travesaños de la fachada ligera, dejando solo el vidrio de la hoja practicable visible desde el exterior, lo que difumina los límites entre los acristalamientos fijos y los practicables. Se han desarrollado perfiles específicos de montante y travesaño para el sistema Wictec 50, que facilitan esta integración y permiten combinar elementos de apertura con una fachada ligera convencional.


11


12

12. Gealan

En hoteles, restaurantes y espacios de uso intensivo, los cerramientos deben combinar confort, resistencia y una estética cuidada. El sistema Gealan-Linear®, con la tecnología Gealan-acrylcolor®, responde a estas exigencias con un diseño rectilíneo de 74 mm y una estructura de seis cámaras en el marco y cinco en la hoja, que mejora tanto el aislamiento térmico como el acústico. Su superficie de PMMA coextrusionado resiste a la radiación UV, los arañazos y la intemperie. Con más de 60 colores, facilita su integración en obra nueva y rehabilitación. Una solución duradera, eficiente y de bajo mantenimiento para espacios donde el confort y el diseño son esenciales.


13


14

13. Airclos

Los sistemas de techo móvil Airclos convierten terrazas y espacios exteriores en activos rentables durante los 365 días del año. Estas cubiertas móviles acristaladas combinan vidrios de gran formato, proyecciones de hasta 12 metros, posibilidad de configuraciones a dos aguas con salientes de hasta 24 metros y una longitud ilimitada, adaptándose a proyectos horeca de cualquier dimensión. Su alto rendimiento térmico, con valores Uw desde 1,4 W/m²K, y la máxima entrada de luz natural permiten crear espacios confortables, eficientes y preparados para ofrecer la mejor experiencia al cliente en cualquier época del año.

14. Grupo Ayuso

Vértika es una pérgola bioclimática fabricada en aluminio de alta resistencia cuya estructura modular facilita su integración tanto en proyectos residenciales como en hoteles, restaurantes, oficinas o equipamientos colectivos. Sus lamas orientables motorizadas, los sensores climáticos integrados y el sistema de evacuación de agua oculto permiten adaptar su comportamiento en tiempo real a las condiciones ambientales, mejorando el confort y favoreciendo un uso más eficiente de los espacios exteriores.

15. KE

La pérgola bioclimática Kedry Neos destaca por su estética refinada y minimalista. Gracias a sus perfiles de columna de apenas 130 mm, la estructura resulta esbelta y ligera. El corazón técnico de Kedry Neos reside en su sistema de lamas orientables de 175 mm que, gracias a la rotación milimétrica, permite regular de manera natural la circulación del aire y la intensidad de la luz, garantizando un microclima ideal. Su modularidad le permite adaptarse a cualquier necesidad de diseño, tanto en versión autoportante como adosada, alcanzando dimensiones de hasta 450x600 cm por módulo, con posibilidad de unir varias unidades para cubrir superficies extensas.

16. Scrigno

Con el modelo Riviera, la colección Litora ofrece una puerta de cristal de diseño único, que une la clasicidad de la forma tradicional con un diseño en arco en el que la estructura desaparece y solo queda el reflejo de lo que ocurre a su alrededor. Riviera está disponible en versión corredera, batiente, pivotante y también en versión corredera para exteriores: está concebida para disolver los límites y acoger la luz como elemento de diseño. Su superficie continua y etérea refleja el espacio y lo transforma, provocando juegos visuales entre el interior y el exterior. Cada detalle, desde el sistema de bisagra hasta la coplanaridad con la pared, está pensado para conferir una presencia discreta.


15


16

NHOW LIMA

Un diseño disruptivo

©ELEAZAR CUADROS





©ELEAZAR CUADROS

nhow Lima es un hotel disruptivo cuyo diseño interior ha sido creado por Capella Garcia Arquitectura fusionando la herencia cultural preinca y andina con elementos de la cultura *pop* y contemporánea. Nhow Lima integra arte, diseño y tecnología en espacios cuidadosamente concebidos para ofrecer experiencias sensoriales que capturen la esencia de la capital peruana y despierten una auténtica conexión cultural con su entorno.



©HN


©HN


©HN



©HN


©HN

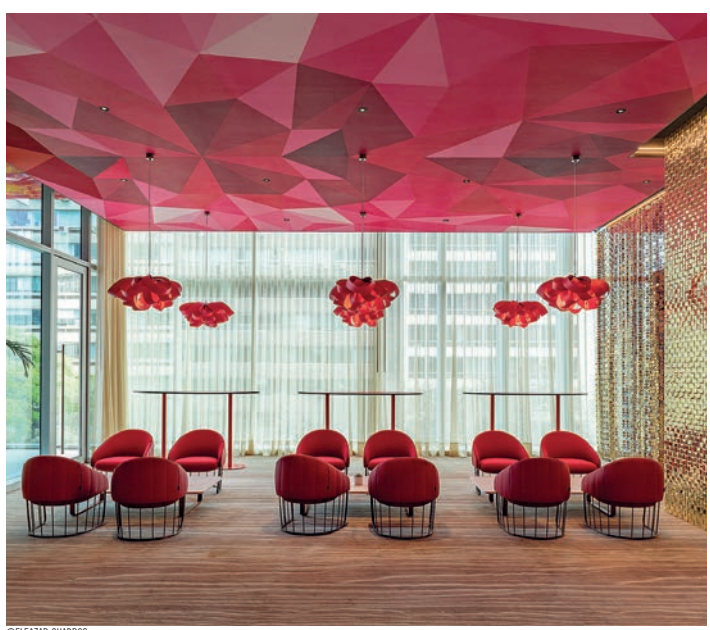
El proyecto del Hotel nhow Lima es un compromiso entre el respeto a la tradición y el deseo de romperla creativamente. Cuando se trabaja en un lugar tan singular como Perú, con una cultura tan rica, variada y profunda, el reto es no caer en los tópicos obvios. El eslogan de partida fue "Nuevos mitos, nuevos ritos". Se trataba de hacer una transposición de la mitología precolombina peruana a los tiempos actuales. Buscar la dualidad entre tradiciones que a lo largo de los tiempos se van sucediendo, y confrontarlos espacial y visualmente.

Los hoteles nhow son, por definición, espacios provocadores, atrevidos, extremos. Se dirigen a huéspedes dispuestos a arriesgarse, a quienes les atrae descubrir un lugar diferente y en cierta medida alternativo, fuera de lo estándar. Por tanto, se ha cruzado la tradición con la contemporaneidad de forma desenfadada, incluso irónica, pero siempre con respeto y admiración.

El primer atractivo es la fachada del edificio, diseño del estudio de arquitectura Bakpak, elegante, estilizada y moderna.

Conexión emocional con el huésped

El objetivo de Capella García Arquitectura ha sido dotar al interior de todo el confort y exclusividad que un hotel de esta categoría ha de ofrecer, pero huyendo del lujo convencional y buscando una conexión emocional con el huésped. Se quería un espacio sorprendentemente épico pero acogedor a la vez. El hotel está lleno de guiños al arte, la tradición peruana y la cultura *pop* más contemporánea. Busca la complicidad con huéspedes de espíritu joven y sensibilidad con el diseño. "La clave expresiva no ha sido copiar miméticamente ni hacer un *collage* de motivos peruanos, sino inspirarnos en la tradición y actualizarla", señalan Juli Capella y Miquel Garcia, de Capella Garcia Arquitectura. Tras una inmersión en la cultura ancestral del país, se trabajó para que impregnara las intervenciones en cada espacio, desde las líneas de Nazca, en el pavimento de los patios o los textiles tradicionales andinos, que sirvieron para dar cromatismo a las barandillas del atrio. "También nos inspiramos en los dibujos *kené* de la cultura Shipibo-Konibo para envolver con el *pattern* de un laberinto estilizado todos los pasillos de las 243 habitaciones. Es una cultura riquísima en iconografía y de una vigencia y modernidad sorprendente", añaden Capella y Garcia.



©ELEAZAR CUADROS

©ELEAZAR CUADROS



©ELEAZAR CUADROS



Cosmovisión de la cultura inca

El diseño se inspira en la cosmovisión de la cultura inca, que se refleja en el edificio transitando desde el inframundo, pasando por el mundo terrenal y llegando al reino superior, donde habitan los dioses y los astros como el sol y la luna. Ese recorrido está repleto de guiños a la iconografía original reinterpretada, como, por ejemplo: en el acceso desde la calle, el emblema de los brazos abiertos del Señor de Sipán tuneado, dando la bienvenida al huésped; el portal de entrada a los salones, inspirado en los famosos retablos ayacuchanos; la variopinta colección de máscaras típicas de la danza Majeño junto a otras populares en todo el mundo, que decoran los pasillos que llevan a las salas de reunión; los salones principales, que evocan los tres animales simbólicos de la cosmovisión incaica (el cóndor, el puma y la serpiente); o la sala de gimnasio, decorada con motivos de la tradicional danza de las tijeras, sin duda, un antecedente del *breakdance*.

El Hanan Pacha o reino superior se alcanza en la espectacular suite Nhow Penthouse y la colorida terraza, donde la fachada se reviste con un mural cerámico que reproduce la famosa Estela de Raimondi.

©ELEAZAR CUADROS



Escenografía experiencial

A través del diseño se ha creado una escenografía experiencial para el visitante. Comienza con la bienvenida, en el acceso desde la calle y la recepción con una gran videopantalla, en la primera planta.

Luego, el atrio de forma triangular de 13 plantas de altura, con las barandillas coloristas retroiluminadas, ofrece una vista espectacular, desde el *lobby* o desde el ascensor transparente. Para llegar a las habitaciones, el viaje continúa por los pasillos, completamente revestidos con el motivo de un laberinto monocromático.

En la habitación el espacio es, en cambio, acogedor y más relajado. El cabecero de la cama y el sofá se inspiran en los muros incas de Cuzco, con su increíble técnica de encaje de piedras. Y el baño se tiñe de rojo ritual y relax energético.

Suite Nhow Penthouse

La suite Nhow Penthouse, de casi 150 metros cuadrados, ubicada en la planta 17 y con unas espléndidas vistas a la ciudad, ha sido diseñada para dotarla, además de confort, de exclusividad. "Hemos llegado al mundo superior, al cielo, hogar de los dioses. El salón y el comedor se llenan de luminosidad con colores cálidos y solares, detalles dorados en el revestimiento mural y el mobiliario, y alfombras realizadas según un diseño personalizado. El dormitorio es el ámbito del reposo y los sueños", afirman Juli Capella y Mique García. Está presidido por un gran cabecero con el motivo de la flor de la ayahuasca bordado en oro que, junto con la moqueta con estampado Kené, remiten a la conexión más espiritual. A cada lado de la cama, una lámpara modelo Mannequin, de Jimmie Martin, aportan un plus artístico.

Apuesta por lo local

"Hemos diseñado piezas decorativas de carácter singular para integrar en diversas zonas del hotel, que han sido realizadas artesanalmente por artistas locales", explican los autores del proyecto. Algunos ejemplos son la cortina en el acceso, inspirada en los quipus incas, realizada por Pancho Basurco; la irónica escultura realista de una llama con llamas en su interior en el *lobby bar*, realizada por Patrick Gardener; o la reproducción de un antiguo tapiz de Paracas, que sustituye el cetro por un gran tenedor, en el restaurante, realizado por Isabel Rejtman.

Zonas de restauración

El hotel tiene tres zonas de restauración diversificadas. En la planta del *hall*, está el restaurante principal, inspirado en la tradición áurea peruana, el mito del oro, que sigue imperante en la actualidad. En la puerta de entrada dos tiradores reproducen el cuerno de la abundancia –presente en el escudo de Perú–, derramando monedas de oro. También se ha diseñado especialmente para este espacio un escultórico mueble bufé poligonal dorado.

©HN





©ELEAZAR CUADROS

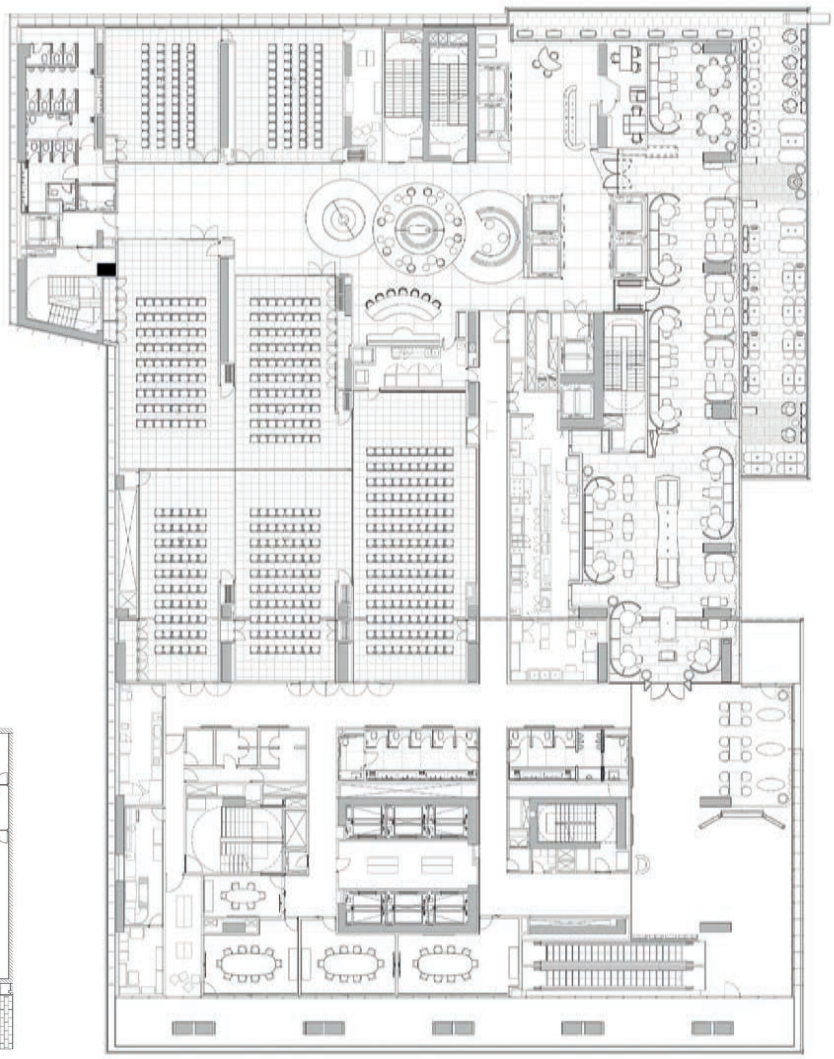
En la planta 13, en la azotea del edificio y compartiendo espacio con la piscina, hay otra gran zona de restauración, con una colorida decoración festiva.
Y en esa misma planta, pero en el interior, se sitúa otro restaurante *lounge* inspirado en el paisaje de Moray.

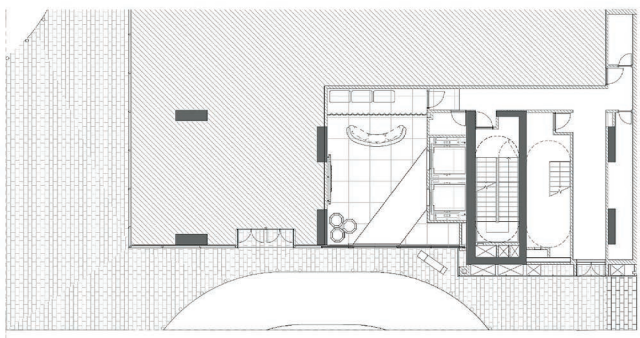
Diseño responsable

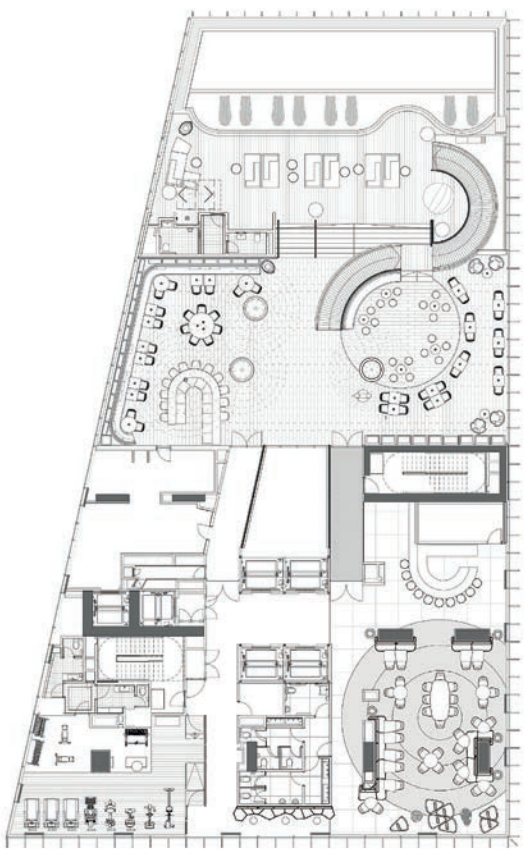
De entrada, todo el edificio está concebido para la máxima eficiencia energética. Y en los interiores se han usado materiales saludables y reciclables. También se ha procurado diseñar a medida y fabricar la mayoría del mobiliario localmente para minimizar la huella de carbono. Pero, sobre todo, se ha pretendido crear espacios que agraden y que perduren, eso también es ecodiseño.
Todo debía ser original y rompedor. Cada rincón del hotel debía diseñarse expresamente, coincidir con el relato global del proyecto y ha requerido un proceso muy largo de diseño. "Esperamos sorprender a los huéspedes, que además de una estancia confortable, disfruten de una experiencia estimulante. Invitamos a todos a sumergirse en los fascinantes ritos y mitos peruanos desde la óptica radical del presente. Y, especialmente, que los visitantes nacionales se reconozcan en sus tradiciones, paisajes y cultura, pero con la perspectiva irreverente del siglo XXI", apuntan Juli Capella y Miquel Garcia.●

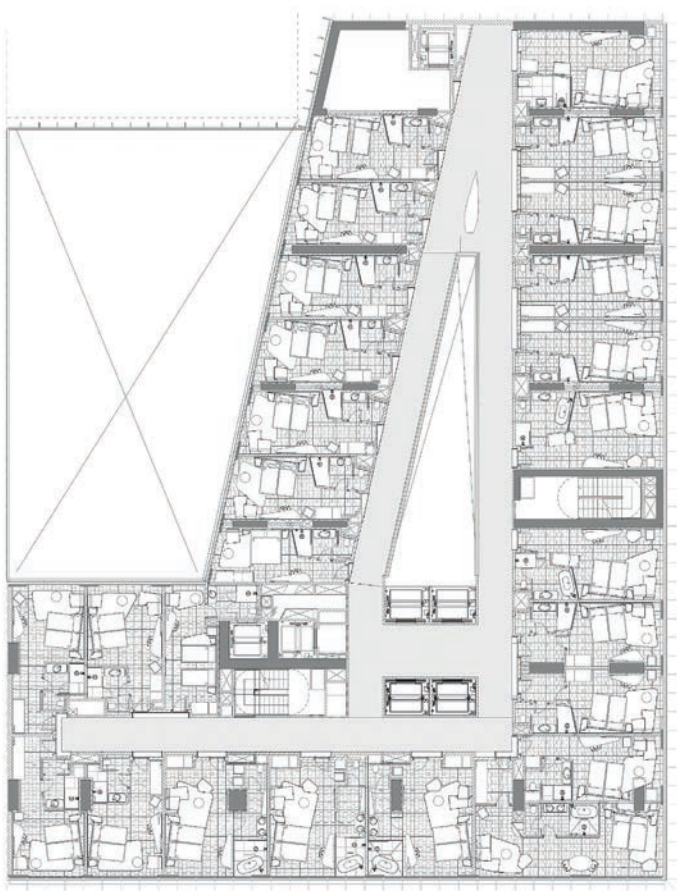
FICHA TÉCNICA

Diseño interior: Capella Garcia Arquitectura (Juli Capella y Miquel Garcia)
Arquitecto local colaborador: Colective Architecture
Arquitectura del edificio: Bakpak Architects
Proveedores: Akula, Amtico, Ariostea, Balsan, Baux, Blå Station, Bover, Ceramiche Piemme, ClassiCon, Dekton, Duhome, Emco, Enea, Gandia Blasco, Glas Italia, Kartell, Kettal, Lelabo Design, Leolux, Ligne Roset, Listone Giordano, LZF, Magis Design, Offecct, Opinion Ciatti, Pedrali, Saloni, Sancal, Shawcontract, Sovet, Vescom, Vidrepur, Vives, Vondom









De la eficiencia operativa a la inteligencia empresarial

TRANSFORMACIÓN **DIGITAL**

Hablar hoy de transformación digital en el sector hotelero ya no significa únicamente incorporar nuevas tecnologías o automatizar procesos. Supone un cambio profundo en la forma de entender el negocio, en la gestión de los establecimientos y, sobre todo, en la relación con un huésped que demanda experiencias cada vez más personalizadas, ágiles y sostenibles. *Por Isabel Fernández*

DERBYSOFT



La tecnología ha dejado de ser un elemento diferenciador para convertirse en un factor estratégico que condiciona la competitividad de cualquier hotel, independientemente de su tamaño o categoría.

Durante años, la digitalización en el mercado hotelero estuvo asociada principalmente a la implantación de sistemas de reservas, programas de gestión o herramientas de distribución *on line*. Sin embargo, la evolución tecnológica y los cambios en el comportamiento del viajero han ampliado enormemente su alcance.

Hoy la transformación digital afecta a todas las áreas de un establecimiento: desde la captación del cliente hasta el servicio postventa, pasando por la eficiencia operativa, la sostenibilidad, la gestión del talento y la toma de decisiones basada en datos.

Esta evolución se ha visto impulsada por un viajero hiperconectado que organiza sus desplazamientos desde el teléfono móvil, compara cientos de opciones en tiempo real, consulta opiniones antes de reservar, y espera que su experiencia en el hotel tenga el mismo nivel de inmediatez y personalización que encuentra en otros servicios digitales. El huésped actual ya no compara únicamente hoteles entre sí; compara la experiencia que recibe con la que ofrecen plataformas tecnológicas, compañías aéreas, bancos o empresas de comercio electrónico. En este nuevo escenario, la digitalización ha dejado de ser un proyecto tecnológico para convertirse en un modelo de gestión.

Así lo sostiene Tamara Jiménez, directora de SiteMinder en España, al opinar que "los hoteles han ido mucho más allá de simplemen-

LETOH LETOH GRAN VIA



te digitalizar sus operaciones. Hoy se mueven en un entorno comercial mucho más dinámico, donde la forma en la que el viajero descubre, compara y reserva cambia constantemente entre canales, dispositivos y entornos impulsados por inteligencia artificial. Eso obliga a los establecimientos a ser más ágiles y a trabajar con una lectura mucho más precisa de sus datos".

Para Tiago Araújo, CEO de HiJiffy, "el sector hotelero ha vivido una transformación digital acelerada en los últimos años. Al principio, la adopción de tecnología estaba impulsada sobre todo por necesidades operativas, como la distribución *on line,* los sistemas de gestión de propiedades (PMS) y los motores de reserva digitales. Hoy, el foco se ha desplazado hacia la creación de experiencias de huésped conectadas, fluidas y personalizadas. Los hoteles entienden cada vez más que la transformación digital no consiste simplemente en añadir más tecnología. Se trata de usarla con inteligencia para reducir la complejidad operativa, empoderar a los equipos y construir relaciones más sólidas con los huéspedes. La inteligencia artificial, la automatización y los canales de comunicación integrados se han convertido en prioridades estratégicas porque permiten a los hoteles operar de forma más eficiente sin dejar de ofrecer el servicio personalizado por el que se conoce a la hostelería".

En ello incide Fernando Pardo, *global operations director* de Nonius: "En los últimos años, los hoteles han evolucionado desde una gestión principalmente operativa hacia modelos más conectados, donde la tecnología tiene un papel fundamental en la optimización de procesos, la comunicación con el huésped y la mejora de la experiencia. La digitalización ha impactado en todas las áreas del hotel: desde la gestión interna y la automatización de operaciones, hasta la relación con el cliente antes, durante y después de la estancia. Los huéspedes están más acostumbrados a experiencias digitales en su vida diaria y esperan el mismo nivel de facilidad, personalización y conectividad cuando viajan".

Interoperabilidad

¿Y cómo lo seguirán haciendo en los próximos años?

Marc Llobet Baxarias, director comercial de Serenissima Informática España, responde que "la tendencia seguirá hacia una mayor apertura e interoperabilidad entre sistemas. Los hoteles exigirán PMS con arquitecturas abiertas, capaces de integrarse con cientos de soluciones especializadas, en lugar de depender de un proveedor cerrado. Ganará peso el análisis de datos aplicado a la gestión, Business Intelligence, *revenue management,* para que cada hotel entienda mejor su negocio y no se limite a administrarlo. La inteligencia artificial irá incorporándose de forma progresiva en tareas de automatización, atención al cliente y optimización de precios, aunque como complemento a la operativa y no como sustituto de las personas. Y seguiremos viendo una digitalización cada vez más centrada en el huésped, con un *guest journey* conectado de principio a fin, desde la reserva hasta la fidelización posterior a la estancia".

GETTY IMAGES. CEDIDAS POR NTT DATA





OFIMATICA TSS

Asimismo, Marta Martín, directora de Marketing de Septeo, hace hincapié en que "la siguiente fase de la transformación digital estará marcada por la integración, la automatización y el uso inteligente de los datos. Cada vez veremos menos soluciones aisladas y más plataformas capaces de conectar todas las áreas del negocio: operaciones, comercialización, *revenue, marketing*, gestión de personas o experiencia del huésped. La inteligencia artificial tendrá un papel creciente, no tanto sustituyendo a las personas como ayudando a tomar mejores decisiones, automatizar procesos repetitivos y ofrecer experiencias más personalizadas. En paralelo, la interoperabilidad entre sistemas será cada vez más importante. La capacidad de compartir información en tiempo real permitirá reducir tareas manuales, minimizar errores y disponer de una visión global del negocio". Por su parte, Toni Martí, *global head of marketing solutions* de DerbySoft, cree que "la próxima etapa estará impulsada por la inteligencia artificial, aunque no de la forma en que normalmente se describe. No se trata tanto de *chatbots* o de sustituir a las personas, sino de ayudar a los hoteles a gestionar toda la complejidad con la que ya conviven y permitirles tomar mejores decisiones con mayor rapidez.

MAGNIFIC

INTELIGENCIA ARTIFICIAL: EL GRAN ACELERADOR

Si existe una tecnología que está marcando el ritmo en la actualidad es la inteligencia artificial. Aunque durante años estuvo limitada a grandes cadenas hoteleras, la aparición de soluciones más accesibles está democratizando su utilización. La IA ya participa en numerosos procesos cotidianos. Los asistentes virtuales responden consultas las 24 horas del día en distintos idiomas, agilizando la atención al cliente incluso antes de que se formalice una reserva. Los algoritmos analizan miles de opiniones publicadas en plataformas digitales para detectar patrones de satisfacción o identificar problemas recurrentes que podrían pasar inadvertidos para los equipos humanos.

En el ámbito comercial, la inteligencia artificial está revolucionando el *revenue management*. Los sistemas son capaces de analizar simultáneamente variables como la ocupación prevista, la competencia, los eventos locales, la demanda histórica, las tendencias de búsqueda o, incluso, la meteorología para ajustar automáticamente las tarifas y maximizar la rentabilidad.

A ello se suma el crecimiento de la IA generativa, que comienza a utilizarse para redactar comunicaciones personalizadas, generar campañas de *marketing*, responder reseñas *on line* o asistir a los empleados en tareas administrativas. Lejos de sustituir al profesional, estas herramientas buscan reducir la carga de trabajo repetitiva y facilitar decisiones más rápidas y fundamentadas.

Según el estudio *Check in al hotel del futuro* de NTT Data, la IA permite reducir hasta un 80 % los tiempos de registro de los viajeros, además de mejorar la eficiencia en áreas clave como la limpieza y la preparación de habitaciones. Además, según este estudio, se estima que en 2030 el 30 % de las reservas podrían ser ejecutadas por agentes de IA, lo que obligará a los hoteles a preparar su oferta, sus datos y sus canales para un entorno en el que las máquinas también influirán directamente en la conversación. La inversión en estas capacidades empieza a ganar peso. El estudio destaca que la inversión media en IA por propiedad se sitúa en 275.000 euros en mercados como Estados Unidos. En España, estos desembolsos se mantienen más progresivos y modulares, aunque concentrados en la optimización de ingresos y la previsión avanzada de demanda.



En la práctica, la IA está convirtiéndose en una capa operativa que atraviesa toda la empresa. Ayuda a prever la demanda, ajustar los precios, mejorar la comunicación con los huéspedes y detectar incidencias que requieren atención. No sustituirá el criterio humano, pero sí eliminará gran parte del trabajo manual que hay detrás de esas decisiones. Un ámbito donde esto ya resulta muy visible es el *marketing* y la distribución. Tareas como gestionar tarifas, ajustar pujas o redistribuir presupuestos entre canales requerían antes un trabajo manual constante y, aun así, siempre se reaccionaba con cierto retraso. Ahora esos sistemas pueden optimizarse de forma continua. Reaccionan en tiempo real a la demanda, al rendimiento y a las condiciones del mercado. Es un cambio importante, no porque elimine a las personas del proceso, sino porque permite operar a la misma velocidad que evoluciona el mercado.

La personalización es otra gran tendencia. A medida que los hoteles disponen de mejores datos y una mayor conectividad entre sistemas, podrán adaptar mucho más toda la experiencia del cliente, desde las acciones de *marketing* hasta la estancia. Parte de ello llegará a través de los sistemas CRM y otra mediante habitaciones inteligentes e Internet de las Cosas (IoT), aunque su adopción sigue siendo desigual según el tipo de establecimiento.

También veremos una mayor automatización de las operaciones: limpieza, mantenimiento, planificación de turnos o gestión del inventario. Gran parte de esta evolución responde a la necesidad de ganar eficiencia, pero también a la escasez de personal. Si tuviera que resumir la dirección del sector, diría que es clara: menos herramientas aisladas, más sistemas conectados y una inteligencia artificial que se sitúa sobre esa estructura para hacer que todo funcione de forma más inteligente".

Además, Tiago Araújo, de HiJiffy, indica que "los hoteles se enfrentan a presiones operativas crecientes, escasez de personal y huéspedes cada vez más exigentes que esperan interacciones instantáneas y personalizadas en múltiples canales. Para responder a estos retos, los hoteles seguirán invirtiendo en tecnologías que automatizan tareas repetitivas, centralizan la comunicación con el huésped y dan al equipo el contexto que necesita para centrarse en las interacciones de mayor valor. En la práctica, esto significa que la IA se hará cargo de la gran mayoría de las comunicaciones con el huésped: ya vemos hoteles que automatizan en torno al 90 % de las interacciones rutinarias, de modo que el 10 % restante –las quejas, las pe-

NONIUS



SHOLEO LODGES LAS PALMAS FLAGS



HABITACIONES INTELIGENTES Y EDIFICIOS CONECTADOS

La incorporación del Internet de las Cosas (IoT) está dando lugar a una nueva generación de hoteles inteligentes. Sensores distribuidos por todo el edificio permiten controlar el funcionamiento de instalaciones, monitorizar consumos y optimizar el mantenimiento preventivo.

En las habitaciones, la tecnología facilita que el huésped pueda regular la iluminación, la temperatura o las persianas desde su teléfono móvil o mediante asistentes de voz. Paralelamente, el establecimiento obtiene información que le ayuda a mejorar la eficiencia energética, reducir averías y prolongar la vida útil de los equipos.

Esta conectividad también está impulsando la implantación de sistemas predictivos capaces de detectar anomalías antes de que se produzca una avería, reduciendo costes y evitando interrupciones en el servicio.

Para Fernando Pardo, *global operations director* en Nonius, "existe una fuerte demanda de soluciones que mejoren la experiencia del huésped y, al mismo tiempo, ayuden al hotel a optimizar recursos. Entre las principales tendencias destacan las herramientas de comunicación digital con el cliente, servicios que permiten una experiencia más personalizada, conectividad avanzada, automatización de procesos y plataformas que facilitan la gestión y actualización de contenidos. También existe un creciente interés por soluciones que permitan ofrecer experiencias digitales similares a las que los usuarios tienen en casa, especialmente en entretenimiento, conectividad y acceso a servicios desde sus propios dispositivos".

ticiones especiales, los momentos que realmente marcan cómo el huésped recuerda su estancia– llegue al equipo con contexto completo y prioridad. También esperamos que la IA sea cada vez más fiable, transparente y esté más integrada en la operativa diaria. Lejos de sustituir a los profesionales de la hostelería, la tecnología actuará cada vez más como una capa de productividad que permite a los equipos dedicar menos tiempo a responder preguntas rutinarias y más tiempo a ofrecer experiencias memorables".

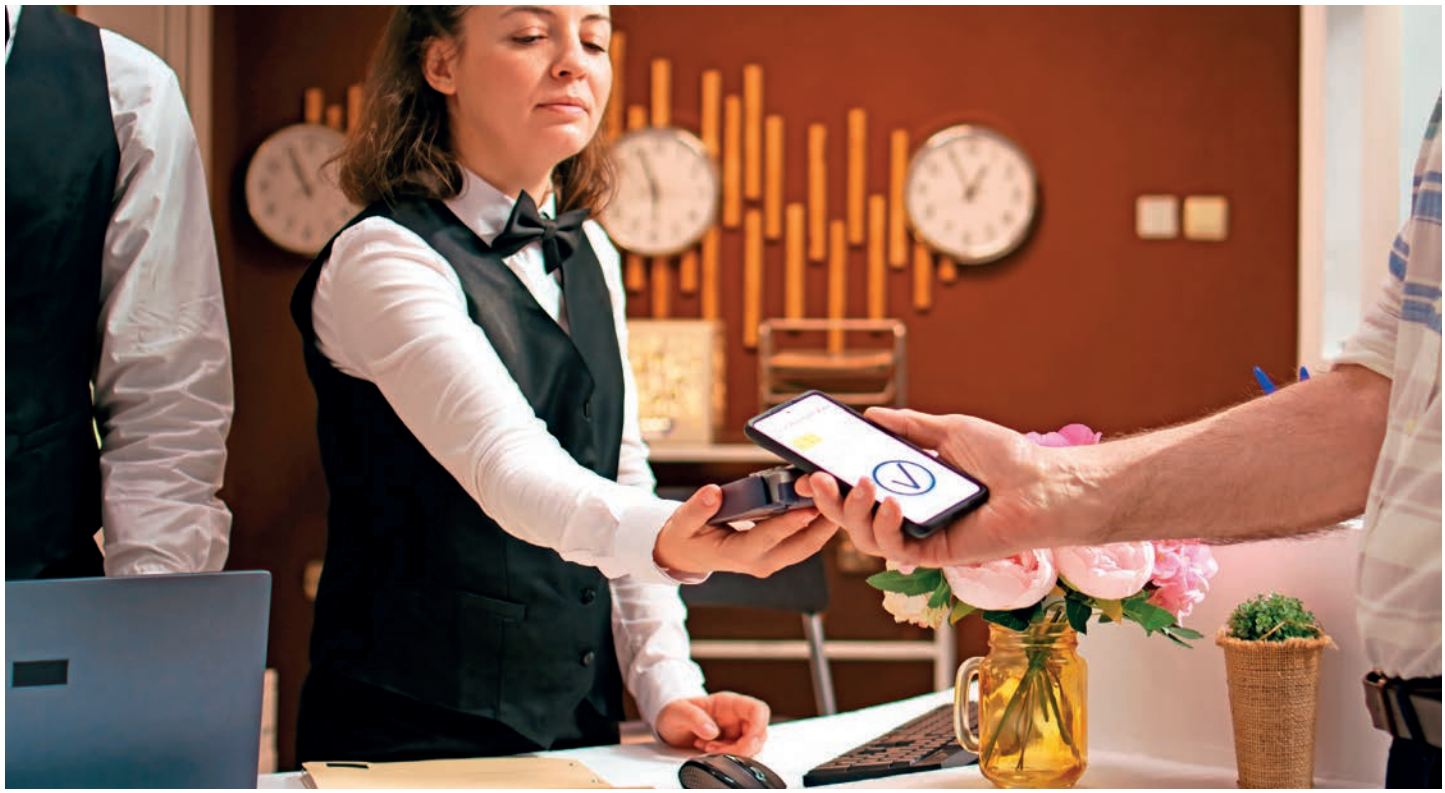
Del dato a la decisión

Por tanto, uno de los mayores cambios que está experimentando el sector hotelero es la capacidad de convertir grandes volúmenes de información en decisiones estratégicas. Cada interacción que realiza un huésped –una búsqueda, una reserva, una valoración, una petición durante la estancia o una compra adicional– genera datos que pueden convertirse en conocimiento. Los sistemas de gestión actuales integran información procedente de múltiples canales para ofrecer una visión global del cliente. Esto permite conocer sus hábitos de consumo, anticipar preferencias y adaptar la oferta prácticamente en tiempo real. La personalización deja así de ser una intuición para convertirse en una estrategia basada en información objetiva.

Esta capacidad analítica también está transformando la gestión interna. Los responsables de los hoteles pueden prever la demanda con mayor precisión, optimizar la planificación del personal, reducir costes operativos y detectar oportunidades comerciales que antes pasaban desapercibidas. La toma de decisiones basada en datos se ha convertido en una de las principales ventajas competitivas de las empresas hoteleras más avanzadas.

En cuanto a las necesidades básicas de un hotel, Sonia Alegre, gerente sénior de Viajes y Turismo de NTT Data, considera que, "en estos momentos, las inversiones se concentran principalmente en cinco ámbitos: eficiencia operativa, mediante la automatización de procesos de *back office, housekeeping*, mantenimiento o gestión de incidencias; la gestión del dato del huésped, con soluciones CRM, CDP y Guest 360 que permiten personalizar la experiencia; herramientas para optimizar la distribución digital, reforzar el canal directo y preparar los contenidos para la IA generativa; ciberseguridad y cumplimiento normativo, porque la confianza ya influye en la reputación, la financiación y las relaciones comerciales, y *revenue intelligence* y *pricing* dinámico, para anticipar demanda y optimizar los ingresos. De hecho, nuestro informe *Check in al hotel del futuro* identifica como aplicaciones prioritarias de la inteligencia artificial el *revenue intelligence*, la previsión de demanda, la automatización de

MAGNIFIC



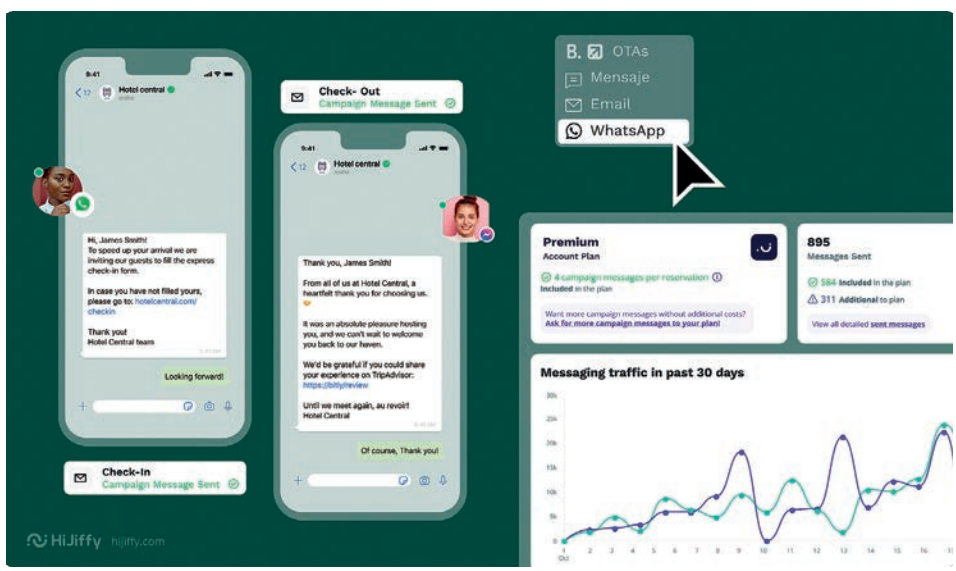
AUTOMATIZACIÓN SIN PERDER EL FACTOR HUMANO

La automatización es probablemente la parte más visible de la transformación digital. El *check in on line*, las llaves digitales, los pagos desde el móvil o las aplicaciones que permiten solicitar servicios sin pasar por recepción ya forman parte de la experiencia habitual en muchos hoteles. Sin embargo, el objetivo no consiste en eliminar la interacción personal, sino en reservar el tiempo del equipo para aquellas tareas donde realmente aporta valor. Automatizar procesos administrativos debe permitir que los empleados dediquen más atención al acompañamiento del huésped, la resolución de incidencias o la creación de experiencias memorables.

La hospitalidad sigue siendo un negocio profundamente humano. La tecnología puede agilizar procedimientos, pero difícilmente puede sustituir la empatía, la capacidad de anticiparse a una necesidad o la cercanía que caracteriza al buen servicio. Precisamente por ello, las compañías más innovadoras entienden la digitalización como un complemento y no como un sustituto de las personas.

procesos y los asistentes conversacionales para la atención al cliente".

Además, Toni Martí, de DerbySoft, añade que, "en un nivel básico, cualquier hotel o restaurante necesita un sistema central de gestión que funcione correctamente. En el caso de los hoteles, se trata de un PMS; en el de los restaurantes, de un sistema TPV (POS). Esa es la columna vertebral del negocio: reservas, facturación, inventario y datos de los clientes. Todo lo demás depende de que esa base sea sólida. Después encontramos la capa comercial, que suele estar más fragmentada de lo que parece. Es necesario disponer de sistemas de distribución que mantengan la coherencia de precios y disponibilidad entre las OTA's, los canales directos, los metabuscadores y las herramientas de *revenue management*. Cuando



HIJIFFY

VILA GALÉ ISLA CANELA



estos sistemas no están alineados, aparecen inconsistencias que afectan directamente al rendimiento comercial. La infraestructura constituye el tercer pilar y, con frecuencia, se subestima. Contar con una conexión a internet fiable y segura ya no es solo una necesidad informática; forma parte de la experiencia del cliente y del funcionamiento diario del establecimiento. Los pagos, los sistemas en la nube, los dispositivos conectados o el *streaming* para huéspedes dependen de ello. Y el aspecto clave es que ninguno de estos sistemas funciona ya de forma aislada. El valor reside en que estén conectados y compartan información en tiempo real".

Ignacio García Barroso, director comercial de Ofimática TSS, también opina que "las soluciones más demandadas actualmente están relacionadas con la automatización, la inteligencia artificial, la comunicación con el cliente y la optimización de ingresos. Los establecimientos buscan herramientas que les permitan gestionar reservas y operaciones de forma centralizada, mejorar la distribución *on line,* automatizar procesos administrativos y optimizar sus estrategias comerciales. También existe una fuerte demanda de soluciones de comunicación omnicanal que integren WhatsApp, correo electrónico, SMS, chat web y otros canales en una única plataforma. La inteligencia artificial se está convirtiendo en una de las áreas con mayor crecimiento. Los hoteles demandan sistemas capaces de automatizar la atención al cliente, personalizar las comunicaciones, generar recomendaciones, anticipar comportamientos de compra, y mejorar la toma de decisiones comerciales y operativas. Por otra parte, las soluciones de ciberseguridad han pasado de ser un elemento complementario a convertirse en una prioridad estratégica. Cada vez más empresas buscan herramientas que les permitan proteger sus sistemas, detectar amenazas en tiempo real, prevenir ataques, y garantizar la seguridad de la información de clientes y empleados".



SITEMINDER

MAGNIFIC



DIGITALIZACIÓN Y SOSTENIBILIDAD: DOS ESTRATEGIAS INSEPARABLES

La sostenibilidad se ha convertido en otro de los grandes motores de la transformación digital. Cada vez más establecimientos utilizan plataformas que monitorizan en tiempo real el consumo energético, el uso del agua o la producción de residuos para optimizar recursos y reducir su impacto ambiental.

Los sistemas inteligentes permiten apagar automáticamente equipos cuando una habitación permanece vacía, ajustar la climatización según la ocupación real o controlar fugas de agua antes de que se conviertan en un problema importante. Del mismo modo, la digitalización de procesos administrativos disminuye significativamente el consumo de papel y simplifica numerosos procedimientos internos.

La tecnología se está consolidando como una herramienta esencial para alcanzar los objetivos de sostenibilidad que cada vez exigen con mayor fuerza tanto los viajeros como las administraciones públicas y los propios inversores.

Además, Marta Martín, de Septeo, agrega que, "más allá de la tecnología concreta que utilice cada establecimiento, existen cuatro necesidades fundamentales. La primera es contar con una plataforma de gestión sólida que centralice la operación y facilite el trabajo diario. La segunda consiste en disponer de un ecosistema tecnológico integrado, donde la información fluya automáticamente entre los diferentes sistemas sin duplicidades ni procesos manuales. La tercera necesidad es optimizar la estrategia comercial y de distribución, garantizando una presencia eficiente en todos los canales y potenciando al mismo tiempo la venta directa. Y, por último, resulta imprescindible convertir los datos en conocimiento. Disponer de indicadores fiables y actualizados permite tomar decisiones basadas en información real y reaccionar con mayor rapidez ante los cambios del mercado".

Según Marc Llobet, de Serenessima Informática España, "los sistemas de gestión hotelera en la nube encabezan la demanda, junto con las soluciones de pago integradas que automatizan el cobro y reducen el uso de efectivo. También crece mucho el interés por herramientas de CRM y fidelización, que permiten conocer mejor al huésped y potenciar la reserva directa frente a la dependencia exclusiva de las OTA's. El Business Intelligence es otra de las áreas más solicitadas, porque el hotelero quiere informes claros que le ayuden a tomar decisiones de *revenue management*. Y cada vez se demandan más soluciones de autoservicio para el huésped, *check in on line*, kioscos, *apps* que agilizan la llegada y liberan tiempo al equipo de recepción para tareas de mayor valor".



TENT ARENAL

RAWPIXEL (MAGNIFIC)



LA CIBERSEGURIDAD, UN DESAFÍO CRECIENTE

A medida que aumenta la digitalización, también lo hace la responsabilidad de proteger la información. Los hoteles gestionan diariamente miles de datos personales y financieros de clientes procedentes de todo el mundo, lo que los convierte en objetivos potenciales de ciberataques.

La inversión en ciberseguridad ha dejado de ser una cuestión exclusivamente técnica para convertirse en una prioridad estratégica. La protección de redes, la autenticación multifactor, el cifrado de datos y la formación continua del personal son ya elementos imprescindibles dentro de cualquier estrategia de transformación digital.

La confianza del cliente depende, en gran medida, de la capacidad del establecimiento para garantizar la seguridad de su información.

Ignacio García Barroso, director comercial de Ofimática TSS, destaca que "el sector hotelero se ha convertido en un objetivo prioritario para los ciberdelincuentes debido al enorme volumen de datos personales, financieros y operativos que gestionan los establecimientos. Los ataques de *ransomware*, el robo de credenciales, las campañas de *phishing* y las brechas de seguridad son cada vez más frecuentes y sofisticadas. La creciente digitalización, la integración de múltiples sistemas y la expansión de los canales de comunicación aumentan también la superficie de exposición a posibles amenazas. Por ello, los hoteles deben invertir no solo en tecnología de protección, sino también en formación continua de los empleados, protocolos de respuesta ante incidentes, monitorización constante y estrategias de seguridad que abarquen toda la organización".

Los retos de una transformación permanente

Pese a los avances, la transformación digital continúa enfrentándose a importantes desafíos. La integración entre sistemas heredados y nuevas plataformas, la inversión necesaria para modernizar infraestructuras, la escasez de perfiles tecnológicos especializados o la resistencia al cambio siguen siendo obstáculos para muchas empresas. A ello se suma la necesidad de formar continuamente a los equipos. La innovación tecnológica avanza a un ritmo que obliga a actualizar conocimientos de forma constante, favoreciendo una cultura organizativa abierta al aprendizaje y a la adaptación. El éxito de la digitalización no depende únicamente de incorporar nuevas herramientas, sino de la capacidad de las personas para utilizarlas de forma eficaz y alinearlas con la estrategia del negocio.

En los próximos años, la evolución del sector estará estrechamente vinculada a tecnologías como la inteligencia artificial generativa, la robótica colaborativa, los gemelos digitales, el análisis predictivo o las plataformas capaces de integrar toda la información operativa del hotel en tiempo real.

Sin embargo, el verdadero cambio no vendrá únicamente de la mano de la tecnología, sino de una nueva forma de gestionar los establecimientos. Los hoteles más competitivos serán aquellos capaces de combinar innovación, sostenibilidad y atención personalizada, utilizando los datos para comprender mejor a sus clientes sin perder de vista que la esencia de la hospitalidad continúa siendo la experiencia humana.

Para Sonia Alegre, de NTT Data, "el sector vive un momento de fortaleza, pero también de mucha complejidad. El crecimiento de la demanda no garantiza rentabilidad. Los grandes retos son captar demanda de mayor valor, reducir dependencia de intermediarios, contener costes, resolver la escasez de talento, integrar tecnología fragmentada, cumplir con nuevas exigencias regulatorias y demostrar sostenibilidad con datos. Además, el viajero ha cambiado: busca bienestar, autenticidad, flexibilidad, conexión local y experiencias alineadas con sus valores. El huésped ya no compra solo noches, sino propósito, bienestar y auten-

B&B HOTEL MADRID VALLECAS LA GAVIA



ticidad. A esto se suma un reto crítico: la confianza operacional. Privacidad, ciberseguridad, resiliencia, IA responsable y cumplimiento normativo ya no son temas exclusivamente tecnológicos; afectan directamente a reputación, continuidad de negocio, relación con clientes corporativos y acceso a financiación". Además, Tamara Jiménez, de SiteMinder, resalta que "el sector vive sometido a un cambio constante. Los patrones de demanda son cada vez más difíciles de interpretar, las expectativas de los viajeros evolucionan rápidamente y muchos negocios todavía no cuentan con el tiempo, los perfiles o los sistemas conectados necesarios para reaccionar con la agilidad que exige el mercado ante oportunidades o imprevistos". La transformación digital no representa el futuro de la industria hotelera: constituye ya su presente. Y, en un mercado donde la diferenciación depende cada vez más de la experiencia del huésped, la tecnología se ha convertido en una herramienta indispensable para construir hoteles más eficientes, sostenibles y preparados para responder a las nuevas expectativas del viajero del siglo XXI.●



PRODUCTOS DE ACOGIDA

Los productos de acogida han dejado de ser un simple complemento para convertirse en un elemento estratégico capaz de reforzar la identidad de un hotel, mejorar la experiencia del huésped y responder a los nuevos retos de sostenibilidad e innovación que demanda el turismo actual. *Por Isabel Fernández*



Herramienta de identidad hotelera

El auge del turismo experiencial, la creciente competencia entre establecimientos y la búsqueda constante de diferenciación han transformado los *amenities* o productos de acogida en una poderosa herramienta de comunicación. Ya no se trata únicamente de cubrir una necesidad básica, sino de ofrecer una experiencia coherente con la filosofía del hotel, transmitir valores y generar emociones.

La sostenibilidad marca el camino

Si existe un factor que está redefiniendo el mercado de los *amenities* hoteleros es la sostenibilidad. La eliminación progresiva de los plásticos de un solo uso ha acelerado el desarrollo de nuevas soluciones más respetuosas con el medio ambiente. Los tradicionales envases individuales están siendo sustituidos por elegantes dispensadores rellenables que reducen significativamente la generación de residuos sin renunciar al diseño ni a la comodidad.

Al mismo tiempo, los fabricantes trabajan con materiales reciclados, reciclables y biodegradables, mientras que las formulaciones incorporan ingredientes naturales, certificaciones ecológicas y procesos de producción con menor impacto ambiental. Esta transformación responde tanto a las nuevas exigencias normativas como a un cambio profundo en las expectativas del consumidor. El viajero actual espera que el compromiso ambiental forme parte de la experiencia y considera la sostenibilidad un indicador más de la calidad del establecimiento.

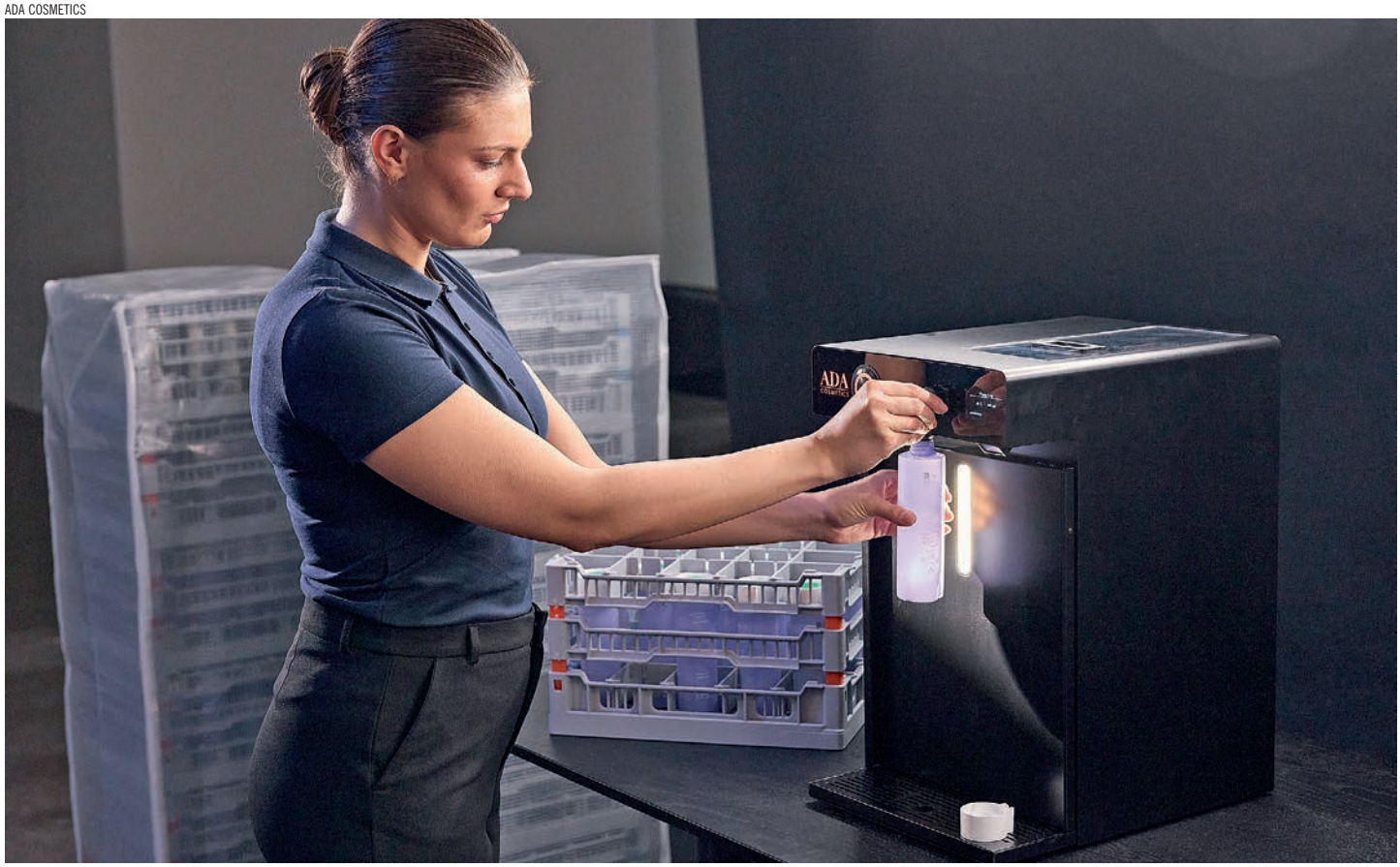
El nuevo Reglamento (UE) 2025/40 sobre envases y residuos de envases (PPWR), en vigor desde 2025 y de aplicación progresiva en los Estados miembros, introduce medidas destinadas a reducir la generación de residuos de envases y favorecer la reutilización. Una de las disposiciones con mayor impacto para el sector hotelero es la recogida en su artículo 25 y en el Anexo V, que establece que, a partir del 1 de enero de 2030, no podrán introducirse

PETIT PALACE PUERTA DEL SOL



en el mercado determinados formatos de envases de un solo uso. Entre ellos se encuentran los envases individuales destinados al sector del alojamiento para productos cosméticos, higiénicos y de aseo asociados a una reserva individual, como las tradicionales botellas de champú, gel de baño, loción corporal, etc., envasadas individualmente, que deberán dejar paso a soluciones más sostenibles.
Además, en el caso de España, el artículo 55.4 de la Ley 7/2022 dispone expresamente que los envases monodosis de plástico deberán sustituirse por envases de otros materiales, como los bioplásticos compostables, que no generan residuos persistentes.
Esta medida supone un cambio de paradigma para la industria hotelera y para los fabricantes de *amenities*, que desde hace varios años trabajan en el desarrollo de alternativas capaces de mantener la calidad de la experiencia del huésped reduciendo, al mismo tiempo, el impacto ambiental. Los dispensadores rellenables de diseño, los envases reutilizables, las formulaciones sólidas y los sistemas de recarga se perfilan como algunas de las soluciones llamadas a convertirse en habituales en los establecimientos europeos.
Como señala António de Albuquerque, director de Marketing y Comunicación de Groupe GM Amenities Exclusivos, “la demanda se

ADA COSMETICS



orienta claramente hacia soluciones que reduzcan el impacto ambiental y anticipen los cambios regulatorios que está impulsando Europa. Observamos un crecimiento muy importante de los sistemas recargables, así como de los productos sólidos y de los envases fabricados con materiales reciclables o de origen responsable. El objetivo principal es reducir los residuos, disminuir el consumo de plástico virgen y fomentar modelos más circulares.

Más allá del formato, lo que realmente demandan los hoteles es contar con soluciones sostenibles, fiables y preparadas para responder tanto a las nuevas exigencias normativas como a las expectativas de un cliente cada vez más sensibilizado con el medio ambiente".

Sobre ello también asegura José Miguel Arguiñano Larraza, director comercial de Lande, que "la sostenibilidad ha pasado de ser un valor añadido a convertirse en un requisito estratégico para gran parte de la industria hotelera. Como consecuencia, observamos una creciente demanda de soluciones que permitan reducir residuos, optimizar el consumo de recursos y minimizar el impacto ambiental a lo largo de todo el ciclo de vida del producto. Los hoteles buscan cada vez más formatos y propuestas que favorezcan la economía circular, reduzcan la generación de desechos y estén respaldados por materiales más responsables desde el punto de vista medioambiental. Al mismo tiempo, se solicitan soluciones que permitan mantener los máximos estándares de higiene y asegurar la trazabilidad de los productos, al tiempo que contribuyen a reducir el uso de plástico.

También existe un interés creciente por aquellas alternativas que facilitan el cumplimiento normativo y ayudan a los establecimientos a alcanzar sus objetivos de sostenibilidad sin renunciar a la calidad de la experiencia del huésped. La tendencia es clara: avanzar hacia modelos de acogida más eficientes, responsables y alineados con las expectativas tanto del mercado como de la sociedad".

Además, Gerd von Podewills, CMO de ADA Cosmetics, considera que "los sistemas de recarga se están convirtiendo cada vez más en el nuevo estándar de la hotelería. Pero la sostenibilidad por sí sola ya no es suficiente. Los hoteles y grupos hoteleros deben plantearse cada vez más si sus procesos de recarga cumplen los mismos requisitos de higiene, documentación y trazabilidad que se aplican a los productos cosméticos vendidos en el comercio minorista. Por tanto, no se trata solo de sostenibilidad, sino también de cumplimiento normativo".

Personalización y eficiencia operativa

El sector hotelero suele demandar a los fabricantes de *amenities* una combinación de calidad, sostenibilidad, personalización y eficiencia operativa. Además de los ya comentados sobre sostenibilidad, desean adquirir productos con buena percepción sensorial (aromas agradables, texturas *premium* y eficacia); marcas reconocidas o líneas exclusivas que refuercen la imagen del hotel; *amenities* alineados con la categoría del establecimiento (económico, *boutique*, lujo, resort, etc.), y diferenciación mediante fragancias o diseños propios. También desean optimización de costes: precios competitivos sin perder calidad, formatos adaptados al consumo real para reducir desperdicio, soluciones logísticas eficientes y entregas fiables, y capacidad de producción para grandes cadenas hoteleras. Y no hay que olvidarse de la fiabilidad del proveedor: capacidad de suministro durante todo el año; flexibilidad ante temporadas altas y bajas; atención comercial rápida y servicio postventa, y capacidad para trabajar con hoteles independientes y grandes grupos.

Para Susana Fernández, de la Dirección Comercial de García de Pou, "el hotelero quiere *amenities* que aporten valor al huésped y, al mismo tiempo, refuercen la imagen de su

GARCÍA DE POU



establecimiento. Demanda productos con un diseño cuidado, de calidad y con un enfoque cada vez más sostenible, sin renunciar a una buena relación calidad-precio. Además, valora que los *amenities* simplifiquen la gestión diaria, como ocurre con los dispensadores rellenables, y la posibilidad de personalizarlos para reforzar la identidad de su negocio. En definitiva, busca soluciones que mejoren la experiencia del cliente y, al mismo tiempo, contribuyan a optimizar los costes operativos".

Asimismo, Salvatore Serrenti, director de SerrentiS GmbH, apuesta por "el equilibrio entre coherencia con la categoría del establecimiento y eficiencia operativa. Un producto de acogida no se valora de forma aislada, sino por cómo encaja en la experiencia global que el huésped percibe desde que entra en la habitación. Por eso, la demanda actual va más allá del producto en sí: se pide consistencia de calidad, fiabilidad en el suministro y una estética que refuerce la identidad del hotel sin sobrecargar la gestión. A esto se suma una sensibilidad creciente hacia la personalización. El hotelero quiere que el *amenitie* comunique su marca y transmita el nivel de cuidado que define a la casa. La calidad percibida pesa más que el coste unitario: un detalle bien resuelto fideliza, mientras que uno descuidado resta puntos justo en el momento más sensible de la estancia".

Un elemento de fidelización

Distintos estudios sobre experiencia del cliente indican que pequeños detalles como la calidad de los *amenities* influyen en la percepción global de la estancia. Un producto agradable, con una fragancia distintiva o una presentación cuidada, puede reforzar el recuerdo positivo del hotel y favorecer la fidelización, especialmente cuando está alineado con la identidad de la marca.

Por tanto, la hospitalidad contemporánea gira en torno a la experiencia. El cliente actual presta atención a aspectos que hace unos años apenas tenían relevancia y valora especialmente aquellos detalles que aportan comodidad, bienestar y autenticidad.

En este contexto, los *amenities* desempeñan un papel mucho más importante de lo que podría parecer. La calidad de una loción corporal, la textura de un jabón artesanal o una fragancia cuidadosamente diseñada pueden convertirse en elementos capaces de despertar emociones y asociar un recuerdo positivo al establecimiento.

No es casualidad que muchas cadenas hoteleras hayan desarrollado aromas propios o colecciones cosméticas exclusivas. El *marketing* sensorial ha demostrado que el olfato posee una enorme capacidad para fijar recuerdos y numerosos hoteles aprovechan este recurso para construir una identidad reconocible que acompañe al huésped incluso después de abandonar el establecimiento.

Luca Fissolo, gerente de Alma de Canarias, indica que "el huésped actual es mucho más exigente que hace unos años. Valora la calidad de los productos, tanto en sus ingredientes como en su presentación, y aprecia que estén alineados con los valores de sostenibilidad y bienestar. Además, la personalización se ha convertido en un elemento diferenciador: los clientes buscan experiencias auténticas y memorables, por lo que los *amenities* que reflejan la identidad del hotel o del destino contribuyen a

ALMA DE CANARIAS



GROUPE GM AMENITIES EXCLUSIVOS



mejorar la percepción global de la estancia y a generar un recuerdo positivo".

Por su parte, Sara Gosálbez Peidro, CEO de Welcome Amenities, opina que el cliente actual espera encontrar productos agradables de utilizar, con formulaciones cuidadas y alineados con los valores que identifica con el establecimiento. También presta atención a aspectos como la sostenibilidad, el origen de los materiales, la transparencia de la información y el compromiso medioambiental de la marca o del hotel. A ello se suma una creciente sensibilidad hacia la seguridad y la confianza que transmiten los productos, valorando cada vez más la calidad de las formulaciones, el cumplimiento de los estándares europeos y la trazabilidad de los procesos de fabricación. Si bien es cierto que la sostenibilidad sigue siendo importante, observamos también una creciente demanda de transparencia, seguridad y trazabilidad. El huésped quiere saber que los productos que encuentra en su habitación cumplen con elevados estándares de calidad y que detrás de ellos existe una fabricación responsable y controlada. Especialmente en segmentos como el turismo vacacional de calidad, el *wellness* o el turismo urbano *premium*, los *amenities* contribuyen a la percepción global del establecimiento y pueden influir directamente en la satisfacción y fidelización del huésped. Otro aspecto relevante es la autenticidad. Los viajeros valoran cada vez más experiencias personalizadas y elementos que aporten una sensación de cuidado, bienestar y atención al detalle. En este sentido, los productos de acogida han pasado de ser un elemento funcional a convertirse en una herramienta más para reforzar la identidad y el posicionamiento del hotel".

SERRENTIS



Diseño al servicio de la identidad

El envase ha dejado de ser un simple contenedor para convertirse en un elemento de comunicación. Cada color, textura y tipografía forman parte de una estrategia destinada a reforzar la identidad visual del hotel. Las tendencias actuales apuestan por un diseño sobrio y elegante, con materiales naturales, acabados minimalistas y una imagen que trans-



WELCOME AMENITIES

LANDE



mite equilibrio y sofisticación. En muchos casos, los *amenities* se integran plenamente en la decoración del baño, contribuyendo a crear un ambiente armónico y coherente con el estilo del establecimiento.

La personalización alcanza incluso a pequeños detalles como el grabado del logotipo, el desarrollo de fragancias exclusivas o la fabricación de colecciones creadas específicamente para una cadena hotelera. El objetivo ya no es ofrecer únicamente un producto, sino construir una experiencia reconocible y diferenciadora.

En paralelo, la innovación continúa abriendo nuevas posibilidades. Cosméticos sólidos, productos con un consumo reducido de agua, ingredientes de proximidad, envases reutilizables, formulaciones hipoalergénicas y adaptadas a diferentes tipos de piel, así como las líneas unisex, forman parte de una nueva generación de *amenities* orientada a combinar funcionalidad, bienestar y respeto por el medio ambiente. La tendencia apunta, además, hacia soluciones cada vez más personalizadas, capaces de adaptarse a distintos perfiles de huéspedes y a las necesidades específicas de cada establecimiento.

Además, la digitalización permite optimizar la gestión de consumos y mejorar el control del *stock*, facilitando un uso más eficiente de los recursos y reduciendo el desperdicio.●

5 **TENDENCIAS** QUE MARCARÁN EL FUTURO

1 COSMÉTICA SÓLIDA: champús, acondicionadores y jabones en formato sólido reducen el consumo de agua durante su fabricación y eliminan gran parte de los envases plásticos.

2 DISPENSADORES INTELIGENTES: los sistemas rellenables continúan ganando terreno gracias a diseños más sofisticados que mejoran la higiene, reducen residuos y optimizan el consumo.

3 INGREDIENTES DE PROXIMIDAD: cada vez son más los hoteles que apuestan por cosméticos elaborados con aceites esenciales, extractos botánicos o materias primas vinculadas al territorio, reforzando así la identidad del destino.

4 FÓRMULAS SOSTENIBLES: ingredientes naturales, productos veganos, envases reciclados y procesos de fabricación responsables se consolidan como un estándar de calidad.

5 PERSONALIZACIÓN: fragancias exclusivas, líneas cosméticas creadas para cada establecimiento y diseños propios convierten los *amenities* en un elemento más de la identidad de marca.



Amenities con agua mineralizada activa

ADA Cosmetics ha lanzado iSpa, una nueva línea de *amenities* hoteleros inspirada en la experiencia de un spa y desarrollada en torno al Mineralized Complex™, una tecnología con solicitud de patente que convierte el agua en un ingrediente activo mediante la incorporación de minerales como el magnesio y el zinc. Este complejo busca mejorar la elasticidad, densidad y luminosidad de la piel, según pruebas realizadas por un laboratorio independiente. La gama incluye gel de ducha, champú, acondicionador, jabón líquido y loción corporal, todos con la fragancia exclusiva Desert Sand. Además, la colección apuesta por sistemas de dispensación sostenibles y recargables para los hoteles.



Uso racional del agua

El nuevo grifo de lavabo temporizado mezclador para instalación sobreencimera (referencia 1034 04) de Genebre destaca por integrar un regulador mezclador manual en el propio cuerpo de latón, facilitando que el usuario final ajuste la temperatura con total comodidad. El sistema cuenta con un cartucho de cierre automático cuyo tiempo de apertura está calibrado de manera precisa entre los 12 y los 14 segundos (bajo una presión dinámica de 3 bares). Esta limitación temporal asegura un uso racional del agua.



Diseño más geométrico

hangrohe amplía su familia de duchas con Activera Q, una nueva propuesta diseñada por Phoenix que lleva las prestaciones de la gama a un lenguaje de diseño más geométrico y contemporáneo. Su característica forma *softsquare*, de líneas cuadradas con bordes suavemente redondeados, aporta una estética más arquitectónica al espacio de ducha sin renunciar al confort, la eficiencia y la facilidad de uso que definen a la colección. La nueva propuesta presenta una gran ducha fija rectangular tipo lluvia es orientable en ángulo (tipo de chorro: Rain) y una *showerpipe* que combina la ducha fija *softsquare* con la teleducha redonda S.

Presencia escultórica

Lilium, de antoniolupi, es un lavabo independiente cuyo nombre evoca la imagen de una cala o un lirio y, al igual que una flor, transmite una sensación de ligereza, pero al mismo tiempo de energía que irradia hacia arriba. Las proporciones perfectas hacen que las formas resulten armoniosas, mientras que los materiales naturales y las delicadas combinaciones de colores suavizan su presencia escultórica. La base cilíndrica de roble, disponible en diferentes variedades, es esbelta y alargada, mientras que la cubeta de piedra natural resulta más acogedora y generosa. La solidez y la ligereza conviven en un volumen cilíndrico que realza la dimensión vertical gracias a la textura rayada y en un suave abrazo que perfila la zona del lavabo.





Más allá de la eficiencia operativa o la experiencia del huésped, los establecimientos turísticos afrontan una creciente presión para reducir su impacto ambiental y avanzar hacia modelos alineados con los objetivos europeos de descarbonización y neutralidad climática.

Tork, marca de Essity y líder mundial en higiene profesional, ha anunciado una reducción significativa de la huella de carbono en varias de sus soluciones clave en Europa, con descensos de hasta el 22 %. Este avance se complementa con una mejora sustancial en la medición y el reporte de datos ambientales a lo largo de todo el ciclo de vida de los productos.

Para el sector hotelero, donde la operación diaria implica un uso intensivo de recursos en aseos, zonas comunes, restauración o *housekeeping*, disponer de información fiable sobre el impacto ambiental de cada producto se ha convertido en una herramienta estratégica para la toma de decisiones.

Tork ha reforzado su plataforma Tork Focus4 Sostenibilidad, incorporando nuevas herramientas, recursos formativos y capacidades de análisis que permiten a los responsables de hoteles y *facility managers* evaluar el rendimiento ambiental de los productos desde su origen hasta su fin de vida.

Este enfoque de ciclo de vida resulta especialmente relevante en el entorno hotelero, donde la estandarización de procesos y la optimización de costes deben convivir con objetivos de sostenibilidad cada vez más exigentes.

Reducciones medibles en productos de uso intensivo

Gracias a la incorporación de electricidad renovable en la fabricación y a mejoras en el diseño y el ciclo de vida de sus productos, Tork ha logrado reducciones significativas en algunas de sus soluciones más utilizadas en el entorno hotelero: Tork PeakServe®, reducción del 22 % de huella de carbono; Tork Matic®, del 21 %; Tork exelClean® *biobased*, del 17 % frente a paños convencionales, y Tork Xpressnap®, del 14 % en servilletas.

Estas mejoras permiten a los hoteles avanzar en sus objetivos de sostenibilidad sin alterar la operativa diaria ni comprometer la calidad del servicio ofrecido a los huéspedes.

Más allá del producto, la propuesta de Tork se centra en facilitar la integración de la sostenibilidad en la gestión diaria de los hoteles. A través de la plataforma Tork Focus4 Sostenibilidad, los profesionales pueden acceder a herramientas que simplifican tres grandes áreas.

Por un lado, la selección de productos, con fichas e infografías que muestran el impacto ambiental por uso, facilitando comparaciones en entornos como aseos o restauración.

Por otro, la medición y el *reporting*, con datos verificados por terceros que pueden integrarse en procesos de licitación o informes ESG.

Y, finalmente, la formación, con contenidos que ayudan a comprender la regulación europea, la descarbonización y su impacto en la gestión de instalaciones.

En el sector hotelero, la sostenibilidad ya no es únicamente una cuestión de cumplimiento normativo, sino un factor que influye directamente en la reputación, la elección del cliente y la competitividad del establecimiento.

Todas las mejoras de huella de carbono han sido cuantificadas mediante análisis de ciclo de vida (LCA) revisados por terceros, comparando escenarios antes y después del uso de electricidad renovable.

Este enfoque aporta transparencia y permite a los hoteles integrar datos fiables en sus estrategias ESG, avanzando hacia modelos de gestión más eficientes, responsables y alineados con las expectativas del mercado.●

Tork

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



Menos ruido y consumo

Saqqara de Gala es una nueva colección de inodoros y bidés de líneas contemporáneas que incluye modelos de pared y suspendidos, compatibles con los sistemas de instalación Eon, además de asientos *clip-off* y tapas con caída amortiguada. Su principal innovación es la tecnología Rimless Vortex, que genera una descarga de agua en 360 grados para mejorar la higiene, reducir el consumo y minimizar las salpicaduras. El sistema también disminuye el nivel de ruido en un 17 % respecto a los inodoros convencionales, combinando confort, sostenibilidad y facilidad de instalación.

Mobiliario de líneas depuradas

Novellini lanza nuevas colecciones de mobiliario que completan su propuesta integral de diseño y bienestar. Entre las novedades destaca Side, diseñada por Marco Pellici, una gama de líneas depuradas que combina funcionalidad, ergonomía y estética contemporánea. La colección se presenta en las versiones Side 102 y Side 105, con soluciones suspendidas, materiales de alta calidad y detalles como toalleros integrados, espejos con iluminación y acabados inspirados en la naturaleza.



La apariencia de la roca llevada al lavabo



Bathco amplía su colección Atelier con Sienita, una propuesta inspirada en la apariencia de las rocas minerales y pintada a mano por los artistas de Atelier. Disponible en los modelos Volta 35 y Etna, la colección traslada al lavabo una estética donde color, textura y materia se combinan para recrear la profundidad visual y los matices característicos de la piedra. El resultado son superficies llenas de pequeños granos, variaciones y detalles que evocan la riqueza natural de las formaciones minerales. Los acabados se realizan manualmente en cuatro tonalidades —Green, Grey, Coffee y Blue— convirtiendo cada pieza en una interpretación única de esta inspiración mineral.



Continuidad visual

La nueva grifería L20 Round de Roca reinterpreta una de sus colecciones más reconocidas, consolidada por su fiabilidad, versatilidad y rendimiento en el uso diario. Con modelos para lavabo, bidé, ducha y baño-ducha, L20 Round presenta un diseño más ligero y contemporáneo, y aporta continuidad visual y armonía al espacio de baño. Su combinación equilibrada de curvas suaves y una superficie frontal plana reduce el peso visual, mientras que el caño, más fino y recto, refuerza su carácter contemporáneo. La colección se encuentra disponible en dos versátiles acabados: cromado y negro mate.



Composición depurada

Nitro Plus, la nueva colección de grifería de Presto Ibérica, traslada la lógica de la arquitectura contemporánea al uso cotidiano a través de una geometría rectilínea, superficies continuas y una composición depurada que favorece tanto la ergonomía como el mantenimiento. Se trata de una gama completa de soluciones para lavabo, bidet, ducha y sistemas empotrados, manteniendo un lenguaje formal homogéneo en todo el conjunto. La colección está fabricada en latón incluido en el listado del 4MSI Common Approach, garantizando la calidad del agua potable sin comprometer la resistencia de las piezas.

De bambú auténtico



Perteneciente a la línea Haute Culture de Gessi, Jacqueline es la primera y única colección del mundo elaborada con bambú auténtico trabajado a partir de su raíz natural. No hay dos piezas iguales; cada creación cuenta una historia diferente, conservando la singularidad que solo la naturaleza puede generar. Detrás de cada pieza de Jacqueline se esconde un largo proceso artesanal. Las palancas de Jacqueline se hacen eco de los icónicos cierres de los bolsos y accesorios de moda. Las superficies metálicas, con efecto cuerno o efecto piel, y los acabados preciosos dialogan con la profundidad orgánica del bambú, dando lugar a combinaciones sofisticadas e inesperadas.

Disfrutar de la hidroterapia



Tube, de ramosoler, es un rociador de pared de formato circular que invita a disfrutar de los beneficios de la hidroterapia. Su diseño redondo, elegante y esencial, responde a los códigos de la geometría y el minimalismo, aportando armonía, suavidad y equilibrio al ambiente de la ducha. El rociador destaca por su formato circular de 165 Ø mm y por su salida en diagonal desde la pared, un gesto visual distintivo que aporta personalidad al espacio sin romper la serenidad del conjunto. Su forma redonda permite una caída de agua centrada, envolvente y relajante, pensada para transformar la ducha diaria en un momento de desconexión.



La geometría del tubo

Zazzeri amplía su catálogo de grifería de acero inoxidable con Tubex, una nueva colección diseñada por Massimiliano Settimelli que apuesta por un estilo minimalista y contemporáneo. Fabricada íntegramente en acero inoxidable AISI 316L, la gama destaca por su resistencia, durabilidad y pureza formal, inspirada en la geometría del tubo. Disponible en acabado cepillado y seis variantes PVD, la colección ofrece dos tipos de mando –palanca y cilíndrico– y múltiples opciones de personalización. Concebida para baños y cocinas de alta gama, Tubex combina altas prestaciones técnicas con una estética depurada y atemporal.

Mucho más que una cuestión de higiene

LAVADO EN LA COCINA

El diseño del área de lavado, la tecnología disponible y la correcta gestión de los procesos determinan hoy la productividad, los costes operativos y la sostenibilidad de cualquier establecimiento de restauración. *Por Isabel Fernández*



ELECTROLUX PROFESSIONAL

MEIKO





En el diseño de una cocina profesional, la atención suele centrarse en las áreas de producción. Hornos de última generación, equipos multifunción, sistemas de refrigeración de alta eficiencia o soluciones de cocción inteligente acaparan gran parte de la inversión y del interés de los operadores y prescriptores. Sin embargo, existe un espacio cuya influencia sobre la rentabilidad del negocio resulta tan decisiva como poco visible: el área de lavado. Tradicionalmente considerada una zona auxiliar, la *plonge* ha evolucionado hasta convertirse en un elemento estratégico dentro de la operativa de cualquier establecimiento de restauración. Su correcto dimensionamiento y funcionamiento condicionan la continuidad del servicio, la disponibilidad de vajilla y utensilios, la seguridad alimentaria, el consumo de recursos y, en definitiva, la eficiencia global de la cocina.

Impedir el cuello de botella

No es casual que los proyectos de cocinas profesionales más avanzados concedan hoy al área de lavado la misma importancia que a las zonas de preparación, cocción o conservación. Un cuello de botella en este punto repercute inmediatamente sobre el conjunto del proceso productivo. La falta de platos durante un servicio, la acumulación de utensilios pendientes de limpiar o un flujo inadecuado entre las zonas sucias y limpias terminan afectando al ritmo de trabajo, incrementan la presión sobre el personal y pueden comprometer la calidad del servicio al cliente.

Cuando se proyecta el sistema de lavado de la cocina de un restaurante, los factores más determinantes son, según Paula Andrea Piñeros, del Departamento de Marketing de Miele Professional, “el espacio, la capacidad o el presupuesto, aunque hoy el verdadero reto es diseñar una zona de lavado que no se convierta en un cuello de botella para el establecimiento. En hoteles, por

HOBART



INTELIGENCIA ARTIFICIAL

La inteligencia artificial tendrá un papel cada vez más relevante. Los sistemas aprenderán de los hábitos de uso del establecimiento, identificarán patrones de consumo y optimizarán automáticamente parámetros como la temperatura, la duración de los ciclos o la dosificación de detergentes. El objetivo no será únicamente reducir consumos, sino garantizar una calidad de lavado constante independientemente de la carga de trabajo.

ejemplo, es recomendable analizar especialmente los momentos de máxima demanda, como desayunos, eventos o banquetes, y diseñar la instalación para responder a estos picos de actividad. También es fundamental optimizar los flujos de trabajo, garantizar la ergonomía para el personal y considerar el coste operativo a largo plazo, no solo la inversión inicial".

Por su parte, Aránzazu Valeros, directora de Proyectos de Electrolux Professional, considera que "no se trata solo de colocar máquinas, sino de diseñar un sistema integral. Partiendo de esta base, la configuración correcta surge de analizar variables innegociables que van mucho más allá del presupuesto inicial de compra: el pico de carga, el flujo y el espacio real, y los costes de funcionamiento. En cuanto al primer factor, el pico de carga, la cifra que verdaderamente importa a la hora de dimensionar un sistema no es la media diaria de comensales, sino el pico de servicio. Es decir, ese tramo crítico de 60 a 90 minutos donde se acumula la mayor parte de la vajilla. Ese pico define el rendimiento mínimo del equipo para evitar que el área de lavado se convierta en un cuello de botella. En lo referente al flujo y al espacio real, el sistema debe encajar en una secuencia de circulación lógica y sin interrupciones. Es fundamental diseñar el espacio para evitar a toda costa la contaminación cruzada entre el flujo sucio (llegada de vajilla usada, residuos…) y el flujo limpio (emplatado y salida de vajilla higienizada). Por último, el factor más determinante hoy en día para la rentabilidad de un hotel es calcular los gastos operativos a largo plazo. Es decir, analizar cuánto consumirá esa instalación en agua, energía y productos químicos a lo largo de toda su vida útil y cómo optimizarla desde el primer día".

Además, Amaia Altuna, responsable de Marketing de Sammic, agrega que "también hay que analizar el tipo de material que se va a lavar: vajilla, cristalería, cubertería, bandejas, utensilios de cocina o incluso piezas de mayor volumen. Cada aplicación puede requerir soluciones distintas en cuanto a tamaño de cesta, altura útil, potencia de lavado o configuración del circuito. Otro aspecto clave es la calidad del agua. Una instalación de lavado profesional no puede plantearse correctamente sin valorar la dureza del agua y la necesidad de tratamiento, ya que esto influye directamente en el resultado de lavado, el consumo de detergente, el mantenimiento y la vida útil del equipo. Por supuesto, también entran en juego el espacio disponible, el presupuesto, el personal operativo y las condiciones de instalación, como la extracción o la ventilación del local. Un buen proyecto debe equilibrar todos estos factores para conseguir un flujo de trabajo lógico: entrada de vajilla sucia, prelavado, lavado, secado y salida de material limpio, evitando cruces, esperas y manipulaciones innecesarias".

Asimismo, David Díaz, *country manager* Ibérica de Hobart, aconseja que hay que "empezar por lo que realmente necesitas. El fallo que más veo es elegir la máquina y meter la cocina alrededor; tiene que ser al revés. Y no se debe recortar en el dimensionado por ahorrar en la compra: un sistema corto en hora punta te sale mucho más caro en atascos, roturas y horas extra".

Desde el punto de vista sanitario, el lavado constituye, además, uno de los pilares de los

ERRORES QUE LASTRAN EL ÁREA DE LAVADO

- **Diseñar la zona cuando el proyecto de cocina ya está cerrado.**
- **Mezclar circuitos de vajilla limpia y sucia.**
- **Dimensionar la máquina por precio y no por capacidad.**
- **Descuidar la ergonomía del puesto.**
- **No realizar mantenimiento preventivo.**



ERGONOMÍA

La ergonomía ha ganado protagonismo en los últimos años. El trabajo repetitivo, la manipulación constante de cargas, la exposición a la humedad y las altas temperaturas convierten el lavado en uno de los puestos con mayor exigencia física dentro de una cocina profesional. Por ello, el diseño actual incorpora mesas de trabajo a alturas adecuadas, sistemas de transporte mediante cestas, soluciones que reducen los movimientos repetitivos y equipos concebidos para facilitar tanto el mantenimiento como las operaciones de limpieza diaria.

programas de autocontrol basados en los principios del APPCC. La legislación europea establece que las instalaciones alimentarias deben diseñarse y mantenerse de forma que permitan unas prácticas correctas de higiene, evitando la contaminación entre operaciones, y facilitando la limpieza y desinfección de equipos y utensilios. Estos requisitos trascienden el mero cumplimiento normativo para convertirse en un factor determinante de la seguridad alimentaria.

Centro logístico

Más allá de la normativa, el área de lavado representa un auténtico centro logístico dentro de la cocina. En este espacio confluyen la vajilla procedente de sala, los utensilios utilizados durante la producción, la batería de cocina y, en muchos establecimientos, recipientes de transporte y otros elementos auxiliares. Gestionar este elevado volumen de material exige diseñar recorridos eficientes que minimicen cruces, desplazamientos innecesarios y tiempos muertos.

El concepto de flujo continuo adquiere aquí una importancia capital. Desde el desbarase hasta el almacenamiento final de la vajilla limpia, cada fase debe desarrollarse de forma ordenada y sin interferencias. La separación física entre las zonas de recepción del material sucio y las de salida del material limpio constituye una práctica consolidada que reduce significativamente el riesgo de contaminación cruzada y facilita el trabajo del personal.

Jordi Gargallo, director y cofundador de TFMS (Technical Management Services), consultor en proyectos de cocinas para restauración colectiva y hostelería y miembro de FCSI Iberia, afirma que “más que hablar de distintas zonas de lavado o de recomendar máquinas concretas de forma aislada, prefiero hablar de circuitos. El diseño debe estructurarse siguiendo el camino del material: el circuito del material sucio, el proceso de lavado propiamente dicho, el almacenamiento del material limpio y, en paralelo, la gestión de los residuos. Cada uno de estos pasos debe resolverse buscando el equilibrio entre capacidad, calidad, eficiencia energética, ergonomía y control de costes. Todo está interconectado. Por eso es complicado recomendar equipos genéricos por catálogo o marca. La máquina ideal para un proyecto será la que mejor se adapte a los parámetros específicos que hayamos definido: los horarios de máxima demanda, el volumen y tipo de materiales, el espacio disponible, los recorridos internos y las necesidades de ventilación. Una zona de lavado bien planteada es un proyecto de ingeniería en sí mismo; es diseñar un proceso casi industrial dentro de la operativa hotelera. Un buen proyecto debe ordenar los flujos, minimizar los movimientos innecesarios, reducir roturas y asegurar que el material limpio regrese al punto de uso en perfectas condiciones. Cuando se enfoca así, el lavado deja de ser ‘el rincón del fondo de la cocina’ y pasa a ser un pilar estratégico para la rentabilidad y la calidad del hotel”.

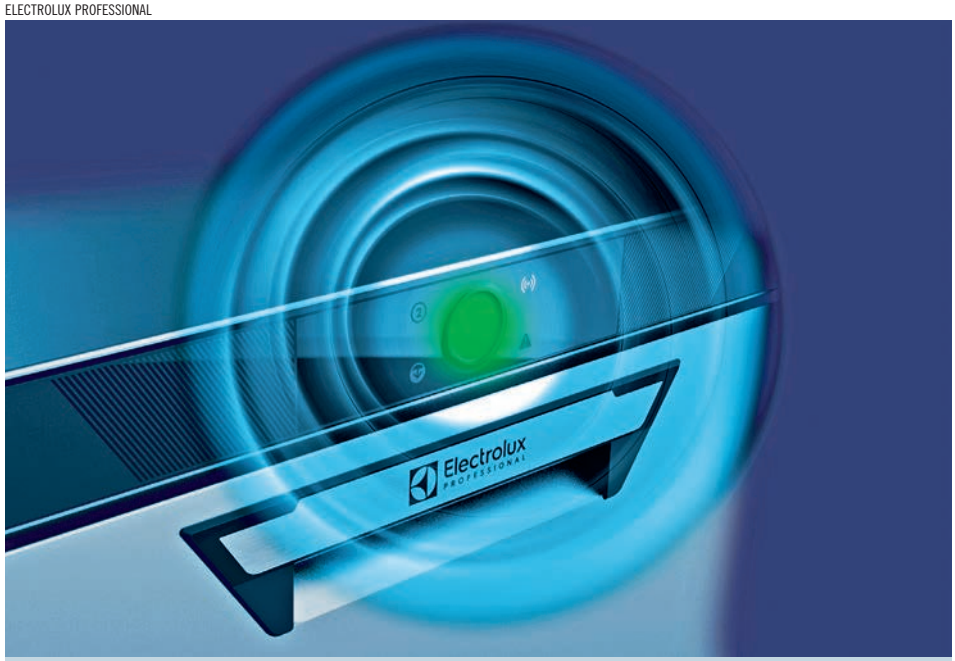
Según David Díaz, de Hobart, “es una cadena ordenada de sucio a limpio. Primero desbarasado; luego pasamos al sistema de lavado elegido, donde encontramos prelavado, lavado, aclarado y secado normalmente. La cristalería debe ir aparte en una máquina independiente y con un tratamiento de agua adecuado. Hay tantos tipos de máquinas y combinaciones como proyectos. La clave es pensarlo como un conjunto, no como máquinas sueltas”.

Desde una perspectiva económica, el coste de adquisición representa únicamente una parte de la inversión. Cada ciclo de lavado implica consumos de agua, energía y productos químicos, además de horas de trabajo, operaciones de mantenimiento y reposición de componentes. Analizar el coste total de propiedad permite valorar el rendimiento real de un equipo a lo largo de toda su vida útil y explica por qué, en muchos casos, soluciones aparentemente más costosas ofrecen una rentabilidad superior gracias a la reducción de los consumos y de las incidencias.

MIELE



ELECTROLUX PROFESSIONAL



HIPERCONECTIVIDAD

Los equipos ya no funcionan de forma aislada, sino que intercambian información con el resto de la cocina. El lavavajillas puede conocer la previsión de ocupación del restaurante, ajustar automáticamente sus ciclos a la intensidad del servicio y comunicar en tiempo real su estado al responsable de mantenimiento. La cocina debe ser capaz de anticipar cuándo será necesario disponer de más vajilla limpia y adaptar la producción en consecuencia.

Mantener un alto nivel de productividad

En lo referente a los artículos que están teniendo más demanda en la actualidad, Paula Andrea Piñeros, de Miele Professional, indica que "la gran tendencia ya no es únicamente la velocidad de lavado, sino la eficiencia operativa y la digitalización. Los hoteles buscan soluciones capaces de mantener altos niveles de productividad, reducir consumos y ofrecer información útil sobre el rendimiento de los equipos. También existe una creciente demanda de sistemas flexibles que puedan adaptarse a distintos volúmenes de trabajo y a la diversidad de elementos que se utilizan en una cocina profesional, desde vajilla y cristalería hasta utensilios de gran tamaño".

Además, para Amaia Altuna, de Sammic, "en el sector hotelero, los equipos con mayor demanda siguen siendo aquellos que permiten garantizar un lavado constante, higiénico y eficiente en momentos de alta carga de trabajo. La vajilla, la cristalería, la cubertería y los utensilios de cocina forman parte directa de la experiencia del cliente, por lo que el sistema de lavado debe estar dimensionado para responder con seguridad y regularidad durante todo el servicio. En términos generales, los equipos más demandados son los lavavajillas de capota y los lavavajillas de arrastre de cestas. La elección entre uno u otro depende

HOBART



principalmente del volumen de trabajo, del espacio disponible, del flujo de vajilla sucia y limpia, y del presupuesto de la instalación.
Los lavavajillas de capota son una solución muy habitual en hoteles de tamaño medio o en zonas donde se necesita una buena capacidad de lavado con una instalación relativamente compacta. Ofrecen una buena productividad y permiten organizar de forma eficiente el trabajo en línea, con mesa de entrada, zona de prelavado y mesa de salida. Cuando el volumen de servicios es más elevado, especialmente en hoteles con bufé, banquetes, grandes desayunos o varios puntos de restauración, la demanda se orienta hacia lavavajillas de arrastre de cestas. Este tipo de equipos permite trabajar de forma más continua, con mayor capacidad horaria y mejor adaptación a picos de trabajo intensos. Como referencia general, cuando se superan determinados volúmenes diarios, por ejemplo, en torno a 150 servicios o más, conviene estudiar seriamente una solución de arrastre para asegurar que el área de lavado no se convierta en un cuello de botella".
No obstante, incluso el equipamiento más avanzado depende de un factor insustituible: las personas. La formación del personal continúa siendo determinante para garantizar el correcto funcionamiento de cualquier sistema de lavado. Aspectos tan sencillos como retirar adecuadamente los restos de alimentos, evitar la sobrecarga de las cestas, mantener limpios los filtros o respetar los programas establecidos influyen directamente en la calidad del lavado, la durabilidad de la maquinaria y el consumo de recursos.

Más prestaciones con menos consumos

Los fabricantes han orientado buena parte de sus esfuerzos hacia el desarrollo de equipos capaces de combinar mayores prestaciones con menores consumos. La eficiencia energética ya no constituye únicamente un argumento comercial, sino una necesidad derivada del incremento de los costes operativos y de los objetivos de sostenibilidad asumidos por el sector.
Los modernos sistemas de recuperación de calor permiten aprovechar la energía generada durante el proceso de lavado para precalentar el agua de entrada, reduciendo de forma considerable el consumo energético. Paralelamente, los nuevos sistemas de filtrado mejoran la calidad del agua de lavado durante más tiempo, optimizando el rendimiento de los detergentes y disminuyendo la frecuencia de renovación del agua en determinados procesos.
La digitalización ha abierto igualmente una nueva etapa para estos equipos. La conectividad permite monitorizar parámetros de funcionamiento, registrar temperaturas, controlar consumos de agua y energía, planificar operaciones de mantenimiento preventivo e incluso anticipar posibles averías antes de que provoquen una interrupción del servicio. Esta capacidad de generar datos convierte al área de lavado en una fuente de información muy valiosa para la gestión integral de la cocina.
Por tanto, la sostenibilidad constituye uno de los grandes vectores de transformación del área de lavado. La presión para reducir el consumo de recursos ha impulsado el desarrollo de equipos capaces de optimizar el uso del agua, mejorar el aprovechamiento energético y minimizar el empleo de detergentes sin comprometer la calidad higiénica del proceso. Este enfoque responde tanto a criterios medioambientales como económicos, ya que la reducción de consumos repercute directamente sobre la cuenta de resultados del establecimiento.
Sobre ello, Aránzazu Valeros, de Electrolux Professional, opina que el ahorro y la sostenibilidad "juegan un papel central y completa-

OASIS PARK (TFMS)



ELECTROLUX PROFESSIONAL



mente indivisible del negocio. En el lavado profesional actual, la sostenibilidad es sinónimo de rentabilidad. El área de lavado es tradicionalmente uno de los focos de mayor consumo de recursos de un hotel, por lo que cada gota de agua y cada kW ahorrado se traduce de forma directa en un aumento del margen de beneficio. Es precisamente aquí donde tienen un papel fundamental las innovaciones tecnológicas que conllevan ahorros de agua y los sistemas de recuperación de vapor o dispositivos ESD (Energy Saving Device). Estas soluciones representan el ejemplo perfecto de cómo rentabilizar una instalación: absorben el vapor generado durante el ciclo de lavado y lo reutilizan para precalentar el agua fría de red que entra en la máquina. Esto no solo supone un recorte drástico en la factura eléctrica, sino que además evita tener que instalar costosas campanas de extracción sobre la zona de lavado. Hoy en día, invertir en sostenibilidad significa apostar por equipos que ofrezcan una limpieza e higiene perfecta consumiendo la mínima cantidad de agua y químicos posible, lo que permite a los hoteles amortizar la inversión a muy corto plazo y maximizar su rentabilidad diaria".

Asimismo, Jordi Gargallo, de TFMS, añade que, "en el área de lavado, la sostenibilidad se apoya en tres pilares: la eficiencia energética, la optimización del agua y la gestión de los residuos. Una máquina profesional tiene, por definición, una demanda energética alta porque debe garantizar una desinfección total, lo que exige temperaturas de aclarado cercanas a los 85 ºC y tiempos de ciclo precisos. Por eso, la sostenibilidad aquí no consiste en reducir consumos a ciegas, sino en lograr la máxima higiene y seguridad utilizando los recursos estrictamente necesarios. Uno de los avances clave es el reaprovechamiento. Hoy es fundamental reutilizar el agua de los aclarados para los ciclos de prelavado, reduciendo el consumo general sin perder calidad. Lo mismo ocurre con el calor y el vapor que genera la propia máquina; los sistemas de condensación de vahos permiten recuperar esa energía térmica para precalentar el agua de entrada. Esto, sumado a una extracción adecuada, reduce las necesidades de climatización de la sala, mejorando el confort laboral, que es una exigencia creciente. Hay que tener en cuenta también la evolución de los propios utensilios. La normativa y la concienciación ambiental están eliminando los productos de un solo uso, lo que introduce en el circuito de lavado más elementos reutilizables y de materiales muy diversos (como ciertos plásticos o policarbona-

MANTENIMIENTO PREDICTIVO

Uno de los cambios más significativos en los próximos años será el desarrollo del mantenimiento predictivo. Frente al modelo tradicional, basado en revisiones periódicas o en la reparación tras una avería, los equipos monitorizarán continuamente el estado de bombas, resistencias, filtros, brazos de lavado o sistemas de dosificación. Mediante sensores y algoritmos de análisis será posible detectar anomalías antes de que provoquen una parada del servicio, reduciendo tiempos de inactividad y alargando la vida útil de la maquinaria.

MEIKO



tos). Esta variedad afecta directamente al comportamiento del lavado y, sobre todo, al secado, ya que no todos los materiales responden igual al calor o a los tiempos de ciclo. Por último, la zona de lavado debe concebirse como un área técnica donde también se gestionan residuos. Hay que planificar qué se genera en el desbarrase y qué llega incrustado en los platos para organizar una correcta separación. Esto implica definir los elementos para la segregación, el tratamiento de los orgánicos y el guiado de los vertidos líquidos hacia sistemas adecuados, como los separadores de grasas y aceites. Todo esto es imprescindible para que el mantenimiento posterior sea higiénico, seguro y eficiente".

El área de lavado deja de ser un simple espacio de apoyo para convertirse en un elemento esencial dentro de la estrategia operativa de cualquier cocina profesional. Su diseño condiciona la fluidez del servicio; su tecnología influye en la productividad y la sostenibilidad, y su correcta gestión constituye una garantía tanto para la seguridad alimentaria como para la rentabilidad del negocio.●





Café en la habitación

Diseñada específicamente para el sector hotelero y para pequeños negocios u oficinas, la nueva máquina de café Giorno Mini de Nespresso Professional ha sido creada para transformar y elevar la experiencia del café tanto en las habitaciones de hotel como en las oficinas pequeñas o salas de reuniones. La nueva máquina ha sido concebida para integrarse perfectamente en cualquier espacio gracias a su diseño moderno, compacto y de alta gama. Ofrece cuatro tamaños de café con solo pulsar un botón; incorpora una función de agua caliente con una salida independiente, ideal para preparar tés e infusiones, y utiliza el sistema de cápsulas de Nespresso Professional.



Color y elegancia italiana

La nueva colección de menaje Milano de Zwilling fusiona el diseño de Matteo Thun & Antonio Rodriguez con la alta tecnología culinaria. Ya no hablamos solo de acero y antiadherentes; sino de una paleta de colores –azules profundos, marrones tierra y negros mate– que parecen sacados de una pasarela de moda. El recubrimiento cerámico antiadherente Ceraforce Titanium, producido sin PFAS, es hasta cinco veces más duradero que los recubrimientos cerámicos anteriores de la marca y ofrece un rendimiento antiadherente excepcional. La base de aluminio distribuye el calor de manera uniforme y rápida para obtener resultados perfectos. Los mangos de acero inoxidable de alta calidad completan su aspecto distintivo.

La memoria de Florencia en porcelana

Vista Alegre presenta la colección Palazzo N6, fruto de una colaboración exclusiva con Palazzo N6, espacio cultural ubicado en el Palazzo Pucci de Florencia. Compuesta por piezas decorativas y funcionales –tres bandejas, un *cachepot*, un bote Charleston, un jarrón y una pieza central–, se distingue por un lenguaje estético contemporáneo y sofisticado. El diseño explora la relación entre la luz y la puerta del palacio a lo largo del día y la noche, mediante una inversión continua de colores entre el fondo y la puerta, que se convierte en un elemento gráfico distintivo de la colección.



Minimizar las pérdidas energéticas



Hobart presenta la nueva bomba de calor Climate-Green en su serie de lavavajillas de cinta Flow Line, que minimiza las pérdidas energéticas mediante el uso de una moderna tecnología para recuperar por completo la energía térmica contenida en el aire de salida y devolverla al proceso de lavado. Este sofisticado sistema ofrece una solución eficiente y con visión de futuro para las cocinas profesionales, ya que, en comparación con un Hobart Flowe Line sin la nueva bomba de calor, el ahorro energético puede alcanzar el 30 %. Además, es especialmente respetuosa con el medio ambiente, puesto que utiliza un refrigerante natural y reduce considerablemente las emisiones de CO_2 gracias a la recuperación de energía. Esto ahorra recursos y reduce los costes operativos.



Soluciones sostenibles para la mesa

García de Pou ha ampliado su colección de mantelería *premium* Like-Linen® con nuevos diseños y referencias dirigidos al sector de la hostelería. Fabricada en Spunlace, un material de viscosa y celulosa con aspecto y tacto similares a la tela, la gama combina elegancia, funcionalidad y comodidad. La colección incluye servilletas, manteles, caminos de mesa y otros formatos en distintos colores y estilos. Además, el material es biodegradable y compostable, respondiendo a la creciente demanda de soluciones sostenibles. La línea también ofrece la posibilidad de personalización mediante el servicio Custom Design.



Jarrones de hormigón con acabado artesanal

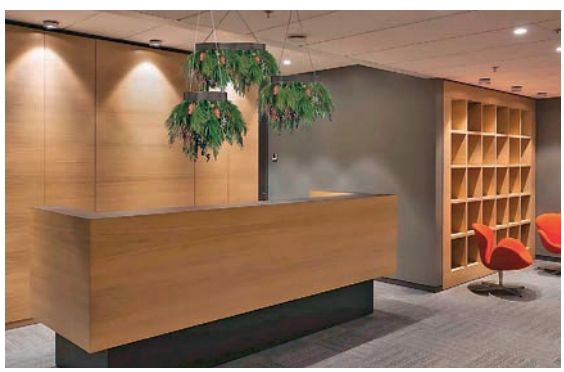
Ethimo y Studiopepe amplían su colaboración con Coppe, una colección de jarrones de diseño minimalista inspirada en la forma esencial del recipiente. La serie incluye dos modelos de líneas suaves y continuas, elaborados en hormigón con acabado artesanal. Cada pieza presenta texturas, matices e imperfecciones únicas que refuerzan su carácter exclusivo. La colección apuesta por una paleta de tonos cálidos y terrosos que favorece su integración en exteriores. Pensados para jardines, terrazas y porches, los jarrones pueden utilizarse por separado o en composiciones. Coppe combina funcionalidad, diseño contemporáneo y artesanía para acercar la naturaleza a los espacios exteriores.

El vidrio de Murano reinterpretado



Venini refuerza su colaboración con el arquitecto Peter Marino con el lanzamiento de la colección Cilindro con Piatto Incalmato, una serie limitada de jarrones que reinterpreta la tradición del vidrio de Murano. Las piezas combinan las técnicas artesanales *sommerso* e *incalmo*, logrando un equilibrio entre transparencia, color y sofisticación. La colección se presenta en dos versiones cromáticas, una de ellas con pan de oro integrado en el vidrio, y en tres tamaños diferentes. Cada modelo se produce en una edición limitada de 249 ejemplares, reafirmando la apuesta de la firma italiana por unir la artesanía veneciana con el diseño contemporáneo.

Un jardín suspendido



Benetti Home, especializada en vegetación natural preservada, presenta (H)air y Sky, dos innovadoras soluciones para decorar techos y espacios suspendidos en oficinas, hoteles y viviendas. Fabricadas con follaje natural preservado y estructuras ligeras de hierro, ambas propuestas buscan transformar los interiores en entornos más acogedores y saludables. (H)air destaca por su diseño colgante con amarantos preservados y múltiples opciones de tamaño y color, mientras que Sky recrea un jardín suspendido que aporta frescura y confort visual. Con estas novedades, la firma apuesta por combinar diseño, sostenibilidad y bienestar en los proyectos de interiorismo.

H&T amplía su oferta expositiva

H&T, Salón de Innovación en Hostelería, celebrará su próxima edición del 8 al 10 de febrero de 2027 en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga). Bajo el lema *Eleva la experiencia*, el encuentro reforzará su posicionamiento como una de las principales citas para los sectores de la hostelería, la hotelería y el turismo. La feria ampliará su espacio expositivo con el refuerzo del anexo al pabellón 2 y la ampliación del pabellón 3, con el objetivo de incorporar más empresas, soluciones y mercados internacionales que enriquecerán la experiencia de expositores y visitantes. Además, potenciará su dimensión global con la participación de nuevas entidades y delegaciones estratégicas. El programa incluirá contenidos especializados orientados a la innovación, la competitividad y la transformación del sector. El Main Stage reunirá a expertos para abordar los principales retos de la industria, mientras que Kitchen Lab y la Sala de Catas acogerán demostraciones culinarias, catas y presentaciones de producto. Asimismo, H&T volverá a convertirse en un punto de encuentro para asociaciones e instituciones, favoreciendo el intercambio de conocimiento, las relaciones comerciales y la generación de nuevas oportunidades de negocio.



H&T
Del 8 al 10 de febrero de 2027 · Málaga
www.salonhyt.com

HIP da un salto para impulsar una nueva hostelería más competitiva, digital y rentable

HIP–Horeca Professional Expo celebrará su edición más ambiciosa del 1 al 3 de marzo de 2027 en IFEMA Madrid. Con el lema *Where Visionaries Lead*, el evento crecerá hasta ocupar seis pabellones y reunirá a más de 65.000 profesionales, 1.200 empresas expositoras y 720 expertos internacionales. La feria pondrá el foco en la innovación, la digitalización, la inteligencia artificial y la automatización como motores de transformación del sector horeca. Su oferta expositiva se organizará en 13 áreas especializadas que abarcarán toda la cadena de valor de la hostelería y la restauración. Además, el Hospitality 4.0 Congress ofrecerá más de 380 sesiones centradas en liderazgo, rentabilidad, experiencia de cliente y nuevos modelos de negocio. Entre las novedades destacan el Fast & Casual Concepts Summit y los espacios HIP Lab y Business Challenges, con un enfoque práctico basado en casos de éxito. HIP 2027 reforzará así su papel como plataforma de negocio y conocimiento para anticipar las tendencias que marcarán el futuro de la industria.





HIP
Del 1 al 3 de mazo de 2027
Madrid
www.expohip.com

Frizzante desalcoholizado

Faustino Rivero Ulecia presenta Frizz 0.0, una nueva propuesta sin alcohol pensada para un público joven que busca opciones más saludables sin renunciar al disfrute. Este *frizzante* se elabora a partir de vino previamente desalcoholizado, combinado con mosto de uva, lo que permite conservar su dulzura natural. Su aspecto es brillante y cristalino, acompañado por una burbuja fina y chispeante que realza su sensación de frescura. En nariz destacan aromas frutales y florales. En boca resulta equilibrado, con una entrada muy refrescante y una dulzura delicada.





Hidratarse de forma diferente

Pionera en el lanzamiento de la primera Hop Water elaborada en España, la firma leridana de cerveza artesana Brebel propone ahora una bebida pensada para quienes buscan hidratarse de una forma diferente. Elaborada únicamente con agua carbonatada, lúpulo natural, vitamina C y sales minerales, no contiene alcohol, gluten ni azúcares añadidos y apenas aporta calorías. La Hop Water conserva las notas aromáticas que hacen inconfundible al lúpulo —cítricas, tropicales y herbales—, recordando a una cerveza IPA, pero sin alcohol.

Un rosé espumoso sin alcohol

Win Sin Alcohol presenta Win Espumoso Rosé by Carolina Marín, un vino 0 % alcohol de edición limitada. Elaborado con uvas cuidadosamente seleccionadas de las variedades tempranillo, garnacha y verdejo, que expresan aromas de frutas rojas, bayas y matices florales, este vino es perfecto para maridar ensaladas, arroces, pastas… Bajo el lema *Tu instinto, tu victoria*, esta edición limitada nace como una referencia única dentro del universo Win; un rosé espumoso sin alcohol que cambia el paradigma de las celebraciones al incluir a todos en el brindis.





AHORA EN LATA

fritz-kola amplía su presencia en el mercado español con su nuevo formato en lata de 0,33 litros en las variedades original y super zero, un envase que se incorpora a su catálogo de botellas de vidrio. La marca alemana sitúa la lata como un formato complementario dentro de su estrategia. Su objetivo es contribuir a mejorar las tasas de retorno y facilitar la recogida de envases en un futuro sistema de depósito. Además, la lata está especialmente orientada a públicos jóvenes que buscan formatos prácticos sin renunciar a una propuesta de valor alineada con criterios de sostenibilidad.



Diseño escultórico

Arkoslight amplía su catálogo decorativo-técnico con Tray, una nueva luminaria de suspensión diseñada por Víctor Carrasco que combina un diseño escultórico y ligero con una iluminación de alta calidad. Concebida como una sutil bandeja suspendida, integra emisión de luz directa e indirecta para crear ambientes confortables y visualmente equilibrados. Fabricada en aluminio, está disponible en dos diámetros (35 y 55 cm), con tecnología LED de 2.700 K y 3.000 K y diferentes opciones de instalación a techo. La colección se ofrece en acabados blanco texturizado, negro texturizado y una edición limitada en Red Purple, reforzando su carácter elegante y contemporáneo.



Luz de lectura

Con Gabo, de Faro Barcelona, la iluminación aparece únicamente cuando se la necesita. Cuando no está en uso, el lector queda totalmente integrado en el cabecero, desapareciendo visualmente y manteniendo una imagen ordenada de la habitación. Esta solución resulta especialmente interesante en proyectos donde se busca reducir el ruido visual sin renunciar a una iluminación precisa que permita leer cómodamente sin molestar a quien duerme al lado.

Outdoor con esencia *indoor*

SKLD Studio incorpora a su colección *outdoor* la lámpara portátil Ronda, diseñada por Kar Durán y Miguel López. Fabricada en aluminio y fibra de poliéster, destaca por su asa integrada, que facilita su transporte, y por ofrecer una luz cálida y envolvente para espacios exteriores. Está disponible en dos tamaños y en dos combinaciones de acabados que refuerzan su estética contemporánea. Ronda forma parte de una completa colección de mobiliario exterior con esencia *indoor*, concebida para crear ambientes elegantes y confortables.





La luz que se transforma en estructura

La colección Nexum de Vibia, diseñada por Arik Levy, reinterpreta la tradicional lámpara de araña desde una lógica arquitectónica. Frente a la lámpara concebida como un punto central, Nexum se despliega en el espacio como un lenguaje continuo, conectando áreas y acompañando la arquitectura con precisión. En su versión de techo o suspendida, la colección traslada la luz al plano superior, donde la estructura organiza el espacio con una lectura clara y continua. Su diseño se articula a partir de una estructura continua que se desarrolla en horizontal y vertical. Estas líneas se cruzan y se extienden, configurando una geometría precisa que introduce orden, ritmo y proporción en el espacio.



Control inteligente del radiador

Irsap amplía las opciones de control inteligente de sus radiadores eléctricos con la nueva electrónica S, una tecnología que facilita su integración con los principales sistemas domóticos del mercado. Esta solución permite gestionar la calefacción mediante dispositivos externos, ofreciendo mayor flexibilidad y compatibilidad tanto con la plataforma Irsap Now como con sistemas de terceros. Además, favorece una climatización más eficiente y personalizada, adaptada a las necesidades de cada usuario. Los radiadores con electrónica S cumplen las directivas Ecodesign, contribuyendo al ahorro energético y la sostenibilidad. La nueva tecnología ya está disponible en modelos como Page Eléctrico, Tesi 2/3 Eléctrico y Tesi 5 Eléctrico, reforzando la combinación de diseño, conectividad y funcionalidad.



La materia como protagonista

La colección M de Modelec apuesta por un diseño sobrio y atemporal, con mecanismos que ponen en valor materiales nobles como el latón, el aluminio y el acero. Diseñada por Valérie Mazerat, combina la inspiración estética de los años sesenta con el saber hacer artesanal de la firma. Además de su cuidado acabado, integra soluciones avanzadas como puertos USB-C Power Delivery y compatibilidad con sistemas domóticos. Su versatilidad la hace especialmente adecuada para proyectos hoteleros, con funciones específicas y opciones de personalización. La colección ofrece 13 acabados para las placas, 17 para las teclas y más de 20 funciones, permitiendo crear más de 30.000 combinaciones. También admite grabados y múltiples formatos para adaptarse a todo tipo de proyectos.

Häfele Project 360º para contract

Häfele ha presentado en España su nuevo catálogo especializado para el canal contract, acompañado de un equipo de profesionales dedicado a asesorar a arquitectos, interioristas, promotores e industriales. La propuesta Häfele Project 360º ofrece un servicio integral que abarca desde el diseño hasta la instalación, con formación, planificación técnica, soluciones personalizadas y soporte postventa. El catálogo reúne soluciones específicas para sectores como el hotelero, oficinas, sanidad y *retail*, con sistemas de iluminación, herrajes inteligentes, control de accesos y equipamiento funcional. La compañía también destaca su capacidad de personalización para agilizar el montaje en obra y optimizar los proyectos.

Rejillas de ventilación de diseño

Zehnder ha renovado su gama de rejillas de ventilación con la reorganización de la serie ComfoGrid en dos líneas: Classic Line y Design Line, para ofrecer un catálogo más claro y coherente. La Classic Line incorpora los nuevos modelos Milano y Bologna, que combinan un diseño cuidado con mejoras en el rendimiento y un funcionamiento más silencioso. Por su parte, la Design Line apuesta por un diseño más decorativo con modelos inspirados en piedras preciosas y un distintivo marco con acabado de cristal con los modelos Zaffiro, Topazio y Rubino. La nueva gama mejora el caudal de aire, reduce la pérdida de presión y simplifica la instalación, además de incorporar filtros de salida de serie y códigos QR para facilitar su mantenimiento.



Líneas fluidas



Diseñada por Jonathan Prestwich, la colección Ondes de Inclass surge de la observación del movimiento ondulatorio presente en la naturaleza o en el suave balanceo de un tejido. Inspirada en estas formas orgánicas, la colección se concibe como un sistema de cinco bases esculturales que permite crear una variedad casi infinita de mesas transversales. La silueta de las bases crea un ritmo de líneas fluidas que confiere a cada pieza una presencia serena en la que convergen versatilidad, belleza y elegancia. Fabricadas en PE 100 % reciclable, las bases Ondes destacan por su resistencia, durabilidad y mínimo mantenimiento.



Efecto óptico de profundidad

Helicon es la primera colaboración entre el diseñador japonés Kensaku Oshiro y Desalto. La mesa destaca por una base de chapa metálica torneada que crea un perfil continuo y una cavidad central visible a través del sobre de cristal. Este diseño genera un llamativo efecto óptico de profundidad que dirige la mirada hacia el centro de la pieza. El tablero de vidrio no solo cumple una función práctica, sino que también revela la estructura interna y potencia su atractivo visual. La base, acabada en los colores mates de la colección Desalto, combina precisión técnica y ligereza estética. El resultado es una mesa de diseño contemporáneo que une innovación, elegancia y una marcada dimensión escultórica.

Envolverse en un abrazo seductor

La colección Lorelei de Giorgetti toma su nombre de la legendaria sirena capaz de hechizar a los marineros con su canto cautivador. Al igual que la musa mitológica, cada pieza está diseñada para envolver a quienes se sientan en ella en un abrazo seductor y cómodo, con líneas suaves y fluidas que evocan el movimiento de las olas y detalles de sastrería que evocan la sofisticación de una obra de arte atemporal. La colección, que ya cuenta con un sofá de tres plazas y un sillón, se amplía ahora con la incorporación de un sillón giratorio y un sofá de dos plazas.





Sofisticado trenzado de cuerda

Nida es la nueva silla de comedor diseñada por Chiara Andreatti para Ethimo. El armazón de aluminio fundido a presión crea una silueta esbelta y ligera, con líneas suaves y un respaldo semicircular que forma una curva acogedora. El reposabrazos, elegante y envolvente, sigue la línea de la silla de forma natural. Nida se caracteriza por su sofisticado trenzado de cuerda, que une el respaldo y el asiento. En el respaldo, el trenzado se mantiene abierto y aireado, creando un delicado juego de sólidos y vacíos. En el asiento, por el contrario, el trenzado se vuelve más denso y compacto, evocando la solidez y la familiaridad de las sillas tradicionales de junco diseñadas para el uso diario y los momentos de convivencia.



Aire sofisticado e industrial

El sillón Libni, de The Masie, destaca por la combinación de su estructura metálica y su asiento de polipiel, una mezcla de materiales que aporta un aire sofisticado e industrial a cualquier espacio. Su diseño ligero y elegante lo convierte en una pieza versátil, ideal para completar el salón, un despacho o un rincón de lectura con un toque contemporáneo.

Ligereza y funcionalidad



La firma Bross amplía su catálogo con Sol, un taburete diseñado por Elia Venturini que combina frescura, ligereza y funcionalidad. Disponible en dos alturas, destaca por su estructura de cuatro patas en madera maciza de fresno torneado y un asiento tapizado, personalizable en tejido o piel. Su respaldo curvo, también acolchado, oculta la unión entre el asiento y las patas y actúa como práctica asa para facilitar su transporte. Completan el diseño un reposapiés metálico en acabado negro y múltiples opciones de personalización, convirtiéndolo en una propuesta versátil.



Sillas procedentes del café

Nestlé Professional ha lanzado una iniciativa que convierte cápsulas de café usadas y los posos de café en sillas de terraza para bares, cafeterías y restaurantes que forman parte de su red de clientes. La compañía tiene el objetivo de distribuir más de 2.000 sillas ofreciendo a los clientes cuatro modelos funcionales y de diseño minimalista. Las sillas de Brasilia Medalla de Oro y Nescafé, de color negro, se fabrican con más de 220 cápsulas de café por silla (40 %) y un 57 % de plástico reciclado, más un 3 % correspondiente al color. Por su parte, los modelos diseñados para las marcas Bonka y Santa Cristina, en color blanco, se fabrican con un 65 % de plástico reciclado y un 30 % de posos de café. El 5 % restante es el color.

De silueta gráfica

Dafne, un diseño de Studio Zest para Nube, es un sillón de líneas limpias y silueta gráfica, concebido para crear ambientes íntimos y sofisticados. Su diseño recupera elementos de carácter casi arquetípico, como la forma cóncava, la envolvente curvatura del respaldo y sus proporciones compactas, reinterpretados bajo una estética contemporánea y depurada. Las patas de madera maciza de fresno se integran de manera natural con el tapizado textil, logrando un conjunto equilibrado y elegante, sin recurrir a efectos llamativos.





Composiciones geométricas

Decocer amplía su catálogo de cerámica de pequeño formato con Lythos, una colección de inspiración pétrea que reinterpreta los pavimentos clásicos desde una estética contemporánea. La propuesta combina cuatro geometrías –octógono, estrella, cruz y taco– para crear múltiples configuraciones. Fabricada en porcelánico con acabado mate mineral, está disponible en cuatro tonalidades neutras (White, Sand, Grey y Dark Grey) que realzan sus composiciones geométricas. Gracias a su resistencia al deslizamiento (C3), Lythos puede instalarse tanto en interiores como en exteriores.



Ritmos orgánicos

Canopée son los nuevos paneles de pared que forman parte de la colección 2026 The Harmony of Lines de Noël & Marquet. Curvas suaves y contornos fluidos definen ritmos orgánicos que enriquecen los interiores, creando un diálogo armonioso entre forma, luz y espacio. En su versión Mix, Canopée alterna ondas suaves con ondulaciones más pronunciadas, creando un ritmo delicado que realza paredes, techos y mobiliario con un elegante efecto tridimensional. Los diferentes niveles de intensidad de las superficies generan un movimiento visual dinámico, manteniendo al mismo tiempo un equilibrio formal y armonioso.

Estética inspirada en materiales naturales



Area Floors es una nueva colección de suelos vinílicos SPC (Stone Plastic Composite) de Gabarró Hermanos que combina una estética inspirada en materiales naturales con altas prestaciones técnicas, gracias a un núcleo rígido que proporciona estabilidad dimensional, resistencia al desgaste y a la humedad. Equipada con sistema de instalación Uniclic, la colección destaca por ser impermeable, antideslizante, antibacteriana, apta para suelo radiante y de fácil mantenimiento. Area Floors se estrena con siete diseños –seis acabados madera y uno de inspiración pétrea–, todos con clasificación de uso 34.



Soluciones para piscinas

Durstone ha desarrollado un sistema cerámico integral para piscinas que unifica revestimientos, coronaciones, pavimentos, drenajes y piezas especiales bajo un mismo lenguaje arquitectónico. La propuesta ofrece soluciones específicas para piscinas *skimmer, infinity* y desbordantes, garantizando continuidad visual y una resolución técnica adaptada a cada tipología. El sistema incluye revestimientos en diversos formatos, pavimentos porcelánicos para exterior, peldaños extrusionados y un amplio catálogo de piezas especiales. Además, incorpora soluciones como las rejillas cerámicas integradas y la pieza circular Roda para senderos y zonas de paso.

BOLON

Backings acústicos

Bolon amplía en 2026 su gama de soluciones acústicas con el lanzamiento de los rollos acústicos. Una innovación que complementa su consolidada oferta de losetas acústicas y abre nuevas posibilidades para arquitectos e interioristas.





Bolon
E-mail: bolon.spain@knut.global
www.bolon.com/es

La nueva solución solución de Bolon incorpora un *backing* acústico de fieltro desarrollado específicamente para reducir el ruido de impacto entre plantas, contribuyendo a crear ambientes más tranquilos, saludables y confortables. Gracias a esta tecnología, los pavimentos acústicos de Bolon alcanzan una reducción del ruido de impacto de hasta 19 dB, mejorando significativamente la experiencia de uso en espacios de alta ocupación y tránsito.

Esta nueva opción resulta especialmente interesante para proyectos, como los hoteleros, donde la reducción del ruido es un factor determinante para el confort de los usuarios. Los pavimentos acústicos de Bolon pueden absorber hasta un 15 % de la energía sonora, contribuyendo a generar entornos más silenciosos y agradables.

Los nuevos rollos acústicos de Bolon responden a esta demanda creciente del bienestar acústico, ofreciendo una solución integral.



Más libertad para arquitectos e interioristas

Con la incorporación de los rollos acústicos, Bolon ofrece a los profesionales una mayor flexibilidad a la hora de especificar soluciones adaptadas a cada proyecto. Mientras las losetas permiten intervenciones modulares y configuraciones creativas, los rollos facilitan la creación de superficies continuas, especialmente apreciadas en proyectos de gran escala o en espacios donde se busca una imagen uniforme y elegante.

La nueva gama mantiene además todas las prestaciones técnicas que caracterizan a los pavimentos Bolon: elevada resistencia al desgaste, fácil mantenimiento y un comportamiento óptimo en entornos de uso intensivo. Todo ello con la posibilidad de integrar el rendimiento acústico sin comprometer la estética del proyecto.

Compromiso medioambiental

La innovación acústica de Bolon también refuerza el compromiso medioambiental de la compañía. La capa aislante está fabricada con fibras de poliéster recicladas procedentes de botellas PET posconsumo, mientras que el conjunto del producto incorpora un elevado contenido de materiales reciclados.

Esta apuesta por la economía circular se suma a la estrategia de sostenibilidad de la marca, que ha transformado la fabricación de sus pavimentos para alcanzar un contenido circular del 68 % y un impacto climático neto cero en todos sus productos.

Disponibles en una amplia selección de colecciones y acabados, permiten crear superficies continuas que aportan sensación de amplitud, coherencia visual y sofisticación estética. ●



Nuevas posibilidades creativas

Sapienstone y Cupa Stone presentan Breccia Rosa 4D, una superficie que combina innovación tecnológica, estética y visión de futuro para anticiparse a las nuevas tendencias del diseño. Inspirada en el regreso de los tonos rosados al mundo del interiorismo, Breccia Rosa 4D traslada esta tendencia a una superficie cerámica con un lenguaje sofisticado, natural y atemporal, abriendo nuevas posibilidades creativas. La tecnología 4D Ceramics, desarrollada por Iris Ceramica Group, consigue que vetas, matices y profundidad recorran todo el espesor de la pieza, generando continuidad visual en los cantos. El resultado es una superficie donde materia, color y estructura forman un único lenguaje visual y táctil.



La naturaleza en papel pintado

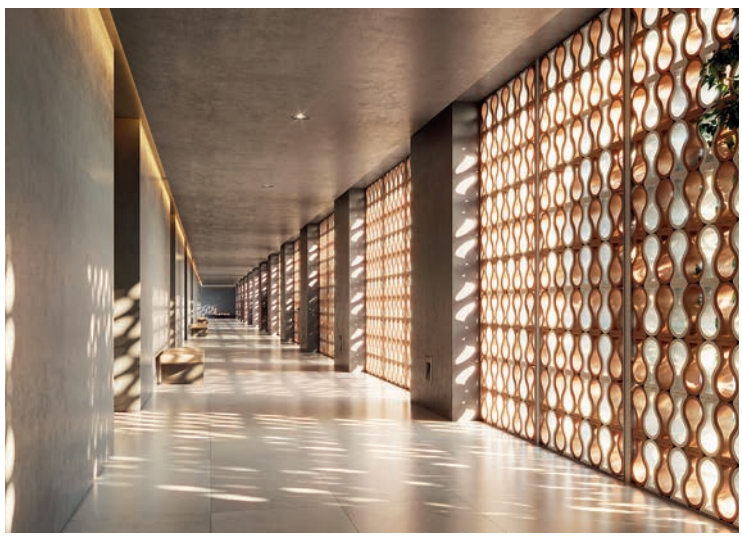
Seis años después del lanzamiento de Magic Garden, Les Dominotiers presenta Magic Garden II, una colección de papeles pintados que reúne nuevos diseños y recupera algunos de los más representativos de la colección original, pero en nuevas combinaciones. Árboles frutales, nenúfares, sauces, flores silvestres, mariposas y otros elementos forman parte de una serie de escenas inspiradas en la naturaleza, con un lenguaje visual marcado por el detalle, el movimiento y una paleta de verdes, azules y tonos tierra. Les Dominotiers se distribuye en España a través de Pepe Peñalver.



Un material en movimiento

Trame es el nuevo y ecléctico suelo de madera diseñado por Patrick Jouin para Listone Giordano en el que el movimiento es el protagonista. Esta creación nace de una investigación en profundidad sobre la percepción visual y táctil de la materia de madera. En el centro del proyecto, el diálogo entre la solidez del roble y la ligereza de sutiles incisiones superficiales, capaces de sugerir una sensación de movimiento continuo. Las incisiones atraviesan la superficie como un ritmo gráfico en constante evolución, creando sofisticados efectos de luz y sombra que cambian según el punto de observación y la intensidad luminosa del ambiente.

La cerámica como lenguaje abierto



O-Buit es el nuevo sistema modular desarrollado por Gresmanc Group, que nace de una idea sencilla y poderosa: la cerámica no es únicamente una pieza, sino un lenguaje abierto capaz de crear fachadas, celosías, separadores, mobiliario, arquitectura interior y nuevas soluciones espaciales. Un sistema modular donde cada elemento cobra sentido en relación con el conjunto y donde el vacío deja de ser ausencia para convertirse en materia arquitectónica.





ORAC

Universo Art Déco

En el año del centenario del Art Déco, Orac impulsa una nueva visión del interiorismo a través de una colección que sitúa el producto en el centro del diseño arquitectónico.



En colaboración con Aurélie Penneman y Roelfien Vos, Orac traduce este movimiento histórico en soluciones contemporáneas donde geometría, ritmo y materialidad construyen espacios con identidad. Bajo el concepto *Architectural elements, made for walls*, Orac redefine el papel de molduras, paneles y perfiles, no como elementos decorativos, sino como herramientas para estructurar, componer y dar carácter al espacio.

La propuesta curada por Aurélie Penneman parte de una relectura del lenguaje Art Déco a través de aplicaciones concretas de producto. Elementos icónicos de Orac se reinterpretan para generar nuevas lecturas espaciales en sus diferentes colecciones y productos. Así, la colección High Line y los perfiles escalonados se convierten en la base compositiva del espacio. El rodapié SX180 se instala invertido para permitir transiciones fluidas entre elementos. La cornisa Steps C394 se descontextualiza y se utiliza como marco arquitectónico, aportando una lectura gráfica más contundente. El rodapié Square SX168 traslada el lenguaje horizontal al techo, creando acentos escalonados que enfatizan la proporción del espacio. El panel 3D Valley W109, combinado con P9900, se aplica de forma selectiva para generar un efecto de bajo relieve sofisticado. A estos se suman referencias clave del universo Orac como C990, C991, C992, C993 y C994 (Infinity), que permiten construir cornisas de gran formato y composiciones horizontales características del Art Déco.

La exploración va más allá del uso convencional: el techo estrellado desarrollado con Valley W114 introduce una dimensión más experimental, donde la precisión geométrica (ángulos de 45°) se convierte en protagonista.

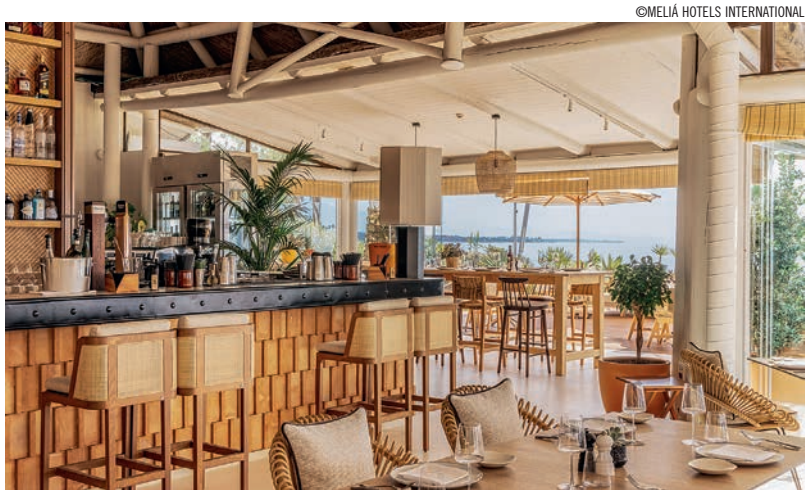
La colección se amplía con los nuevos diseños de Roelfien Vos, que aportan una lectura más orgánica del Art Déco manteniendo su esencia geométrica. Entre las nuevas referencias destacan los perfiles decorativos P9902 Link, P9903 Bobbin, P9904 Pearl y P9905 Medallion, junto con la moldura S425 Scallop y los nuevos paneles 3D W125 Swirl, W125A Swirl y W126 Chain. Estas referencias introducen curvas, esferas, arcos y ritmos ondulantes que contrastan con la geometría clásica del Art Déco, generando composiciones arquitectónicas más dinámicas, sofisticadas y contemporáneas.La combinación entre referencias existentes y nuevas permite crear composiciones arquitectónicas coherentes, adaptables y escalables. Desde patrones murales hasta estructuras completas, el enfoque se basa en verticalidad, horizontalidad escalonada, curva y ritmo, y relieve y textura.●

Orac
E-mail: spain@oracdecor.com · www.oracdecor.com

ASAH y Requena y Plaza desarrollan el interiorismo del Hacienda del Mar de Meliá

Requena y Plaza ha participado, de la mano del estudio de arquitectura ASAH, en la transformación del antiguo Kempinski Hotel Bahía de Estepona que se ha inaugurado recientemente como Hacienda del Mar member of Meliá Collection. El hotel cuenta con 131 habitaciones y suites, zonas ajardinadas, un área de bienestar con piscinas y spa, un *fitness center*, y una extensa propuesta gastronómica. El estudio ha participado en el diseño del proyecto de interiorismo, así como ha desarrollado la ejecución y el suministro integral de mobiliario. El proyecto apuesta por una estética inspirada en el legado mediterráneo, con materiales nobles, una paleta de tonos naturales y referencias a la cultura fenicia. Habitaciones, suites y zonas comunes han sido diseñadas para potenciar el confort, la conexión con el paisaje y el bienestar sensorial.

©MELIÁ HOTELS INTERNATIONAL



©ERNESTO VILLALBA



Cidon materializa el diseño de los nuevos espacios de Bless Ibiza The Site

Cidon Interior Design & Contract ha participado en la ejecución de algunos de los espacios más emblemáticos de Bless Ibiza The Site, transformando en realidad el diseño concebido por el estudio de Lázaro Rosa-Violán. La compañía ha desarrollado y suministrado el mobiliario de las diez suites Coya, el restaurante Coya Ibiza, su pisco bar y el *beach club*, además de producir 500 obras decorativas para las habitaciones de La Torre. Su intervención ha incluido el desarrollo técnico de piezas especiales, la selección de materiales y la coordinación de fabricación e instalación, garantizando la máxima fidelidad al diseño original y adaptándolo a las necesidades funcionales del proyecto.

MisterWils firma el interiorismo del restaurante Braba de San Fernando



MisterWils firma el proyecto de interiorismo de Braba, el nuevo restaurante ubicado en la zona gastronómica de Bahía Sur, en San Fernando (Cádiz). El estudio ha diseñado un espacio de unos 300 m² que apuesta por materiales naturales, madera, fibras vegetales y una paleta de tonos neutros para crear una atmósfera cálida y equilibrada. El mobiliario y la distribución se han concebido para aportar confort y flexibilidad, mientras que la iluminación, con grandes lámparas de fibras naturales, refuerza el carácter acogedor del local. El resultado acompaña la propuesta gastronómica de Braba, basada en una cocina tradicional reinterpretada con un enfoque contemporáneo.

©CRAUS FOTOGRAFÍA



El **NH Collection Palacio de Córdoba** renace como cinco estrellas con interiorismo de **Paolo Mauri**

Paolo Mauri firma la renovación integral del NH Collection Palacio de Córdoba, un histórico palacete del siglo XVIII que reabre convertido en un hotel de cinco estrellas tras una profunda transformación. El arquitecto ha rediseñado las 89 habitaciones, las zonas comunes y los accesos, creando además cinco nuevas suites y un interiorismo contemporáneo profundamente inspirado en la cultura cordobesa. Materiales, colores, artesanía y referencias al Cordobán (arte ancestral de trabajar la piel que se observa en los cabeceros de las camas) se integran en un proyecto que pone en valor el patrimonio arquitectónico del edificio y refuerza su conexión con el entorno. La intervención también reorganiza los espacios en torno a los patios andaluces, logrando una experiencia que combina historia, identidad local y hospitalidad de alta gama.

©STARPESTUDI



4Retail construye el nuevo restaurante **Mineral** de Barcelona

4Retail ha ejecutado la construcción del nuevo restaurante Mineral, del chef Oliver Peña y la sumiller Cristina Losada en Barcelona. La constructora ha desarrollado este proyecto bajo su modalidad Project & Build, un modelo que integra proyecto y construcción en un único proceso. En el restaurante Mineral, diseño, materiales e iluminación se combinan para reforzar una experiencia culinaria con identidad propia. De su interiorismo, diseñado por Mil Studios, destaca una atmósfera acogedora y cálida, incluso en la gran zona de barra abierta a la cocina, que cuenta con espacio para acomodar a 18 personas, así como en la sala para 12 personas.

dAAr Arquitectura proyecta la reconfiguración de **Anfitrión Marbella Villas & Suites**

dAAr Arquitectura firma la reconfiguración integral del hotel Anfitrión Marbella Villas & Suites, transformando un conjunto de cuatro villas en un exclusivo microresort de 19 suites en Marbella. El estudio plantea una arquitectura serena y atemporal, concebida como un lienzo habitable donde la luz, los materiales y el arte adquieren el protagonismo. El proyecto reorganiza los espacios para potenciar la privacidad, la escala humana y la relación entre interior y exterior, favoreciendo una experiencia de descanso ligada al estilo de vida mediterráneo. El interiorismo apuesta por una paleta de tonos neutros, materiales duraderos e iluminación en capas para crear ambientes cálidos y flexibles, mientras que la integración de una colección de arte y un programa de residencias artísticas refuerzan la identidad cultural y diferencial del hotel.





Jean Porsche transforma **Atunante** en un homenaje al atún rojo de almadraba

Atunante, el restaurante especializado en atún rojo de almadraba de Royal Hideaway Sancti Petri, evoluciona con un nuevo proyecto de interiorismo firmado por Jean Porsche, que convierte el espacio en una interpretación contemporánea del océano Atlántico, la tradición almadrabera y la riqueza gastronómica de la costa gaditana. Inspirado en el movimiento del océano, la luz de la costa y el universo de la almadraba, el diseño crea una atmósfera envolvente que acompaña al comensal desde su llegada y anticipa el relato gastronómico que encontrará en la mesa.

Voolcan Grupo viste de diseño la terraza del **Hotel Torre del Mar** de Ibiza



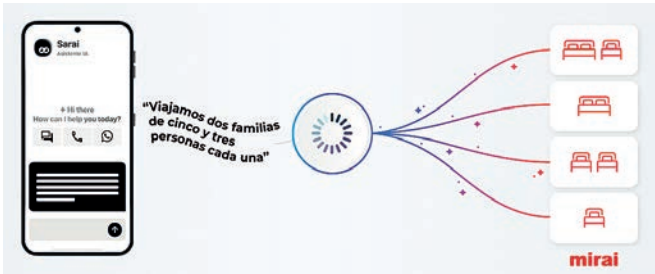
La terraza con vistas al mar del Hotel Torre del Mar de Ibiza luce ahora algunas novedades de SKLD Studio y Skyline Design, las dos marcas de mobiliario exterior de Voolcan Grupo. A través del *general contractor* Almacenes Aragón, se han elegido dos piezas de las nuevas colecciones de sus marcas: los *daybed* Koro, tanto en su versión alta como en la baja, diseñados por Eli Gutiérrez, que interpretan a la perfección la elegancia del diseño de autor de SKLD Studio, y las tumbonas Nara, diseñadas por Mudat Studio, que reflejan la consolidada solidez de Skyline Design en el segmento contract.



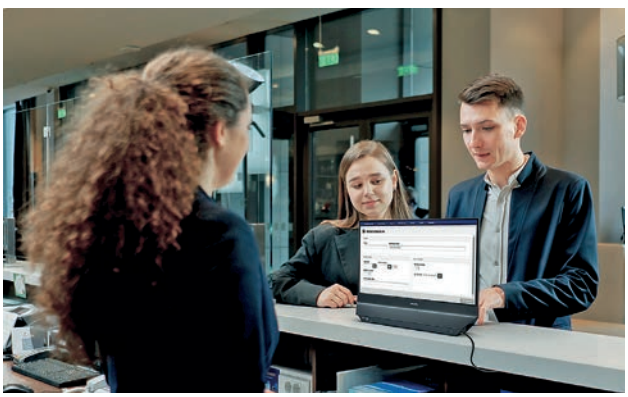
Vayoil impulsa la personalización textil en el hotel **Palacio Santa Clara** de Valencia

La empresa valenciana Vayoil ha participado en el proyecto del Palacio Santa Clara, Autograph Collection. Ubicado en un edificio construido en 1916, junto a la calle Colón y la Plaza del Ayuntamiento, el hotel recupera el esplendor de la arquitectura valenciana de principios del siglo xx mediante una rehabilitación que preserva el valor patrimonial del inmueble. La propuesta textil personalizada incluye lencería de cama y de baño con bordados y festones de gran precisión, cuya cuidada ejecución artesanal convierte cada bordado en un eco al arte y a la sofisticación. Toallas de puro algodón 100 % hilo peinado con bordados con dibujos cerrados, geométricos y personalizados con más de 20.000 puntadas. Inspirados en el art decó, los diseños recrean composiciones geométricas, volutas y flores de loto que dialogan con los revestimientos de las paredes y los motivos ornamentales de los techos.

Reservas multihabitación



Mirai incorpora a Sarai, su asistente de IA para reservas hoteleras que ofrece la posibilidad de gestionar reservas de dos o más habitaciones mediante una conversación en lenguaje natural, sin formularios ni pasos adicionales. Esta función está disponible en todos los canales donde opera la herramienta y se ofrece sin coste extra a los clientes del motor de reservas de la compañía. Según datos de Mirai, este tipo de reservas supone el 9,07 % del total, pero genera cerca del 18,5 % de las pernoctaciones y los ingresos. Además, Sarai puede gestionar solicitudes de grupos: si superan el límite de reserva *on line,* recopila la información del cliente y crea un *lead c*ualificado para el hotel.



Monitor de doble cara

Philips Monitors lanza en España el nuevo Philips Dual-Sided 24B2D5300, el primer monitor de la marca con dos pantallas integradas, una a cada lado. Incorpora dos paneles IPS de 23,8 pulgadas con resolución Full HD, tasa de refresco de 120 Hz y conectividad USB-C. Su diseño está orientado a mejorar la atención al cliente, permitiendo mostrar información diferente al profesional y al usuario mediante las funciones SmartView y DualView. Además, dos usuarios pueden trabajar de forma simultánea con dispositivos independientes gracias a sus conexiones USB-C y HDMI. El monitor incluye tecnologías de protección ocular, suministro de energía de hasta 65 W por USB-C y una base con giro de 180 grados para facilitar la colaboración.

Gestión en la nube



EnGenius Tehnologies amplía su catálogo de *switching* gestionado en la nube con tres nuevos *switches* Layer 3: ECS8830F, ECS8854F y ECS6824F. Los nuevos equipos incorporan capacidades de *routing* avanzado, agregación 10 G, conectividad 100 G y gestión centralizada desde EnGenius Cloud, manteniendo también opciones de administración local. Los modelos ECS8830F y ECS8854F están orientados al *core* y la agregación de grandes redes, con funciones de alta disponibilidad y resiliencia. Por su parte, el ECS6824F ofrece una solución de *core* Layer 3 para pymes, sedes remotas y proveedores de servicios gestionados.

Protección activa

D-Link regresa al mercado de la videovigilancia empresarial con una nueva gama de cámaras IP y grabadores de vídeo (NVR) orientados a pymes. Las cámaras, disponibles en formatos domo y *bullet*, ofrecen resolución de 2 MP, compresión H.265, alimentación PoE y compatibilidad con el estándar ONVIF para integrarse en sistemas existentes. Además, incorporan análisis inteligente de vídeo (IVS), capaz de detectar eventos como cruces de línea, vehículos o conteo de personas, reduciendo las falsas alarmas. La compañía también presenta los grabadores BNR-004 y BNR-008, de 4 y 8 canales, con grabación en alta definición, soporte para discos SATA de hasta 1 TB y salidas HDMI y VGA. D-Link apuesta por ofrecer soluciones de videovigilancia proactiva, fáciles de desplegar e integradas con su ecosistema de redes profesionales.



Un gran evento integral y multisectorial

VALÈNCIA INSPIRA DISEÑO

Feria Valencia acogerá del 28 de septiembre al 1 de octubre de 2026 la celebración conjunta de Feria Hábitat València, junto a Textilhogar, Espacio Cocina SICI y la nueva área 360 by Cevisama en torno a la iniciativa *València Inspira Diseño 2026*. Se trata de un gran evento integral y multisectorial alrededor de sectores relacionados con el hábitat y con gran poder de convocatoria internacional en perfiles como gran distribución y operadores del sector contract.



©ALBERTO SAIZ LLOP / MANZANA PHOTOS

©FERIA VALENCIA



El gran evento de Feria Valencia en torno a los sectores del hábitat toma impulso y se prevé una convocatoria histórica. Bajo el lema *València Inspira Diseño*, el recinto acogerá del 28 de septiembre al 1 de octubre la mayor manifestación ferial del hábitat de la última década.

Liderada por Feria Hábitat València, la cita integrará durante una misma semana no solo la consolidada feria del hábitat Made in Spain, sino también Textilhogar, la bienal Espacio Cocina SICI y la nueva iniciativa 360 by Cevisama, donde el baño, la cerámica y las soluciones para contract ganan un protagonismo estratégico.

Este gran ecosistema ferial avanza con más de 110.000 m^2 de superficie expositiva bruta reservados, distribuidos en diez pabellones de Feria Valencia. La cifra supone un crecimiento cercano al 20 % respecto a la última edición y consolida al conjunto de certámenes como la segunda mayor convocatoria europea en torno al hábitat.

La previsión es reunir una oferta cercana a las 1.500 firmas y marcas, tanto nacionales como internacionales, que abarcarán todos los segmentos del sector: desde mueble y decoración hasta iluminación, descanso, textiles para el hogar, tapicería, equipamiento de cocina, cerámica, baño y soluciones para arquitectura e interiorismo.

Un recorrido de diseño

Para optimizar la experiencia de visita, Feria Valencia ha diseñado una sectorización que potencia las sinergias entre productos, estilos y canales, configurando un recorrido coherente, ágil y altamente inspirador para los miles de profesionales previstos.

En este sentido, se ha confiado en el equipo creativo de Odosdesign para el diseño de las zonas comunes y espacios de tránsito, con el objetivo de convertir la visita a Hábitat, Textilhogar, Espacio Cocina SICI y 360 by Cevisama en una experiencia sensorial completa.



©ALBERTO SAIZ LLOP / MANZANA PHOTOS

©ALBERTO SAIZ LLOP / MANZANA PHOTOS





©ALBERTO SAIZ LLOP / MANZANA PHOTOS

La oferta de Feria Hábitat València se ubicará, como es habitual, en los niveles 2 y 3, con acceso a través de los Foros Centro y Oeste, ocupando siete pabellones donde se concentrará la propuesta de diseño, vanguardia, decoración, descanso, tapicería, iluminación y mobiliario en todas sus tipologías.

Por su parte, Textilhogar se integrará transversalmente en los diferentes pabellones en función de los segmentos de producto: editores textiles en el pabellón 2 del nivel 3, textiles para tapicería y alfombras en los pabellones 1 y 4 del nivel 3, y ropa de cama en el pabellón 3 del nivel 2.

Espacio Cocina SICI, referente en innovación y equipamiento y diseño de cocinas, cambiará de ubicación manteniendo su dimensión, ocupando íntegramente el pabellón 3 del nivel 3. Destacará, entre otros contenidos, el espacio AMC Kitchen Lab, con una escenografía diseñada por Francesc Rifé.

El nuevo espacio 360 by Cevisama

Como gran novedad, el evento crecerá hacia los pabellones 6 y 6 bis, que acogerán la nueva iniciativa 360 by Cevisama. Este espacio reunirá una cuidada selección de equipamiento de baño, superficies, revestimientos y soluciones para arquitectura, reforzando el enfoque hacia

©FERIA VALENCIA



el canal contract. La nueva propuesta ha despertado un notable interés entre empresas del ámbito del baño y del equipamiento vinculado al diseño de interiores, que ven en este proyecto una oportunidad para ampliar su visibilidad y conectar con nuevos canales de negocio en un entorno donde convergen todos los sectores relacionados con el hábitat.

Hotel Hábitat

En este mismo entorno se ubicará una nueva edición de Hotel Hábitat 2026, una de las instalaciones más emblemáticas del certamen, que recreará las distintas estancias de un hotel de diseño liderado este año por el reconocido arquitecto mexicano Joaquín Homs.

Esta iniciativa supone la consolidación internacional del proyecto Hotel Hábitat que, tras las propuestas desarrolladas por Héctor Ruiz en 2024 y Tomás Alía en 2025, evoluciona ahora hacia una mirada global sobre las nuevas formas de vivir, sentir y habitar los espacios.

Lejos de concebirse como un simple espacio expositivo, Hotel Hábitat 2026 nace como una reflexión arquitectónica y emocional sobre el acto contemporáneo de habitar. El proyecto plantea la creación de un "hotel universal, un lugar capaz de pertenecer simultáneamente al mar, la montaña, el desierto o la ciudad, y donde confluyen distintas culturas, paisajes y maneras de entender la vida contemporánea", según apuntan desde el estudio de Homs.

Inspirado en la idea ancestral del "ombligo del mundo" –el punto simbólico donde convergen cielo, tierra e inframundo en numerosas cosmologías antiguas–, Joaquín Homs construye un espacio concebido como centro de conexión, equilibrio y conciencia. Un lugar donde la arquitectura deja de ser únicamente forma para convertirse en experiencia sensorial y emocional.

Con una superficie de cerca de 550 m², el proyecto ofrecerá una visión de 360 grados sobre una nueva manera de habitar: más consciente, más humana y profundamente conectada con el entorno. El visitante será invitado a recorrer el espacio desde los sentidos; a escuchar, tocar, observar y percibir la arquitectura desde la emoción y no solo desde la estética.

La propuesta arquitectónica se desarrollará a partir de una gran atmósfera blanca intervenida por materiales naturales, texturas minerales, arenas y maderas en tonos cálidos y orgánicos. La continuidad espacial, la escala humana y la honestidad material marcarán el recorrido de una instalación concebida desde la calma y la contemplación.

En el corazón del pabellón, un estanque y un jardín central actuarán como núcleo emocional y respiración interior del proyecto, generando un oasis de serenidad dentro del dinamismo ferial. Sobre este paisaje emergerá además un gran elemento vertical en azul cobalto, concebido como símbolo visual y espiritual de conexión entre la tierra y el cielo.

Uno de los elementos más impactantes del recorrido será un gran muro construido con bloques de paja natural. Más allá de su potencia escultórica, esta intervención busca "activar la memoria sensorial del visitante a través de la textura, el aroma y la calidez del material". La paja se convierte así en una declaración arquitectónica sobre "sostenibilidad, honestidad material y recuperación de técnicas y materias primas ancestrales".

Hotel Hábitat 2026 reunirá además diferentes ambientes y estancias ideadas por destacados estudios de interiorismo y diseñadores de prestigio, todos ellos equipados con propuestas de firmas líderes del hábitat Made in Spain con fuerte proyección internacional. El resultado será un gran proyecto coral donde arquitectura, interiorismo, mobiliario, iluminación, materiales y diseño dialogarán en torno a una misma idea: redefinir cómo queremos habitar el presente y el futuro.

©ALBERTO SAIZ LLOP / MANZANA PHOTOS



Escaparate para el talento emergente

Finalmente, el pabellón 6 bis, con acceso también desde el Foro Norte, albergará el espacio más experimental del evento: el Salón Nude, escaparate del talento emergente con propuestas de estudiantes, jóvenes diseñadores, editoras y universidades. Este ámbito incluirá también una nueva edición del Ágora Nude, foro de reflexión y tendencias que reunirá a algunos de los creativos más influyentes del panorama actual.

Programa de conferencias y actividades

València Inspira Diseño reunirá durante cuatro jornadas a destacados arquitectos, diseñadores, interioristas, fabricantes, prescriptores, empresas y expertos que analizarán los principales retos y oportunidades del sector en un programa distribuido en tres grandes escenarios: Ágora Nude, Foro Hotel Hábitat y Foro AMC Kitchen Lab, además de la celebración del Salón EXCO, que formará parte por primera vez de la agenda profesional del certamen.

En concreto, el Foro Hotel Hábitat reunirá a expertos vinculados al mundo de la arquitectura, el interiorismo, la hospitalidad y el diseño de experiencias con una programación orientada al sector contract. La primera jornada, que se celebrará el lunes 28 de septiembre, contará con Ángela Moyano y su conferencia *El arte de habitar*, en la que abordará la creación de espacios vinculados al estilo de vida y la experiencia del proyecto Larimar City & Resort.

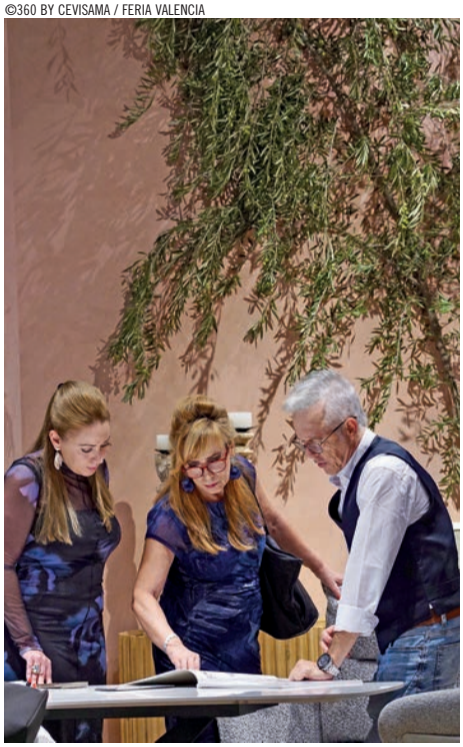
El martes 29 de septiembre, el foro analizará las nuevas herramientas y estrategias para el diseño hotelero con la participación de Lucía Robledo, de Amphora Marketing, y Javier Muñoz Posse, fundador y CEO de Furtivo. La jornada continuará con la *masterclass Home Staging. Ponle alma al proyecto*, impartida por Alicia Verdasco y María Medina, y con la experiencia de Amai Studio en torno al interiorismo y el diseño emocional.

El miércoles 30, la inteligencia artificial aplicada al diseño y la comunicación de proyectos será el eje de la intervención de Juan Sala, de Laurel Visuals. También participará Nyra Troyce, con una visión basada en innovación, artesanía, sostenibilidad y diseño consciente, mientras que Ana Nestor, de Succuhome, presentará una nueva herramienta para conectar interiorismo, *marketing* y negocio.

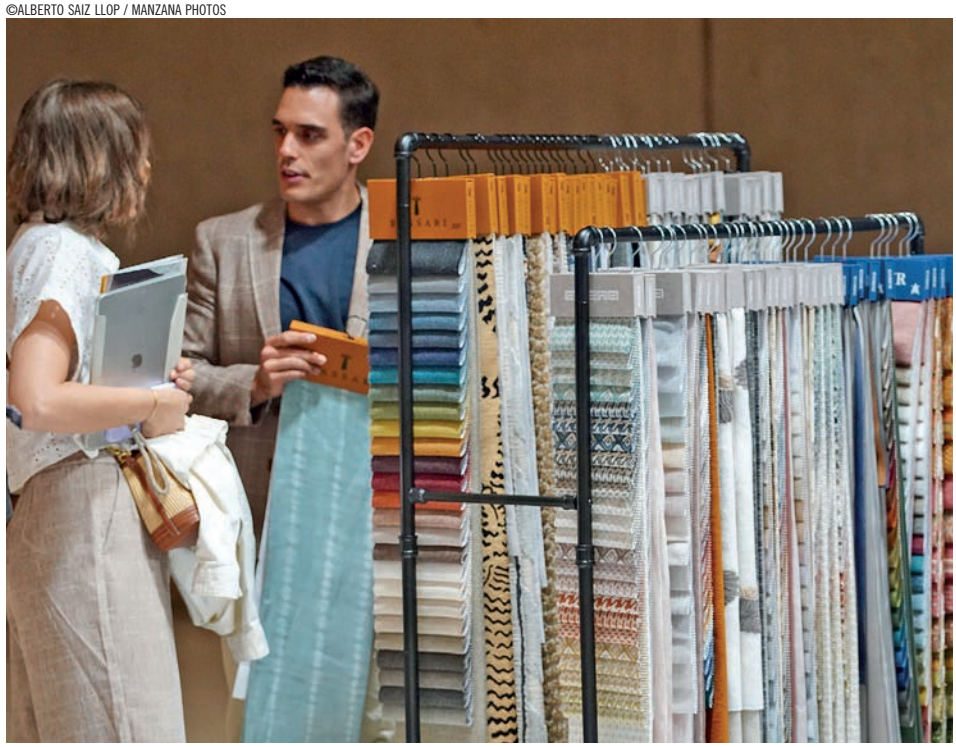
Plan de Compradores

Esta convocatoria ha reforzado su dimensión internacional y su capacidad de generación de negocio a través de un ambicioso Plan de Compradores Nacionales e Internacionales, para el que se prevé una inversión global superior al millón de euros. Se trata de una de las iniciativas estratégicas más importantes del certamen y que tiene como objetivo garanti-

©360 BY CEVISAMA / FERIA VALENCIA



©ALBERTO SAIZ LLOP / MANZANA PHOTOS



zar la presencia en el certamen de los principales decisores de compra, prescriptores y profesionales vinculados a proyectos de equipamiento, interiorismo y contract de los mercados más relevantes para la industria española del hábitat.

El programa es fruto de la suma y coordinación de distintas acciones de captación e invitación de compradores impulsadas conjuntamente por instituciones públicas, organizaciones empresariales y la propia Feria Valencia. En este sentido, participan entidades como la Generalitat Valenciana, a través de IVACE+i Internacional e ICEX, con la colaboración y coordinación de las principales asociaciones sectoriales como ANIEME, FEDAI, ATEVAL–Home Textiles From Spain, ARVET y ASEBAN, en el ámbito del equipamiento para el baño.

El plan internacional pondrá especial atención en aquellos mercados considerados prioritarios para la industria española del hábitat. En este sentido, la edición de 2026 ha intensificado las acciones dirigidas a compradores y prescriptores procedentes de países de la Unión Europea y Latinoamérica, dos áreas geográficas que concentran una parte muy significativa de las exportaciones españolas de mobiliario, iluminación, textil hogar, cocina y baño.

Asimismo, se han desarrollado acciones específicas en mercados emergentes con un elevado potencial de crecimiento, especialmente en los países del Magreb. La proximidad de grandes acontecimientos internacionales como el Mundial de Fútbol 2030, que se desarrollará en España, Portugal y Marruecos, y los importantes planes de inversión vinculados al desarrollo de nuevas infraestructuras turísticas y hoteleras están generando una creciente demanda de productos y soluciones para el equipamiento integral de espacios.

El perfil de los profesionales invitados responde a la evolución de los canales de comercialización del sector. Tanto en el ámbito nacional como internacional, el programa se orientará especialmente hacia perfiles estrechamente vinculados al negocio del contract y las instalaciones hoteleras.

Entre ellos destacan estudios de arquitectura, despachos de interiorismo, diseñadores, prescriptores y responsables de proyectos de equipamiento, además de grupos de compra, distribuidores especializados e importantes empresas importadoras con capacidad de decisión sobre grandes volúmenes de compra.

Por otro lado, también destaca especialmente el interés creciente de los operadores europeos por la industria española del hábitat, cuya combinación de diseño, innovación, calidad y competitividad la ha convertido en uno de los referentes internacionales del sector.●



©FERIA VALENCIA



Bandalux

Harmony es una nueva colección que reúne 80 referencias textiles que combinan tejidos translúcidos y oscurantes con acabados de inspiración orgánica y una paleta cromática equilibrada. La colección incorpora tejidos anchos de hasta tres metros, una característica especialmente pensada para grandes ventanales y espacios abiertos. Harmony es compatible con sistemas enrollables, enrollables con cajón y panel japonés, ofreciendo diferentes posibilidades de integración según las necesidades de cada proyecto.



Alhambra

Inspirada en la solidez de la piedra, la colección Caliza FR Inherent tiene una superficie que evoca la textura del lino, pero con la resistencia y seguridad del poliéster ignífugo inherente, logrando un tejido suave al tacto y con un acabado visual casi idéntico al lino 100 %. Está creada en 22 tonalidades tintadas en pieza, con una composición de 86 % poliéster ignífugo inherente y 14 % poliéster reciclado certificado GRS. Se teje en telares de doble ancho y está disponible en dos anchos, ofreciendo una gran adaptabilidad para distintos usos. Su resistencia de 80.000 ciclos de Martindale garantiza un rendimiento excepcional en tapicería, cortinas y elementos decorativos.

Carmela Martí

La impresión digital aplicada al textil abre un nuevo escenario para el diseño hotelero. Carmela Martí Decoración apuesta por su colección de cortinas realizadas con esta técnica al ser completamente personalizadas, ya que trasladan cada detalle de la identidad de un establecimiento al interiorismo textil. Motivos geométricos, referencias al entorno o diseños creados en exclusiva pueden plasmarse sobre el tejido con gran definición, calidad y durabilidad. Además, la posibilidad de combinar un visillo estampado mediante impresión digital con un *blackout* permite crear espacios únicos sin renunciar a aspectos esenciales como el control de la luz y el descanso del huésped.





Vescom

Laguna y Bay son los primeros tejidos *indoor-outdoor* de Vescom diseñados para espacios contract donde el interior se encuentra con el exterior. La colección combina la estética refinada de los textiles de interior con la resistencia necesaria para soportar la luz solar y las condiciones cambiantes. Tejidos con hilo de polipropileno 100 %, Laguna y Bay destacan por su aspecto mate, su textura robusta y sus estructuras sutilmente irregulares, que evocan materiales naturales y artesanales. Su excelente solidez del color a la luz, a la intemperie y al agua de mar y clorada es inherente al propio hilo. Son de secado rápido, así como resistentes al moho y los hongos.

Stora

Sierra es la colección de Stora orientada a la decoración vertical mediante estampación digital. Inspirada en la fuerza de los paisajes montañosos y en la riqueza de las texturas naturales, la propuesta abre la puerta a un alto grado de personalización a través de colores y composiciones adaptadas a la identidad de cada proyecto. Desarrollada sobre tejido 100 % PES FR, integra características técnicas claves para el entorno hotelero: propiedades *blackout*, aislamiento acústico, tratamientos antimanchas y elevada resistencia a la radiación solar y al uso continuado.





Cortinas y Tapicerías Baqué

En Cortinas y Tapicerías Baqué fabrican cabeceros tapizados a medida para hoteles y proyectos contract como el de la imagen. Esta empresa adapta en cada pieza el diseño del tejido, ofreciendo una amplia variedad de formas y acabados para que el producto final pueda integrarse perfectamente en cualquier proyecto de interiorismo.



Spradling

Spradling® presenta la evolución de algunas de sus colecciones de tapicería técnica más reconocidas y demandadas en su versión más sostenible. Silvertex®, Valencia™, Maglia™ y Vestige ahora son E-sense. Estas nuevas versiones incorporan un respaldo 100 % reciclado fabricado a partir de botellas PET. Asimismo, reducen su impacto ambiental gracias a una formulación libre de ftalatos, PFAS (sustancias perfluoroalquiladas y polifluoroalquiladas) y POPs (contaminantes orgánicos persistentes), así como a una menor cantidad de aditivos retardantes de llama.



Gandiablasco

Saint-Tropez es una nueva colección de telas a rayas para exterior que rinde homenaje a la cultura del descanso y a esa elegancia relajada de las zonas de vacaciones más sugerentes del mundo. Esta colección textil está fabricada con una ingeniería de materiales de alta resistencia. Confeccionados en 100 % acrílico teñido en masa, estos tejidos técnicos poseen una elevada solidez a la luz y un acabado resistente a los rayos ultravioleta (UV). Son aptos para exterior y resisten la exposición a la lluvia, al tiempo que mantienen un tacto sorprendentemente suave y agradable.



Lizzo

Loggia remite a las galerías abiertas y protegidas que conectan la arquitectura con el exterior. Esta colección combina resistencia y funcionalidad con una estética cuidada, ofreciendo una tapicería ignífuga y *outdoor* que permite crear espacios confortables, seguros y elegantes, tanto al aire libre como en interiores. Esta acogedora textura tapicera lisa está disponible en una amplia gama de 16 colores y cuenta con 50.000 ciclos Martindale, aportando versatilidad, protección y un diseño pensado para convivir con la luz y el clima.



Coordonné

La colección Contract Fabrics integra soluciones técnicas sin renunciar al diseño. Una cuidada selección de tejidos que ofrece soluciones para proyectos de *hospitality*, oficinas, *retail* y espacios públicos, donde la durabilidad, la funcionalidad y el diseño conviven en equilibrio. Con una amplia variedad de texturas, colores y composiciones, la colección incorpora tejidos de altas prestaciones, resistentes al uso intensivo y preparados para cumplir con los estándares del sector contract, sin renunciar al carácter y la sofisticación propios de Coordonné.

Pepe Peñalver



Basalt es un visillo FR de aspecto lino y ancho extra especial de 330 cm, concebido para vestir amplias superficies con una caída continua y elegante. Su textura natural evoca la roca volcánica y aporta equilibrio, sobriedad y una marcada presencia arquitectónica. Está disponible en siete tonalidades neutras, definidas por matices delicados y de carácter sutil, fáciles de combinar y excepcionalmente versátiles.



Gancedo

La colección Colorado nace del impresionante paisaje de Arizona y de una de sus formación más icónicas: capas de roca roja que revelan millones de años de historia geológica. Un viaje visual a través de cortes transversales, texturas naturales y colores de la tierra. La colección está realizada en 100 % poliéster FR, con una textura que imita el lino y que confiere a los tejidos una apariencia natural y atemporal.

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

AVANCE PRÓXIMO MES

Nº 280

COSENTINO



TENDENCIAS

Equipar el baño

La elección de cada elemento del baño influye en las sensaciones que genera y el confort que ofrece para el huésped, la facilidad de limpieza y su rentabilidad.

BUSNELLI



Mobiliario interior

Desde sillas a mesas, pasando por camas o sofás, múltiples son los elementos de mobiliario interior que podemos encontrar en un proyecto contract.

Señalización



LG

La señalización es un soporte de comunicación ágil y dinámico que, utilizando ubicaciones clave en un negocio, tiene la posibilidad de mostrar un escaparate infinito de productos, servicios y promociones.

BARCELÓ FUERTEVENTURA ROYAL LEVEL FAMILY CLUB

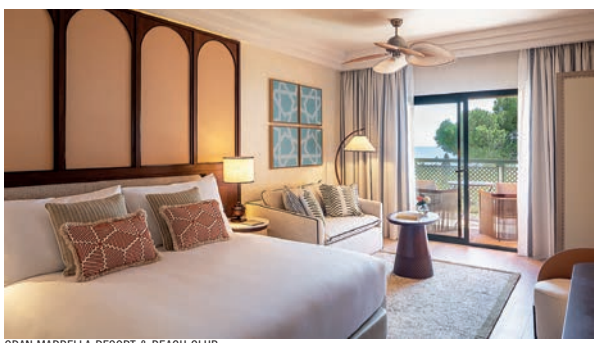


Cocinas a la vista y bufés

Las cocinas a la vista y bufés deben ser visualmente atractivos, asegurar la higiene y frescura de los alimentos, presentar variedad y creatividad en la oferta, y estar organizados para una experiencia de cliente óptima.

Elementos decorativos

La personalidad de un interiorismo viene determinada por todos los elementos que lo conforman. Esos pequeños detalles, como plantas, flores, cuadros, luminarias, cojines o alfombras, son los que consiguen crear un vínculo emocional con el cliente.



GRAN MARBELLA RESORT & BEACH CLUB

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


UN DÍA
PERDIDO
UN DÍA
RENTABLE
RENTABILIZA EL ESPACIO
Convierte tu terraza en un
activo estratégico capaz de
generar negocio 365 días al año
Airclos®
Aluminium Systems
Techos móviles acristalados - Cerramientos verticales
www.airclos.com