CURT EDICIONES SA

Equipamiento CONTRACT hostelero

Le agradecemos la adquisición el ejemplar digital de nuestra revista



A continuación le indicamos instrucciones necesarias para leer un PDF, de la manera más clara y sencilla posible.

La mayoria de los navegadores más modernos incluyen lector de pdfs integrado, pero si desea leer en modo revista le recomendamos se descarge el software

Adobe Acrobat Reader DC

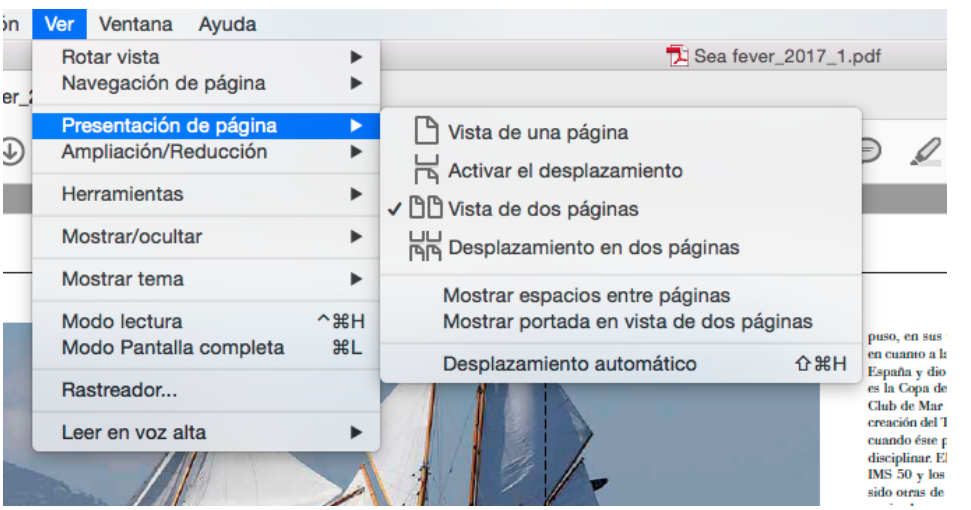
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

seleccione en el menú

Ver la presentación de la página a dos páginas.

También para una lectura más comoda escoja

Modo pantalla completa.



Esperamos disfrute con nuestra publicación.

No olvide volver a visitar nuestra página e inscriberse en el newsletter que le mantendrá informado de la publicación de nuevos ejemplares.

Copyright 2017 CURT EDICIONES, S.A.

www.equipamientohostelero.com
CURT EDICIONES SA
Nº 186 • 4 €

Equipamiento CONTRACT hostelero



Amenities Pack

Su objetivo es cuidarte de forma natural

PROYECTO A FONDO
INTUROTEL CALA ESMERALDA



TENDENCIAS
MOBILIARIO EXTERIOR

2018 · XII Convocatoria
PREMIOS ROCA
a la iniciativa hotelera

DOSSIER PRODUCTOS Y MAQUINARIA DE LIMPIEZA

DESAYUNOS ~ MONOUSO ~ VENDING Y DISPENSING

Saeco

Phedra Evo

HOTELES
DESAYUNOS
BUFETS
AUTOSERVICIOS
CATERING
COFFEE CORNERS....



Hasta 18 tipos de café y bebidas calientes diferentes

café espresso
cortado
café con leche
cappuccino
café latte
chocolate
descafeinado, etc.

con café en grano

y leche fresca!

HOSTELCO
THE HOTEL & RESTAURANT TRADE SHOW

16 - 19 Abril
Reserve la fecha, le esperamos en:
Pabellón 7 · Stand C 444
Fira de Barcelona Gran Vía

SaGa Coffee Ibérica, S.A.
P. I. Almeda C/Sant Ferran, 34-36 08940 Cornellà de Llobregat (Barcelona) Tel: 934740017 Fax: 934740434
Delegación Madrid: P.I. Prado de Regordoño, Torres Quevedo, nave 18, 28936 Móstoles (Madrid) Tel. 916475750 Fax: 916475195
saga.sagaiberica@sagacoffee.com · www.saecoprofessional.es

saxun®

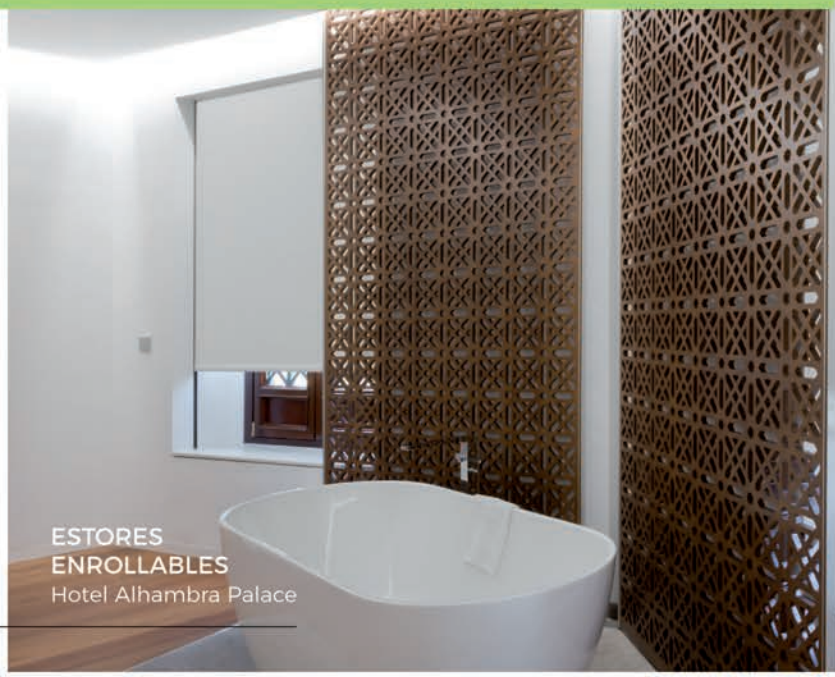
SISTEMAS DE PROTECCIÓN SOLAR CORTINAS Y ESTORES



PÉRGOLAS
BIOCLIMÁTICAS
Hotel Oliva Nova Beach
& Golf Resort

"Nunca dejes de crecer"

La protección solar en la que confían los futuros líderes del sector



ESTORES
ENROLLABLES
Hotel Alhambra Palace



Giménez Ganga®

saxun.com

Sumario



Equipamiento Hostelero - N.º 186





En portada:

Amenities Pack, S.A.

Camí de Can Farcan, 39.
08227 Terrassa (Barcelona).
Tel.: 902 309 390. Fax: 937 854 529.
E-mail: comercial@amenitiespack.com
www.amenitiespack.com





Preparados para vivir al aire libre

Este mes llega la primavera, momento en el que empiezan a lucir con más fuerza los exteriores de hoteles y restaurantes en los que es imprescindible contar con muebles acordes con la categoría del establecimiento. Estos espacios deben diseñarse de una manera atractiva y creativa, y deben estar amueblados con piezas cómodas y de alta calidad, ya que tienen que funcionar en todas las condiciones meteorológicas: UV, lluvia, temperaturas cálidas y frías. Terrazas o jardines son ideales para tomarse un buen desayuno, otra de las temáticas que incluimos en este número. El sector hostelero ha de adaptarse a las tendencias de consumo y a las demandas de sus clientes. En los últimos años, se está observando un mayor interés por llevar un estilo de vida saludable y, por este motivo, los desayunos cada vez son más *healthies*. También apuestan por ello las máquinas de *vending* y *dispensing* que se instalan en el canal horeca, un sector en el que la competencia es muy fuerte, con lo que se deben de ofrecer fórmulas que faciliten el máximo de servicios y atenciones al menor coste posible y durante el mayor tiempo que se pueda. Otros reportajes de marzo son los dedicados al monouso, el "Dossier" sobre productos y maquinarias de limpieza, y el "Proyecto a fondo" del Inturotel Cala Esmeralda de Mallorca.

4 Tendencias: Mobiliario exterior
20 Balliu Export
22 En portada: Amenities Pack
24 Proyecto a fondo: Inturotel Cala Esmeralda
34 Roca
36 Baños
37 Bebidas y alimentación
38 Desayunos
46 Monouso
54 Vending y dispensing
61 Guía canal contract y horeca
62 Iluminación
63 Instalaciones
64 Hospitality Innovation Contract
67 Limpieza / 3M
68 Pavimentos y revestimientos
69 Mobiliario
71 Tecnología
73 Textil
74 Dossier: Productos y maquinaria de limpieza
78 Direcciones web

Director: Enrique Curt. **Asesora editorial:** Laura Curt Iborra. **Area manager:** Pilar López. **Redactora jefe:** Isabel Fernández. **Redacción:** Eva Caballero y Montse Clavero. **Directora de arte:** Imma Párrizas. **Corrección:** Bel Guerra. **Colaboradores:** Marta Olivé. **PUBLICIDAD. E-mail: comercialgranhotel@curtediciones.com. Central Barcelona:** Susana Carrique, Sònia Garcia, Mª José Giménez, Maribel Gimisó. Consell de Cent, 398 bajos. 08009 Barcelona. Tel.: 933 180 101. Fax: 934 126 181. **E-mail: granhotel@curtediciones.com. Zona Centro: Publicidad:** Amaya Martín. **Tel.:** 629 957 589 **E-mail:** delegacionmadrid@curtediciones.com. **Distribución y suscripciones:** Encarna Rubia. **Tel.:** 934 121 177. **Suscripción:** 11 números: 40€. Precio Ejemplar: 4€. Canarias y aeropuertos: 4,20 € **Fotomecánica:** Curt Ediciones. **Impresión:** Litografia Rosés. **Depósito Legal:** B660-99

Edita: CURT EDICIONES SA *Consell de Cent, 398. bajos. 08009 Barcelona. Tel.: 933 180 101. Fax: 934 126 181.*
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.

Descubre más en
roca.es

EL WC QUE CAMBIARÁ LA FORMA EN LA QUE ENTENDEMOS LA HIGIENE DIARIA

IN-WASH® EL NUEVO WC DE ROCA
QUE **TE LAVA** CON AGUA

CÁNULA DE AGUA
CONTROL REMOTO
SECADO POR AIRE
COMPATIBILIDAD SISTEMAS ROCA
FÁCIL DE INSTALAR
GARANTÍA ROCA



In-Wash® Roca

Tendencias: mobiliario exterior



VONDOM

Tarjeta de presentación



Los muebles *outdoor* son de gran importancia para aquellos establecimientos que desean dar valor a sus instalaciones exteriores promoviendo sus áreas de descanso y ocio: piscina, terraza, jardines, bares… El tener zonas de este tipo con un mobiliario adecuado hace que la clientela se sienta cómoda, lo que repercute en que quiera estar más tiempo en ellas y, por tanto, consuma más. *Por Isabel Fernández*

ROYAL BOTANIA



Cada vez más se demandan espacios exteriores en los que establecer momentos de relax, de disfrute gastronómico, de relaciones sociales…, que suponen para el hotel o restaurante completar su oferta con productos y servicios diferentes. En este sentido, es interesante tener zonas para el descanso (sillones, butacas, tumbonas, *daybeds*, etc.), la gastronomía (mesas, sillas, taburetes, barras…) y, en general, lugares donde celebrar eventos y desarrollar las relaciones personales.

Su correcta elección fortalece la propia identidad del establecimiento. "El mobiliario siempre va acorde con el estilo de arquitectura que presenta el edificio. Aquellos hoteles con estilo más vanguardista optan por elegir mobiliario de última generación, nuevos materiales, colores y, sobre todo, formas que se integren perfectamente con el resto del diseño arquitectónico", asegura Ignacio Gisbert, asistente del Departamento de Marketing de Vondom. Como comenta Sonja van der Hagen, *brand director and creative director* de Dedon, "los clientes esperan hoy un alto estándar en diseño y equipamiento de hoteles. Quieren sentirse tan cómodos como en casa e inspirarse en espacios y ambientes creativos. Los hoteles de hoy marcan tendencia en el diseño interior (y exterior). Los espacios al aire libre no son una excepción; deben diseñarse de una manera atractiva y creativa, y deben estar amueblados con piezas cómodas y de alta calidad. Los muebles utilizados en espacios exteriores deben funcionar en todas las condiciones: UV, lluvia, temperaturas cálidas y frías. Un factor importante para los hoteles es el mantenimiento, por lo tanto, los materiales deben elegirse cuidadosamente". Por su parte, Laura Bergmans, del Departamento de Marketing de Royal Botania, considera que "lo primero que tiene en cuenta el hotelero a la hora de elegir el mobiliario es que sea práctico, funcional, manejable, fácil de limpiar y que los muebles no sean muy pesados para ser manejados con facilidad. Cuando hay eventos o simplemente se hace de noche, los hoteles reorganizan los espacios exteriores para cambiar de ambiente. Es por eso que cobra mucha importancia el hecho de que los muebles se puedan apilar y recoger fácil y rápidamente: se busca mucho la practicidad. Otro punto importante es que los muebles sean versátiles, multifunción, con muchas opciones de uso y que puedan ser aprovechados en su totalidad".



GROSFILLEX





BALLIU EXPORT

Lo que transmite

A partir de la gran oferta existente en el mercado, el hostelero debe ser coherente sobre todo con el estatus de su establecimiento y con la estética general a la que se quiera acoger. Evidentemente es un error equipar un hotel minimalista con muebles de exterior realizados en madera con herrajes dorados y numerosos ornamentos. La zona *outdoor* debe transmitir una coherencia con el interior.

Para Miriam Vílchez, asistente de Marketing de Balliu Export S.A., "la elección del mobiliario exterior determina el tipo de mensaje que el hotel quiere transmitir al público. El exterior siempre es la cara visible y la primera toma de contacto con el usuario. Es por ello que el hotelero tiene especial cuidado en el momento de su elección. Es importante escoger productos que no se deterioren con facilidad y sobre todo disponer de recambios para garantizar su buen aspecto y mantener el producto como nuevo durante muchos años". En ello incide Francesc Hernández, director general de Grosfillex España: "Es esencial la correcta elección del mobiliario ya que proyecta la imagen del hotel y en los hoteles vacacionales se convierte en la zona común más usada por los huéspedes. Esta tendencia empezó hace más de 10 años, pero actualmente es generalizada, y abarca desde la terraza exterior del restaurante bufé hasta la piscina y terraza de piscina donde se crean diferentes ambientes, incluyendo zonas vip, *privilege* de acceso exclusivo…". Son una tarjeta de presentación. Así lo cree María Tourón-Figueroa, responsable del Departamento de Marketing de Ezpeleta, al comentar que "en los últimos años ha habido una revolución en este campo, derivando una buena parte del presupuesto de decoración desde el interior hacia el exterior. Esta tendencia tiene una lógica aplastante. Piénsese, por ejemplo, en una calle llena de restaurantes; una estética adecuada en la terraza es un elemento diferenciador que puede hacer que el peatón decida entrar en un local u otro. Del mismo modo, ahora que es tan habitual 'visualizar' en internet el hotel antes de visitarlo, ya sea en la propia página del hotel o en las genéricas de reservas o recomendación, el cliente valora enormemente el equipamiento de entornos como la piscina o las terrazas, pues normalmente es esa el área que idealiza cuando reserva el viaje. Desde nuestro punto de vista, una terraza con una estética cuidada hace que nuestros clientes se diferencien y aporten valor añadido a sus espacios, lo cual redundará en que la inversión sea mucho más rentable y su amortización más rápida".

Pieza a pieza

• MESAS: para comer o auxiliares, pueden ser fijas o móviles. El tamaño va a depender del número de personas al que estén destinadas. Redondas, cuadradas, ovaladas o rectangulares, pueden disponer de un solo punto de apoyo en el centro o de las patas convencionales. Las que cuentan con un agujero en el centro permiten la instalación de una sombrilla.

• SILLAS: su diseño y tamaño acostumbran a ir en coordinación con la mesa. En espacios reducidos quedan mejor los modelos sencillos y de dimensiones pequeñas.

• BANCOS DE JARDÍN: tienen diseños confortables que invitan al descanso.

• *CHAISES LONGUES* Y PUFS: están fabricados con textiles impermeables. Además de ser piezas funcionales, muchas veces rozan el arte de la escultura.

• TUMBONAS Y HAMACAS: imprescindibles en hoteles con piscina. Las hay de cuatro patas, de ruedas, plegables, de tijera (que se pliegan en dos partes), compuestas por varios ejes…

• CAMAS BALINESAS O *DAYBEDS*: formadas por una plataforma con un colchón. Puede ser simple con unas cortinas alrededor de la cama o tener una capota.

• CENADORES: los hay de diferentes tamaños, diseños y materiales; con paneles laterales, cortinas, ventanas y hasta puertas. Estas estructuras independientes son decorativas por sí mismas, pero además facilitan una zona de descanso en la que organizar comidas, una reunión o, simplemente, relajarse mientras se está resguardado de cualquier fenómeno meteorológico.

• PÉRGOLAS: proporcionan una zona al aire libre que resulta íntima y acogedora. Se pueden instalar adosadas a la fachada, convirtiéndose en un nexo de unión entre el interior y el exterior.

• SOMBRILLAS Y PARASOLES: los hay de forma cuadrada, rectangular o redonda y con distintas envergaduras de diámetro. Gracias a su estructura ligera se integran fácilmente en cualquier entorno.



VONDOM

EZPELETA



LOS MUEBLES VERSÁTILES COBRAN PROTAGONISMO EN LAS ZONAS EXTERIORES DEL HOTEL



DEDON

Alternativas para todos

Múltiples son las propuestas que se pueden encontrar en mobiliario exterior. El mercado en este sentido es tan amplio que hay propuestas para todos. Como los muebles para contract deben perdurar muchos años, los hosteleros acostumbran a apostar por piezas que no pasen enseguida de moda. Aun así, está claro que hay tendencias que marcarán qué es lo que está de moda en el sector.

Según Mario Fló, delegado de Ventas para España de Nardi, "el diseño y las diferentes alternativas en colores marcan tendencia". En colores, Ignacio Gibert, de Vondom, resalta que "aquellos cercanos al verde oscuro y ecru parecen ser los elegidos para marcar tendencia durante este 2018. En cuanto a formas, las geométricas, con diseños más duros y secos, siguen siendo una elección acertada". Por su parte, Francesc Hernández, de Grosfillex España, indica que "la combinación de diferentes productos en un mismo espacio se aplica cada vez más. Por ejemplo, en lugar de poner solo tumbonas se añaden mini tumbonas y camas balinesas para ofrecer diferentes zonas y aprovechar al máximo el espacio disponible. Siempre que el espacio lo permita se están introduciendo productos XL (de un tamaño algo superior a los estándar) y que aportan confort al usuario". Para Miriam Vílchez, de Balliu Export, "la tendencia decorativa que estamos observando ya hace unas temporadas es la creación de espacios con set completos, donde aparece el set de sofá, la tumbona, la mesa y la silla de estilo y acabado similar. Así se busca unificar espacios para enfatizar la sensación de control y serenidad y la de confort y bienestar, evitando un eclecticismo caótico. Como se viene anunciando arriesgan en colores a la hora de elegir los complementos (cojines, toallas y la propia vegetación del hotel). Habitualmente nuestros clientes se decantan por un color o tonalidad que luego repetirán en la mayoría de sus muebles de exterior".

EZPELETA



ROYAL BOTANIA



Tipo de hotel

En diseño los estereotipos se están rompiendo. Los muebles de exterior se están instalando en exterior y diseños que recuerdan a interior se están poniendo en exterior. Pasa lo mismo con las clases de establecimientos y las zonas. De esta manera, se puede amueblar un hotel rural con piezas modernas, coloridas y jóvenes, más típicas de las zonas urbanas.

Para Mario Fló, de Nardi, "es difícil recomendar nada en concreto porque cada establecimiento pretende cubrir una demanda en función de la clientela que pretende atraer. Lo importante es que en cada caso se seleccionen productos para uso intenso y no productos con buen aspecto pero que solo son aptos para uso domiciliario. Como ejemplo, tumbonas para hoteles de playa que soporten un gran desgaste en la piscina o en la playa, y sillones, butacas o sofás para las zonas de relax de los hoteles de ciudad". Por su parte, Miriam Vílchez, de Balliu Export, aconseja, "para hoteles urbanos, líneas de aluminio más rectangulares y de acabados matizados. Es importante decantarse por colores más elegantes y oscuros (diferentes tonalidades de grises) para evitar que la contaminación pueda ensuciar rápidamente el producto. Para hoteles rurales, re-



VONDOM





NARDI

DEDON



comendamos productos de resina de polipropileno o bien una línea de aluminio de líneas más redondeadas que puedan mimetizarse mejor con el entorno. Para sus acabados nos decantamos por colores más cercanos a la naturaleza, tonalidades de marrones, amarillos y verdes. Para hoteles rurales, sobre todo para aquellos que tienen contacto directo con la arena y que puedan afectarle más el salitre, aconsejamos la resina de polipropileno. Nuestra recomendación son los acabados claros, blancos y naturales que se combinan con colores más vivos en diferentes tonalidades de azul; la combinación de estos dos colores es imprescindible para los hoteles de nuestra costa mediterránea". También habrá que valorar las diferentes zonas del establecimiento. María Tourón-Figueroa, de Ezpeleta, apunta para "zonas de restaurante/bar principalmente mesas apilables en diferentes formatos, sillas con brazos también apilables, y parasoles y sus bases en diferentes tamaños, dependiendo del espacio y el local en cuestión. En las zonas de piscina elementos como los *daybed* están en pleno auge. Estos son los productos básicos para que un hotelero pueda componer su terraza. Si bien en los últimos tiempos se ha incrementado la demanda de accesorios como los separadores ambiente, carros de camarera, pérgolas con iluminación led, etc.".

UN FACTOR IMPORTANTE ES EL MANTENIMIENTO DEBIDO A LAS CONDICIONES CLIMATOLÓGICAS A LAS QUE SE ENFRENTAN

Materiales

Uno de los aspectos más estudiados a la hora de escoger el material para el mobiliario *outdoor* es que resista las inclemencias del tiempo. En un principio se usaban el ratán, la madera pintada y el hierro fundido o forjado, para pasar posteriormente al aluminio y la teca. A principios de siglo apareció la fibra sintética y hoy en día las posibilidades son infinitivas.

La madera otorga sensación de calidez, autenticidad y elegancia. Entre las más empleadas destacan las tropicales, como la teca, el ébano o el wengué, al ofrecer una elevada cantidad de aceites naturales y resinas que las hacen más resistentes en el exterior. Esta clase de material posibilita cualquier diseño, desde los tradicionales hasta los más vanguardistas. Un aspecto a tener muy en cuenta es que su mantenimiento y lim-



pieza requieren tiempo y productos específicos para tal fin.

La fibra natural proporciona calidad, sencillez y elegancia. Entre las más empleadas se encuentran el ratán, el mimbre, el bambú y la médula. Si está bien barnizado, como es un material 100% natural, aguanta bien la intemperie, pero debe considerarse una serie de cuidados para que se conserve en buen estado durante más tiempo. La luz del sol ataca la flexibilidad de las fibras naturales y puede dañar su color; por ello, es aconsejable colocar los muebles realizados con este material en la sombra o bajo techo. Además, cabe recordar que, en el caso de que se mojen, la humedad y los insectos son sus máximos enemigos. Eso sí, para limpiarlos, solo hace falta un paño húmedo.

Muebles ligeros, versátiles y extremadamente resistentes a la intemperie y a los cambios de temperatura es lo que se obtiene con el uso de resinas sintéticas como el polietileno, polipropileno, porotex, waprolace, polyratan, loom… Imitan con gran precisión el aspecto de las fibras naturales. Para su limpieza y mantenimiento únicamente hay que pasarles un trapo humedecido en una mezcla de agua y jabón neutro.

Por lo que respecta al aluminio, cabe destacar su ligereza, además de que es un material muy maleable, que no se oxida. Para mantenerlo, solo se necesita un paño húmedo y evitar productos abrasivos que lo deterioren.

El acero inoxidable permite múltiples acabados y encaja muy bien con los diseños más actuales. Es un material más pesado que el aluminio, pero resiste las condiciones climatológicas más extremas. No necesita ningún mantenimiento, pero presenta la desventaja de que se raya con mucha facilidad si se limpia con productos abrasivos.

El hierro forjado acostumbra a asociarse con un estilo más clásico. Hay que someterlo a tratamientos especiales, ya que se oxida. Las patas de mesas y sillas llevan topes de plástico para aislar a los muebles de la humedad del suelo. Hay que darle una capa de pintura una vez al año.

No se debe confundir la resina con el plástico convencional. Las piezas fabricadas con resina no se deterioran con los cambios de temperatura ni con las inclemencias del tiempo. Si se trata contra los rayos ultravioleta, barnizada con una capa de poliuretano y lacada, durarán más tiempo. Con ella es posible realizar diseños ergonómicos ya que es ligera. Es fácil de limpiar y no es necesario un mantenimiento continuado. Pero si es de mala calidad, se raya fácilmente, se deforma con el tiempo y amarillea rápidamente.

Por último, cabe mencionar la piedra natural. Sin duda, es el material más resistente y duradero, pero también es cara, fría y pesada. No suele ser

muy utilizada, aunque puede verse en jardines o calles en productos como pueden ser los bancos. Para los fabricantes consultados, qué materiales son sus favoritos. Laura Bergmans, de Royal Botania, responde que, "más que un material en concreto, destacaría la combinación de la teca, el aluminio, la cerámica y el tejido Batyline®". Sonja van der Hagen, de Dedon, indica que "hoy en día las más populares son la fibra, por su durabilidad y flexibilidad en el diseño (color, forma y comodidad), así como la teca, ya que es un material natural con un bello (cambiante) color y tacto. Además, la tapicería, ya que refleja gran comodidad y se usa desde el interior, al igual que la cerámica". Desde Balliu Export, Miriam Vílchez sostiene que, "debido a su resistencia, los hoteleros se decantan por materiales como la resina de polipropileno, la más resistente para el exterior, y por el aluminio, que permite la creación de muebles más ligeros y, a la vez, es totalmente apto para exterior ya que dispone de las garantías necesarias para resistir cualquier tipo de climatología". También apuesta por el polipropileno y el aluminio Mario Fló de Nardi "porque no necesitan mantenimiento y su durabilidad está garantizada". Asimismo, Francesc Hernández, de Grosfillex España, comenta que "para piscinas y sus terrazas los derivados del polipropileno enriquecidos con fibra de vidrio aportan durabilidad y resistencia a la intemperie con muy poco mantenimiento, combinados con Textilene. Este material es más bien ligero y facilita su retirada diaria en caso de que sea necesario".


GROSFILLEX

Y no hay que olvidar que elegir los materiales adecuados y una planificación de los espacios coherente con las necesidades de cada caso es primordial. También es esencial que haya un análisis profesional de la incidencia del sol para poder incorporar los elementos necesarios para proporcionar la sombra adecuada.

Para más información:

Alaire ☎ 972 172 222
Almargarden ☎ 934 084 526
Alutec ☎ 937 470 910
Andreu World ☎ 961 805 700
Arborètum ☎ 932 857 180
Artincrisa ☎ 972 830 660
Balliu Export ☎ 972 397 100
Bivaq ☎ 932 057 595
Bonestil ☎ 962 296 014
Brioa ☎ 937 450 941
Caravita ☎ + 049 84 58 60 389 28
C.J.C. Concepta ☎ 938 491 165
Calma ☎ 972 527 089
Chester ☎ 954 750 156
Crom 2 ☎ 973 795 030
Dadra ☎ 932 651 928
Dauco Designs ☎ 934 091 236
Dd ☎ 972 694 700
Deck & Garden ☎ 918 555 055
Dedon ☎ 932 857 180
Design Club ☎ 857 899 590
Dessi Mobel ☎ 938 445 890
Diseños Ergonómicos ☎ 932 000 514
Doublet Ibérica ☎ 937 473 100
Duomin ☎ 973 792 333
Eda Integral ☎ 952 822 789
El Corte Inglés Empresas ☎ 914 000 700
Emu ☎ 932 701 229
Enea ☎ 943 806 275
Eurosilla ☎ 936 917 361
Expormim ☎ 962 295 035
Ezpeleta ☎ 986 293 922
Famas Sofás ☎ 968 751 050
Gandía Blasco ☎ 902 530 302
Green Design ☎ 915 779 927
Grosfillex Contract ☎ 934 740 119
Grupo Alba Rubio ☎ 941 233 905
Grupo Grancasa ☎ 916 667 223
Grupo Sansano Valero ☎ 977 721 567
Grupo T. Difusión ☎ 934 796 970
Hags ☎ 971 727 505
Hostel Garden ☎ 938 657 400
Hostelmundo ☎ 962 824 074
Indartu ☎ 943 557 650
In & Out Mobiliario de Hostelería ☎ 964 471 657
Indecasa ☎ 938 305 225
Indual Mobiliario ☎ 961 401 161
Iniciativa Exterior 3i ☎ 972 527 089
Instyle Hotel ☎ 972 168 361
iSi Contract ☎ 948 318 465
Jardinium ☎ 933 343 885
Kettal ☎ 934 879 090
Kendo ☎ 961 530 330
Lamalva ☎ 963 712 960
Leber Fornitures ☎ 966 560 884
Lifra Contract ☎ 938 863 738
Lobster's Day ☎ 938 893 602
Mariana Artesana ☎ 969 288 902
Mobiliario Ideal ☎ 925 531 906
Moya Andreu ☎ 968 793 352
MS Marqués & Silva ☎ + 351 234 610 310
Muebles Exportjunjk ☎ 962 360 111
Muebles Romero ☎ 961 669 509
Mipuf.es ☎ 911 010 510
Nardi ☎ 932 329 706
Paco Capdell ☎ 961 502 950
Parasoles Gandía Safor ☎ 962 890 212
Point ☎ 966 480 132
Qendoo Europe ☎ 934 516 997
Ramon Esteve ☎ 963 510 434
Resol Contract ☎ 972 694 700
Reydimobel ☎ 928 183 132
Ripay ☎ 966 560 805
Royal Botania ☎ 933 343 885
Samoa Design ☎ 961 442 477
Sans Sons Representaciones ☎ 934 178 358
Semaca Contract ☎ 922 501 300
Sifas ☎ 934 573 507
Sit Down ☎ 932 077 532
Skyline Design ☎ 962 232 032
Studio Moods ☎ 934 516 997
T-Contract ☎ 915 622 013
Tecno Soley ☎ 971 604 318
Tectona ☎ 917 811 846
TM Sillería-Leader Contract ☎ 968 753 136
Unopiù ☎ 936 529 797
Vimens ☎ 965 403 515
VLM Products ☎ 965 683 513
Vondon ☎ 962 901 088
Zingerle Metal España ☎ 934 980 510















HAGS

Inspiring All Generations

Tel. 971 72 75 05
central@hags. es
www.hags.es



Tendencias: mobiliario exterior


1


2


3


4

1. Balliu

Balliu celebra su 50º aniversario con el lanzamiento de la nueva tumbona Eva Pro, una evolución del *best seller* Eva RG. Eva Pro añade nuevos atributos que le otorgan mayor funcionalidad, una nueva posición plana, una estructura más resistente y ligera, e incorpora ruedas para facilitar su movilidad. Eva Pro presenta un diseño más elegante que dota a la tumbona de versatilidad y adaptación a distintos entornos, desde los más exigentes, como son playas y resorts, hasta los hoteles más exclusivos.

2. Grosfillex

Grosfillex presenta su nueva colección Ramatuelle 73. Desde 1973, este modelo estrella ha encontrado su lugar en la efervescencia de la Riviera francesa. Ramatuelle 73 mezcla el estilo de un diseño pasado y futuro para ofrecer nuevos escenarios. Son muebles ligeros y, al mismo tiempo, extremadamente resistentes. Su aspecto estético garantiza una larga vida gracias a la estructura en acero y el tablero en HPL. Además, se pueden apilar con facilidad para transportarlos o almacenarlos durante el invierno. Tienen sofisticación técnica, diseño ergonómico y gran atención a los detalles, como por ejemplo los pies de la mesa, que son regulables para el control del desnivel del suelo.

3. Dedon

Firmemente consolidada como favorita de las zonas de piscina y de estar, ahora la colección Mbrace de Sebastian Herkner lleva su aire acogedor al comedor. Las nuevas piezas se caracterizan por la misma comodidad y rica mezcla de materiales que tanto éxito tuvieron con la colección Mbrace original. La mesa de comedor, fabricada en sólida madera de teca y disponible en dos tamaños, comparte el lenguaje de diseño de las sillas, desde la construcción de la base hasta las curvas tipo tabla de *surf* del tablero. El tablero, formado por listones separados por pequeños huecos, también comparte la calidad fresca y abierta del asiento tejido. Completa la selección de muebles de salón Mbrace un diván, con vistosas curvas naturales y una discreta elegancia nórdica.

4. Ezpeleta

Con el mismo material y colores que las sillas, Ezpeleta dispone de la mesa One, diseñada por Aitor García de Vicuña de AGV Estudio. Se trata del diseño de un único molde. Así, la pata de la mesa está realizada en polipropileno reforzado con fibra de vidrio, y, al unir tres o cuatro de ellas con un tablero de compacto, se obtiene una mesa redonda o cuadrada. La mesa One combina a la perfección con las sillas Fado, Dock, Hall, Park y Town, dando lugar a múltiples opciones de colores y formatos. Es apilable y su forma permite juntarlas entre ellas.

Tendencias: mobiliario exterior



5



6



7



8

5. Ethimo

Gusto contemporáneo y ambientes metropolitanos. Los muebles Urban muestran un estilo minimalista y simple, pero al mismo tiempo complejo y flexible, que permite dar vida a ambientes modernos y dinámicos con aire internacional. Metal, teca decapada, tramas y tejidos crean conjuntos funcionales y estéticamente intrigantes. Así, las soluciones Urban son ideales para personalizar los espacios de exterior de los mejores hoteles de diseño y ambientes *lounge* de espacios contract.

6. Nardi

El proyecto Net es una refinada composición de mobiliario en resina de fibra de vidrio compuesto por la butaca Net Relax, el sofá de dos plazas Net Bench y la mesita de apoyo con plataforma rectangular Net Table. Todo el conjunto se propone en seis colores (blanco, antracita, mostaza, coral, sauce y tortora) y cuenta con una amplia variedad de cojines para el asiento, como el innovador cojín Shell, una blanda y elegante concha que viste el interior de Net Relax. Además de la resina de fibra de vidrio tratada anti UV y el acabado mate y teñido en masa, el *leitmotiv* del proyecto es la estructura decorada con un tema de orificios cuadrados distribuidos de forma uniforme sobre todas las superficies de los asientos y la mesita.

7. Gandiablasco

Diseñada por José A. Grandía-Blaco, Chill consta de una cama regulable con cuatro posiciones de respaldo posibles para poder incorporar el torso. En porches, terrazas, piscinas o cualquier otro espacio exterior permite un descanso cómodo y fresco. Las estructuras están fabricadas con aluminio anodizado o termolacado y la tapicería es desenfundable. Los colores disponibles para las estructuras son anodinado, blanco, arena, bronce y antracita, que pueden combinarse con algunas de las 76 telas de Gandiablasco. Las camas se encuentran en tres anchos posibles (100, 140 y 200 cm) y se complementan con una mesa baja a juego dentro de la misma colección.

8. Calma

Dorm es una colección modular tapizada, con estructura de núcleo interior en polietileno rotomoldeado 100% reciclable, y una combinación de espumas técnicas de distintas densidades para lograr un alto confort, protegidas por una funda de tejido impermeable y desenfundable. Los módulos del Dorm se caracterizan por estar separados entre ellos mediante una estructura de acero que permite el desagüe entre el asiento, brazo y respaldo. Las patas son de acero inoxidable pulido brillante. Pueden tener diferentes tapizados.

Tendencias: mobiliario exterior


9


10


11


12


13

9. Kettal

Kettal Mesh, diseñada por Patricia Urquiola, incorpora nuevas piezas a la colección, presentando un *daybed* y dos *chaises longues*. En Kettal Mesh se combinan materiales naturales e industriales, superficies duras y blandas, y volúmenes transparentes y sólidos con el fin de crear esta familia de muebles de exterior basada en el contraste. El metal expandido empleado para el respaldo de los sofás y las mesas confiere un toque de ligereza, al tiempo que actúa de soporte para los cojines y los sobres de mesa de madera, aluminio y mármol. Los tejidos utilizados en las confecciones son de la colección de tejidos de exterior Terrain Fabrics, diseño de Doshi Levien, así como los cojines de decoración Geometrics Fabrics.

10. Alutec

¿Madera y acero para exterior? Como fabricante, Alutec adapta todos sus productos a las solicitudes que reciben de sus clientes y uno de los mayores reclamos es poder utilizar mobiliario de interior en terrazas. Por ello, una de sus novedades más importantes para la temporada 2018 es aplicar tratamientos de cincado, imprimación y barniz marino para reconvertir el mobiliario pudiendo así disfrutar de la madera y el acero también en el exterior.

11. Royal Botania

La silla de la colección New England, de madera de teca de alta calidad, está inspirada en un clásico americano: la silla Adirondack. La madera de teca se caracteriza por ser densa y sólida. Es ideal para exterior ya que es impermeable al agua y al moho, además de ser resistente a las condiciones climatológicas extremas. La silla New England se puede combinar con una mesita o un reposapiés del mismo estilo y, además, ofrece la opción de incorporar cojines y ruedas en las patas traseras.

12. Point

Como los pájaros Baya Weaver, que forman sus nidos de forma minuciosa y precisa anudando y tejiendo fibra, nace Weave para crear piezas únicas con las que poder disfrutar en el exterior de una plácida conversación, de una buena lectura… La colección Weave es un diseño de Vicent Martínez para Point.

13. Apartmueble

Charly es un modelo de silla réplica inspirada en la famosa silla modelo Eames. Recupera el carácter más *vintage* y utiliza nuevos materiales, permitiendo su uso en el exterior. Presenta una estructura de cuatro patas con carcasa realizada íntegramente en polipropileno, disponible únicamente en color blanco o negro para la carcasa y en negro para las patas. Se adapta perfectamente al cuerpo con un gran confort fusionando estilo y practicidad, lo que permite crear ambientes de estilo retro y nórdico. Resistente y duradera, no requiere de ningún mantenimiento especial.

Tendencias: mobiliario exterior



14. Talenti Outdoor Living

Todos los productos de la colección Moon tienen acabados de teca natural. El sofá y los reposabrazos están hechos de aluminio tubular recubierto por una intercalación de cuerdas de tela sintética gris. Los cojines también están fabricados en tela gris y tienen fundas extraíbles, fáciles de lavar y resistentes a la intemperie. El acolchado es de espuma de secado rápido. Las mesas de comedor y de café también están realizadas en teca natural, y el tablero en hpl gris. La tumbona presenta asiento de textilene negro, con ruedas y soportes apilables de acero inoxidable.



15. Carl Hansen & Son

La PK1 fue la primera silla de comedor que Paul Kjaerholm produjo. Kjaerholm combinó lino natural y acero para crear una silla moderna cuyo diseño sigue siendo indiscutiblemente novedoso hoy en día. La silla PK1 está disponible en acero inoxidable, cromado o acero galvanizado negro, combinada con lino negro o natural. La versión exterior tiene estructura de acero inoxidable y lino resistente a las inclemencias del tiempo marrón claro o negro.



Tendencias: mobiliario exterior


16


17


18


19

19. Vondom

Igual que el resto de las piezas de la colección Ulm, la nueva *daybed* con respaldo sigue los parámetros racionalistas de utilizar únicamente elementos esenciales y prescindir de lo superfluo. Gracias a su forma circular, además de su gran tamaño, facilita su distribución en el espacio y se orienta de forma sencilla rotando sobre su eje. La nueva capota permite proteger el interior cuando no se utiliza, a la vez que proporciona una agradable sombra.


20

18. Muebles Exportjunk

La mesa y mecedora Togo están elaboradas con madera maciza de iroko con grandes cualidades para ambientes exteriores, ya que es una madera dura, estable y muy resistente a la humedad. La mesa se desmonta en dos piezas. La colección se ofrece en acabados muy naturales, incoloros y mates, con formas rectas y sencillas para espacios abiertos. Además, hay varias gamas de tapizados a elegir, todos ellos con garantía de poder ser empleados en exteriores.

17. Colos

La marca de diseño italiana Colos presenta el modelo de silla Stecca, un proyecto de Alban Le Henry. Se trata de una familia de asientos de aluminio inspirados en el diseño de las clásicas sillas de madera curvada.

16. iSimar

El nuevo sillón Olivo vestido es una perfecta combinación de varilla y tapizado. La estructura de este modelo está inspirado en los olivos, ya que su asiento es envolvente, simulando las acogedoras ramas de estos preciados árboles. Además, con el nuevo tapizado el asiento es más cálido y confortable. El sillón está fabricado en varilla galvanizada disponible en 29 colores. Por su parte, el tapizado es apto para uso interior y exterior, y está disponible en siete colores y telas personalizadas.

20. Unopiù

Los colores, los elementos de decoración y los materiales de las nuevas mesas Ravello, ideadas por Design StudioMartino.5, hacen revivir las atmósferas templadas y perfumadas del Mediterráneo. El gris de la piedra lávica y el azul cobalto del vidrio fundido en la piedra recuerdan los colores de la tierra y del mar, elementos peculiares de la vida en el exterior. La forma cuadrada y las patas ahusadas, propias de las mesas realizadas en Italia en los años 50, crean una combinación armónica, que es telón de fondo de la preciosa decoración de la superficie, verdadera protagonista de la mesa.

Tendencias: mobiliario exterior

21. PLM Design

PLM Design, la marca propia de mobiliario de Pilma, ha presentado su nueva colección de sillas Oma, fabricadas en polipropileno y disponibles en varios colores. Unas sillas todoterreno aptas para cualquier interior y exterior. Oma es una silla moderna y ligera que se adapta a cualquier espacio y ambiente gracias a su diseño y a la variedad de colores en los que está disponible: negro, arena, gris piedra y mostaza.



21

22. Tuuci

La exclusiva tumbona Equinox doble *chaise longue* ofrece un amplio espacio para toda la familia en la piscina, terraza o jardín. El marco de la tumbona está hecho de aluminio pulido. Si se desea también puede tener el acabado con aspecto de madera Aluma Teak desarrollado por Tuuci o en *powder coated*. El cómodo alcolchado viene con fundas resistentes y hechas a mano fabricadas con tela Sumbrella®, las cuales son fáciles de limpiar y de secado rápido. Para proporcionar aún más comodidad, los acolchados opcionales tienen las mismas fundas. Gracias a una sección ajustable para la cabeza, la tumbona es perfecta tanto para tomar el sol como para leer.



22



Balliu Export

Diseño, funcionalidad y confort



Green Cactus by Lara Costafreda



Iris

Balliu continúa apostando por el aluminio con la tumbona Iris, de diseño elegante y sofisticado y muy recomendable para el sector profesional. Está preparada para soportar cargas estáticas de 180 kg y, además, dispone de un sistema autoblocante de seguridad en el respaldo para evitar atrapamientos y lesiones, siendo la mejor opción para las zonas de piscina más exclusivas en spas y hoteles. Siguiendo con esta línea de aluminio, Balliu presenta también el taburete Diana, apilable, ligero y de tela recambiable, una solución perfecta para terrazas y zonas de bar. Además, este 2018 Balliu da un paso más en diseño y cuenta con la colaboración de la ilustradora catalana Lara Costafreda, quien ha trabajado con marcas como Vogue, Hermès, Fendi, Chanel, Carolina Herrera y Marie Claire, para desarrollar una colección de telas exclusivas para la tumbona Eva Pro, tres diseños de telas inspirados en motivos naturales presentes en la flora mediterránea. Con esta nueva colección, Balliu aporta un toque de aire fresco y renovado en el mundo del mobiliario exterior. El mobiliario de exterior Balliu Export está fabricado 100% en Europa cumpliendo siempre las máximas prestaciones de funcionalidad, durabilidad, resistencia y confort.



Diana

Balliu Export

Ctra C-35. Km 93,5.
17455 Caldes de Malavella (Girona).
Tel.: 972 397 100. Fax: 972 397 101.
E-mail: info@balliuexport.com
www.balliuexport.com

REVISTA
Equipamiento CONTRACT hostelero

www.equipamientohostelero.com

@EHContract www.facebook.com/equipamiento.contract

Herramienta indispensable para informarse y promocionar lo necesario para equipar un hotel.



TODA LA ACTUALIDAD A UN CLICK

Y ADEMÁS, TU REVISTA DE SIEMPRE GRATIS ON LINE



CURT EDICIONES SA
Consell de Cent, 398 · 08009 Barcelona · Tel. 933 180 101
comercialgranhotel@curtediciones.com · www.curtediciones.com

DEKTON®

A product designed by COSENTINO

RAFA NADAL ACADEMY by MOVISTAR

DEKTON. UNLIMITED.

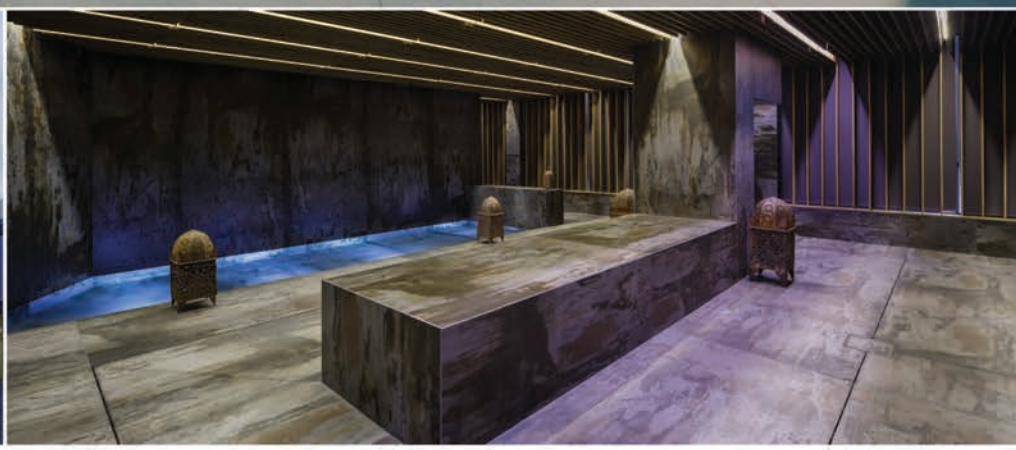
SUELOS | FACHADAS | ENCIMERAS

Las superficies de gran formato Dekton abren un nuevo mundo de posibilidades para el diseño y la arquitectura.

Dekton ofrece múltiples posibilidades de colores y acabados en grosores de 8, 12 y 20 mm.
En interior o exterior, Dekton proporciona una resistencia y durabilidad extraordinaria para que tus proyectos no tengan límites.

DEKTON IS UNLIMITED.





DEKTON 10 YEAR WARRANTY

www.dekton.com

DektonbyCosentino
Dekton

COSENTINO SEDE CENTRAL
T: +34 950 444 175
e-mail: info@cosentino.com
www.cosentino.com

RAFA NADAL ACADEMY by MOVISTAR



Amenities Pack, S.A.

Pequeños detalles que hacen grande una habitación



En Amenities Pack saben que el detalle perfecto es el que sorprende y, por eso, es una compañía clave a nivel mundial en el mercado de los productos de acogida al conocer a la perfección sus aromas, texturas, equilibrio y sensaciones.

Presentes en el mercado de los productos de acogida desde 1971, Amenities Pack ha permanecido siempre a la vanguardia, siendo pioneros en visión de negocio e innovando en servicio y producto. Pero la clave está en que ha sabido crecer conservando lo más importante, su propia esencia. Tradición y tecnología trabajan juntas para obtener el mejor resultado. En Amenities Pack creen en lo que hacen y en cómo lo hacen. Sus productos son ese valor añadido que juega a favor de sus clientes, son los ingredientes que necesita una bienvenida perfecta. En Amenities Pack fabrican los pequeños detalles que hacen grande una habitación.

El catálogo de Amenities Pack tiene más de 1.000 referencias ideadas para combinarse entre sí. De esta forma, se puede facilitar al cliente más de 1 millón de posibilidades distintas de producto final. La compañía es capaz de ofrecer artículos a medida según las necesidades, además de la personalización total de cualquier producto del catálogo. Todo aquello que se pueda imaginar y mucho más se encuentra disponible en Amenities Pack. Desde el principio de su actividad y como empresa pionera en productos de acogida, Amenities Pack es fabricante de la mayoría de artículos que ofrece, lo que posibilita supervisar la calidad del producto de principio a fin. Además, tiene una gran flexibilidad tanto en las personalizaciones como en la elección







de cada detalle que interviene en la fabricación de los productos.

A todo ello hay que sumar los acuerdos con diferentes marcas de prestigio para elaborar sus *amenities*. Así, fabrica y distribuye la línea cosmética Carla Bulgaria Travel, compuesta por productos que ofrecen una estética sencilla y elegante con un *packaging* en color verde sobre fondo blanco. Los productos, basados en la lima y la menta, transportan al refrescante mundo del mojito, siendo *amenities* frescos, aromáticos y unisex, que además evocan en el cliente sus recuerdos más relajantes.

Por otra parte, Amenities Pack, S.A. cuenta con una *joint venture* con Alqvimia, la única empresa en España que fabrica productos cosméticos bajo unas normas de calidad, componentes naturales y procedimientos que no están reglados en las más estrictas normas. Alqvimia utiliza un método único de elaboración de productos cosméticos con ingredientes naturales, aguas florales, aceites esenciales puros, minerales, fuentes naturales de oligoelementos, etc.; todo ello sin derivados del petróleo, ni colorantes sintéticos ni perfumes artificiales… Se trata de una sinergia entre dos empresas con experiencia y presencia en el ámbito internacional, que tienen como objetivo poder presentar a los más exigentes hoteleros un producto único que, sin duda, hará que sus huéspedes aprecien la más alta calidad en *amenities*. Son artículos con fórmulas 100% activas que protegen y rejuvenecen. Por tanto, productos que te cuidan la piel de la manera más natural, como solo Amenities Pack sabe hacerlo.

Además, Amenities Pack tiene alianzas con otras empresas que también son punteras en sus sectores, como Mirurgia, Novartis, Jesús del Pozo o Antonio Miró, entre otras.

Amenities Pack también apuesta por la ecología, como en su colección Nomenitti Green en papel piedra. De ella sorprende el tacto sedoso y suave que aporta, además de la fuerte resistencia que tiene tanto al agua como a las roturas. Este material es una combinación de carbonato cálcico (80%) con una pantalla de resinas no tóxicas de polietileno (20%), que actúa como ligante. El papel piedra es impermeable y antigrasa, además es degradable y se descompone hasta transformarse en polvo tierra si se proporciona humedad y luz. En caso de ser incinerado, no emite humo ni gas tóxico. También cuenta con certificación ecológica Cradle to Cradle, una de las más rigurosas del mundo en temas de medio ambiente.

Asimismo, su línea Nomenitti tiene capacidad de mimetizarse, lo que le da una capacidad para integrarse en cualquier decoración. Lo mismo sucede con los ya cuarentones sobres refrescantes de limón, a los que se les ha renovado la imagen.

Cabe destacar que Amenities Pack cuenta con un Kit Romántico, un producto que exige el mercado cada vez más, ya que los hoteles no solo sirven para pernoctar en ellos. En colaboración con Durex y para el mercado de la hostelería, se ha creado un estuche en color negro estampado muy sugerente y a la vez elegante que en su contenido guarda un gel (Pleasure Gel), tres preservativos, un anillo vibrador, una pluma y un antifaz. Lógicamente, este kit puede transformarse en relación a lo que el cliente crea más conveniente e incluir otro tipo de productos.

Con Amenities On Line, el cliente pueda localizar el producto que desea y en 24 horas lo tiene en su establecimiento.

Aparte de en España, Amenities Pack cuenta con delegaciones en México y República Dominicana.



Amenities Pack, S.A.

Camí de Can Farcan, 39. 08227 Terrassa (Barcelona).
Tel.: 902 309 390. Fax: 937 854 529.
E-mail: comercial@amenitiespack.com www.amenitiespack.com

PROYECTO

A FONDO

Inturotel Cala Esmeralda

Recobrando valores mallorquines







Isabel López Vilalta + Asociados vuelve con uno de sus proyectos a Cala d'Or, en esta ocasión para reformar todas las zonas comunes, restaurante y área *chill out* del hotel Inturotel Cala Esmeralda. *Fotografías: Alejo Bagué*

Ante un edificio existente construido en los años 70 de arquitectura típica ibicenca y con una significativa y ondulada fachada como envolvente, el estudio Isabel López Vilalta + Asociados se sumerge en la búsqueda de un diálogo interior y exterior sumado a la sinergia de uso, circulación y espacio en las zonas nobles del renovado hotel mallorquín Inturotel Casla Esmeralda.

El punto de partida de este proyecto surge con la filosofía de recobrar los valores originales del edificio. Es a partir de ahí que se recupera el acceso original del hotel acentuado por una marquesina ya existente. Con este punto iniciático, se empezó a dar forma a cada uso del hotel: *lobby*, bar, bar-salón, restaurante y *chill out* interior y exterior.

Cada estancia, debido a la topografía y geometría del edificio, se encuentra en distintos niveles. Esta particularidad tan denotada lleva a la unificación de cada espacio, componiendo así una atmósfera cálida, fresca y acogedora. Para ello, se han tomado varias decisiones clave: homogenizar pavimentos en cada ámbito con una pieza porcelánica larga y estrecha colocada en formato "espina de pez", que da como resultado un aspecto artesanal gracias a la destonifica-







ción de las piezas. Y a su vez, comparten el uso de un mismo sistema de falso techo, realizado mediante lamas de madera maciza entalcada. La disposición que sigue el mismo formato que el pavimento adquiere, en este caso, un dinamismo muy atractivo y vivaz. La personalidad de cada estancia se obtiene mediante una selección muy particular de mobiliario y revestimiento de paredes.

En el bar-salón, la selección de unas baldosas con un *pattern* que rememora los años 70 es empleado como telón de fondo, mientras en el *lobby* se vuelve a recurrir a un elemento ya empleado en otras partes del hotel: un aplacado de





DEBIDO A LA TOPOGRAFÍA, CADA ESTANCIA DE LAS ZONAS NOBLES DEL HOTEL SE ENCUENTRA EN DIFERENTES DESNIVELES

madera lacada que nos recuerda a una antigua *boiserie*. En estas dos estancias se hallan unas butacas confortables y apacibles en las áreas como el *lobby* y el bar-salón. Sin embargo, en la zona *chill out* interior se han seleccionado unos balancines típicos de Mallorca junto a unos pufs de tejido vegetal y a unos bancos de obra, recuperando así un formato de mobiliario tradicional y propio de la isla.

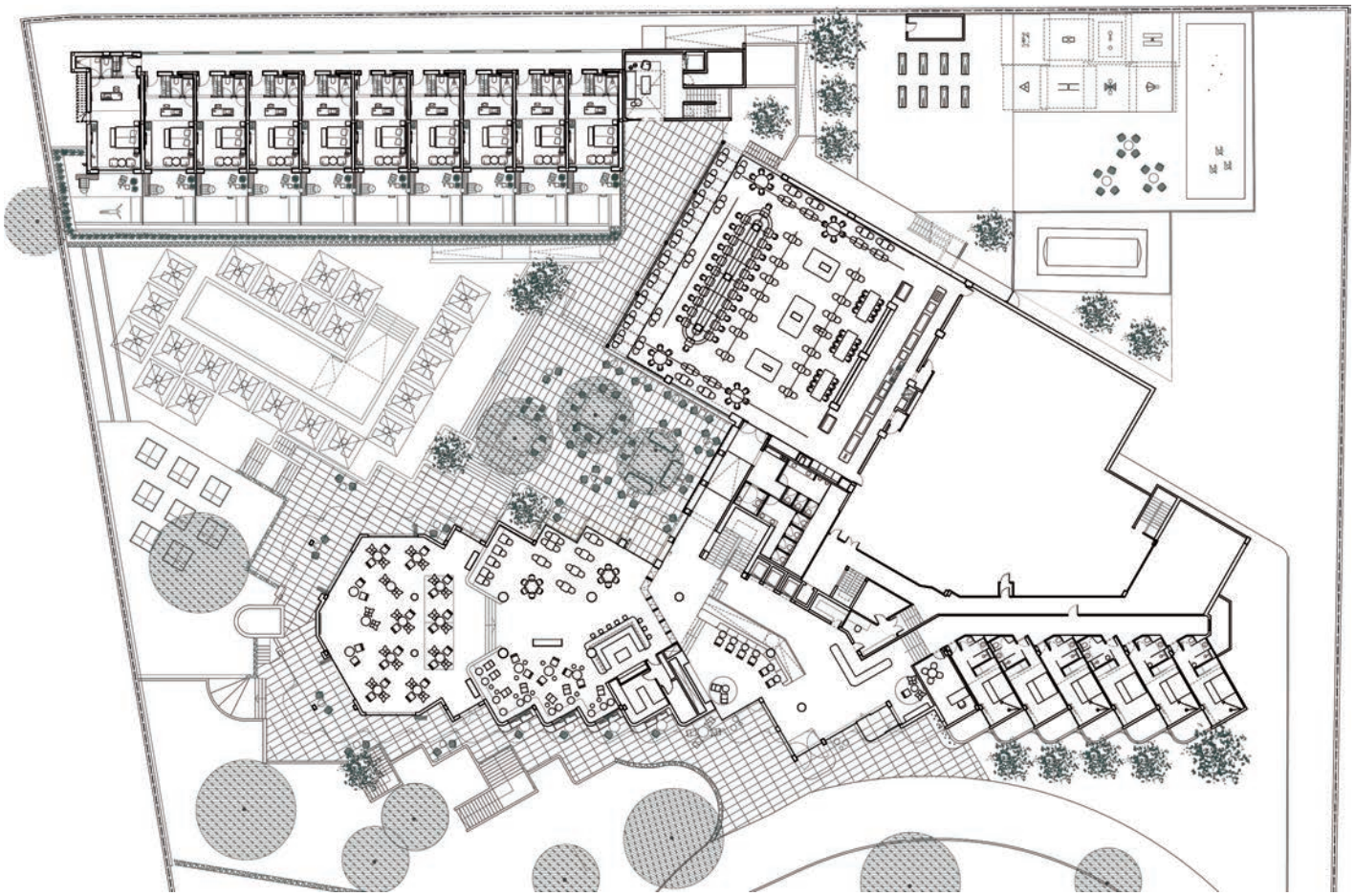
En el bar y en el restaurante, se han decantado por un mobiliario que inspira a la naturaleza y a la artesanía: fibras vegetales tejidas y madera natural, todo ello acompañado de cojines realizados en el típico y tradicional tejido de lenguas mallorquín.



Es en estos espacios, donde un aplacado de listones delgados de bambú transmiten calidez y el uso de una baldosa vidriada artesanal en tonos verdes agua y azul marino, donde todo transporta al aspecto marinero y a la diversidad de azules y brillos del mar Mediterráneo.







La guinda es el nuevo espacio *chill out* en la cubierta de la planta primera. Aprovechando los distintos niveles de la cubierta se ha instalado una piscina escultórica en torno de la cual se distribuyen hamacas para relajarse. Estos desniveles también ayudan a ganar amplitud en algunas de las terrazas de las habitaciones de esta planta, conectándolas sin perder privacidad con esta nueva zona *chill out*, el bar y un futuro espacio de masajes.



FICHA TÉCNICA

Interiorismo: Isabel López Vilalta + Asociados *www.isabellopezvilalta.com*
Ingeniería: Jeroni Llaneres / Jaume Sanchez Arquitectura *www.jaumesanchez.com* / Ambginy ☎ 971 883 480
Luminarias: Marset *www.marset.com* / Difusiona *www.difusiona.eu* / Santa & Cole *www.santacole.com/es* / Viabizzuno *www.viabizzuno.com/en* / Carpyen *www.carpyen.com* / Ay Illuminate *www.ayilluminate.com*
Mobiliario: Sika Design *www.sika-design.com* / Ethnicraft *www.ethnicraft.com* / Andreu World *www.andreuworld.com* / La Capell *www.lacapell.com/es* / Sillería Vergés *www.sverges.com* / Mobiliario diseño ILV+Asociados *www.isabellopezvilalta.com*
Pavimento y revestimiento: Mutina Ceramics *www.mutina.it* / 41 zero 42 *www.41zero42.com* / Floorgres *www.floorim.com*

Inturotel Cala Esmeralda
Cala Esmeralda, s/n.
07660 Cala d'Or (Mallorca).
Tel.: 971 837 474.
www.inturotel.com/es/hoteles/inturotel-cala-esmeralda



GOOD FOOD.
GOOD MOOD.
GOOD TIMES.

Evolin®, el material similar a la tela más avanzado

¡La cocina sofisticada merece una decoración de mesa refinada! Para crear una atmósfera que sea a la vez elegante y cálida, cada detalle cuenta: los colores, los diseños, el tacto y la luz ...

Descubre nuestros nuevos mantelitos y rollos Evolin®. Con manteles, servilletas, tête-à-tête y faldón, la gama Evolin® es la última innovación de Duni en términos de material. Combina las ventajas de la tela con la comodidad del monouso. Opacos, muy suaves y con una superficie que recuerda el tejido de la tela, estos manteles ofrecen una elegante caída que permite a los profesionales vestir las mesas y bufés de manera impecable en cualquier circunstancia.

Para obtener más inspiración, descarga nuestro catálogo en Duni.es

Duni

SUPPLIER OF GOODFOODMOOD®

La revista Gran Hotel Turismo de Curt Ediciones

presenta en Madrid el 25º aniversario de los *Premios Roca a la Iniciativa Hotelera*

Los Premios Roca a la Iniciativa Hotelera han dado el pistoletazo de salida con su presentación oficial en el Roca Madrid Gallery el pasado 27 de febrero. Organizados por la revista *Gran Hotel Turismo*, del grupo editorial Curt Ediciones, estos galardones celebran este año su 25º aniversario.

Los Premios Roca a la Iniciativa Hotelera tienen el objetivo de rendir homenaje a los hoteles y profesionales que han conseguido los mejores patrones de calidad en ámbitos como la arquitectura, la gastronomía, los servicios y la promoción turística.

Laura Curt, directora de los Premios Roca a la Iniciativa Hotelera y editora de Curt Ediciones, comentó durante la presentación en el Roca Madrid Gallery que "la edición 2018 de los Premios Roca a la Iniciativa Hotelera sigue expandiéndose internacionalmente. Además, se incluyen nuevas categorías para dar cabida a todos los grandes hoteles que tenemos en este país". Entre estas novedades destacan las nuevas categorías de Hotel Singular y Cadena Hotelera. Por último, otro de los cambios es el incremento de los países invitados, que pasan de dos a tres. Los países participantes en esta edición son Rusia, China y Portugal, país que ya estuvo presente en la edición de 2016.







Por su parte, Xavier Torras, *brand communication manager* de Roca, compañía patrocinado de los galardones, comentó que "los Premios Roca a la Iniciativa Hotelera pretenden apoyar al sector turístico español, líder desde hace varios años en el *ranking* mundial de competitividad turística que elabora el Foro Económico Mundial. Roca colabora en importantes proyectos de espacio de baño para hoteles y reafirma con estos galardones su compromiso con el sector hotelero".









Las categorías de la XII convocatoria de los Premios Roca a la Iniciativa Hotelera son: Arquitectura de Hotel, Remodelación, Hotel Vacacional de Playa, Hotel Vacacional de Montaña, Gastronomía de Hotel (restaurante y servicio de coctelería/bar), Hotel de Congresos y Convenciones, Hotel de Salud, Hotel Urbano, Hotel Sostenible-Premio We Are Water Foundation, Hotel Singular, Cadena Hotelera, Mejor Hotel en China-Reconocimiento al Impulso Hotelero, Premio a la Innovación Hotelera de Rusia y Premio a la Innovación Hotelera de Portugal. Además, hay premios especiales a propuestas del jurado sin inscripción por parte de los hoteleros: Categoría Especial Gran Premio del Jurado, y Premio de Honor al Reconocimiento a Personalidad Hotelera y de Turismo.

El plazo máximo de recepción de la información requerida es el 25 de abril de 2018. Los hoteles que deseen participar pueden inscribirse en: *www.premiosrocahotel.com*

La ceremonia de entrega de premios tendrá lugar el próximo 7 de junio de 2018 en el Roca Madrid Gallery, y a ella asistirán los galardonados y figuras destacadas del sector hotelero y turístico.

Además del patrocinio de Roca, estos galardones cuentan con la colaboración de Orac Decor, Rational y Viajes El Corte Inglés.

Debate sobre la influencia del color en hoteles

Tras la presentación de los Premios Roca a la Iniciativa Hotelera, tuvo lugar una mesa redonda bajo el nombre *El lenguaje emocional del color. Tendencias en color, diseño e interiorismo y su influencia en la decoración de los hoteles*, en la que se analizaron las últimas tendencias del color y del diseño de interiores y cómo trabajar el color para innovar y conseguir una experiencia emocional que ayude a potenciar la imagen de marca. En el debate participaron Marta Aymerich, experta en *branding*, empleo del color y fundadora de Way; María Ortiz, *project manager* en Gastón y Daniela; José Manuel Fernández, *executive director* de Cuarto Interior; y Jorge Galván, ingeniero, doctor en arquitectura y moderador del encuentro.

Roca

(Re)-evolución en el espacio de baño

Roca, con más de cien años de experiencia en desarrollo de productos para el espacio de baño, lidera un cambio de hábitos en la higiene del siglo XXI.



In-Wash® Roca es un innovador WC que lleva la experiencia de la higiene personal un paso más allá. Con un diseño elegante, In-Wash® Roca integra, de forma perfecta, un novedoso sistema de lavado y secado de las zonas más íntimas, y permite alcanzar la máxima limpieza, confort y bienestar.

In-Wash® Roca dispone de una cánula integrada que lleva el agua a las zonas más sensibles con dos tipos de lavado: anal y vaginal. Autolimpiable antes y después de cada uso, la cánula ofrece funciones personalizables que permiten regular tanto la posición de la cánula como la presión y la temperatura del agua, ofreciendo una experiencia a la medida de cada usuario. Una limpieza total que se completa con la función de secado, igualmente regulable en temperatura.

La interfaz del mando es tan intuitiva que, con sólo probarlo una vez, el usuario entiende perfectamente cómo funciona. Como complemento al mando, In-Wash® Roca también incorpora un panel lateral desde el que es posible controlar las funciones básicas de lavado y secado de manera sencilla. La usabilidad de esta tecnología lo hace perfectamente apto para usuarios de cualquier edad.



Máxima higiene y seguridad

De la misma forma que todo lo lavamos con agua, es completamente lógico y sensato utilizar el agua para la higiene más íntima. Numerosos estudios científicos demuestran que la forma más higiénica de tratar nuestras partes íntimas es con agua. Es la manera de conseguir una limpieza total.

La cánula integrada se autolimpia antes y después de cada uso, y el agua que recibe pasa por un filtro que la depura antes de ser utilizada.













Con In-Wash® Roca la seguridad está garantizada gracias a la tecnología aplicada y a sus materiales de máxima calidad, cumpliendo todas las normativas y estándares de la CE.

Diseño universal y de confianza

In-Wash® Roca cuenta con un sensor de presencia que bloquea las funciones de lavado y secado cuando el asiento no está ocupado, evitando así su activación de manera accidental. Además, la luz led lateral de cortesía puede programarse de diferentes modos y, por ejemplo, activarse por presencia durante la noche.

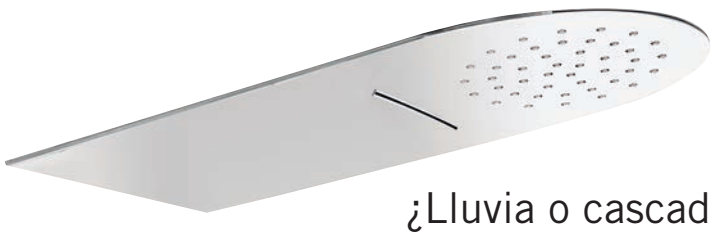
Su elegante diseño minimalista y su geometría sencilla lo convierten en un producto perfectamente adaptable al interiorismo de cualquier espacio de baño y a las necesidades individuales de las personas, sea cual sea su estilo de vida.

In-Wash® Roca está pensado para convertirse en un elemento fundamental del baño contemporáneo. Su instalación apenas precisa de una toma de agua y una conexión eléctrica convencional.

In-Wash® Roca optimiza el espacio de baño aunando dos elementos en uno: un inodoro con función bidé. De una forma inteligente, su tecnología totalmente integrada se une al diseño elegante y contemporáneo. El resultado, además de disponer de un elemento de higiene íntima de última generación, In-Wash® Roca consigue una mayor eficacia en la gestión de los metros cuadrados disponibles en el espacio de baño.

Roca

Tel.: 933 661 266.
E-mail: infosan@roca.net
roca.es



¿Lluvia o cascada?

¿Sólo lluvia o lluvia y cascada? Ramon Soler® presenta RCR y RCRK, rociadores de pared con un diseño de un extremado minimalismo que se ofrecen con opción de salida de agua con efecto lluvia o cascada. Ambos rociadores comparten la característica de ser piezas de grosor extremadamente fino (2 mm) y una limpieza de líneas indiscutible. Este modelo de rociador se presenta en dos formatos: por un lado, RCR cuenta con sus vértices redondeados, dotándole un aspecto natural, mientras que RCRK muestra líneas de vértices totalmente rectos, formando un rectángulo perfecto. Una opción para cada tipo de proyecto, ya sea contract o residencial.



Ahorrar agua

El grupo empresarial Presto Ibérica ha comprado la innovadora Tecnología Ness en su empeño de fortalecer aún más su gama de productos ecosostenibles. De ingeniería e innovación española, Ness será el próximo complemento domótico imprescindible tanto en hogares como en colectividades, que revolucionará el concepto de uso del cuarto de baño. Se trata de un sistema de ahorro de agua y energía que hace de este espacio un lugar más confortable y sostenible, ya que permite evitar el desperdicio de agua y tiempo mientras se espera la llegada del flujo caliente a los grifos. Un simple activador, a modo de interruptor de luz, permite activar el sistema para obtener el caudal y temperatura de apertura deseada por el usuario, concediéndole el máximo confort y sin derroches innecesarios de agua ni energía.



Optimizar tiempo y costes

Tork, marca de higiene y limpieza profesional de Essity, presenta Tork Coreless, una solución que optimizará coste, tiempo y esfuerzo en el negocio del cliente, paliando problemas como la suciedad y el desorden o el desabastecimiento de papel. Tork Coreless es un sistema de rollo de papel higiénico sin canuto interior de tamaño mediano y disposición horizontal. Tork Coreless alberga dos dispensadores, de aspecto robusto y fabricados en policarbonato, que incluyen dos rollos compactos sin mandril. Los dispensadores protegen los rollos herméticamente, evitando los robos y mejorando la higiene en los aseos. La ausencia de canutos, como en los rollos tradicionales, elimina la necesidad de gestionar los residuos de cartón, así como el desorden que se genera en ese espacio, siendo el mantenimiento más sencillo y eficaz.



Mamparas tecnológicas

Los nuevos vidrios tecnológicos de Profiltek son capaces de dotar a los espacios de ducha de funciones avanzadas adaptadas a las necesidades de cada usuario. Por ejemplo, ofrecen la posibilidad de convertir una mampara de transparente a opaca en un solo clic con el vidrio Ecliptek, creando espacios de baño más íntimos o estéticos en función de cada momento. En este sentido, la tecnología de iluminación led integrada en el propio vidrio (Lumitek) también ofrece la posibilidad de personalizar la luz y la decoración de este espacio. Otra función destacada es la posibilidad de controlar la temperatura del vidrio al gusto del usuario y crear espacios más confortables gracias a su nuevo sistema térmico Thermotek.



El vermut con alma de Quijote

El Ingenioso es un vermut de autor que toma su nombre del caballero andante más famoso del mundo: Don Quijote de La Mancha. Porque nace, como el hidalgo, en tierras manchegas de viejas viñas de más de 20 años. Después reposa en una bodega centenaria tras un cuidadoso proceso en el que se respeta la tradición y se miman los detalles. El Ingenioso se elabora a partir del mejor vino blanco de tres varietales de uva manchega, que se obtiene del proceso de rotura de la uva sin usar prensa alguna, porque solo así se consigue la más alta calidad. La uva moscatel, dulce y aromática, constituye, junto a otras dos varietales de la zona, el corazón de vermut El Ingenioso y le otorga una personalidad única, capaz de satisfacer a todos los paladares. Luego se macera con una selección de productos botánicos, especias, hierbas y plantas de origen natural y se cubre del más puro alcohol, cristalino como el alma de nuestro hidalgo. Tras este proceso se obtiene un vermut de color caoba oscuro, con una entrada dulce y amable en boca que evoluciona a matices amargos dejando un retrogusto intenso, de larga duración y original. El Ingenioso respira aromas de ajenjo y frutas pasificadas.



Vino vegano

Bodegas Patrocinio apuesta por el desarrollo y la innovación con la presentación de su última creación: la producción de una nueva categoría de vino, totalmente libre de materia animal directa o derivada, es decir, un vino puramente vegano denominado El Cuarto. El vino no es más que el zumo de la uva transformado por unas levaduras especiales, que son microorganismos, para permitir su fermentación. No obstante, la enología moderna habitualmente utiliza productos derivados de materias cárnicas para clarificar y estabilizar los vinos. De este modo se logra que los caldos no precipiten materias después de haber sido embotellados, es decir, que los hacen estables en el tiempo. Cabe destacar que estos coadyuvantes alimentarios, como la albúmina de leche o la clara de huevo, poseen una función enológica o técnica, y no están presentes en el producto final. Bodegas Patrocinio vuelve a superarse como productor de calidad con El Cuarto Tempranillo, y acerca en esta ocasión a la comunidad vegana un nuevo tempranillo de corte moderno, libre de todo coadyuvante alimentario derivado de materia animal.



Galletas sin aceite de palma

Crispins Europe elimina el aceite de palma de sus galletas insignia. Las galletas Caramel Cuchara Crispins y las galletas Caramel Rojas dejan de tener entre sus ingredientes aceite de palma, adecuándose así a la demanda de los consumidores cada vez más interesados por los efectos en el organismo de las grasas saturadas y la producción sostenible. La nueva fórmula de las galletas de cortesía Crispins suprimen el aceite de palma, y lo sustituyen por mantequilla y margarina (con aceite de girasol) que proporcionan un sabor y textura inigualable manteniendo su carácter y su clásico sabor de caramelo. A partir de ahora el complemento a un buen café será más sostenible.



Para los *mencía lovers*

La bodega Dominio de Tares lanza una nueva añada de Baltos, su vino de mencía que destaca por su carácter actual y moderno. Dominio de Tares, bodega referente de los vinos del Bierzo, concibe cada añada de Baltos como una nueva apuesta para que siga siendo el vino tinto que marque tendencia entre los *mencía lovers*. Va dirigido a un público inquieto, buscadores de nuevas sensaciones vinícolas, y dispuesto a conocer una marca que conjuga viveza y frescura y que, por su estilo, se puede disfrutar tanto en gastrotabernas como en restaurantes con estilo que alternan cocina moderna y tradicional. Baltos forma parte de las pizarras más atractivas de los bares y tabernas de nuevo cuño que descubren vinos que cuentan historias y marcas novedosas que reflejan el espíritu de lo auténtico a un precio muy competitivo.

Desayunos
Un valor añadido



El desayuno es uno de los elementos que más influyen en la elección de un hotel. Por este motivo, los hoteleros dedican cada vez más recursos y esfuerzos a configurar el servicio perfecto, adaptándolo a las tendencias y demandas de los consumidores. *Por Marta Olivé*



BARCELÓ KARMINA

ZUMMO



BARCELÓ TEGUISE BEACH





SANTOS PORTA FIRA

Una oferta de desayuno adecuada repercute directamente en el éxito y la reputación del hotel. Un argumento de peso para que los profesionales del sector dediquen tiempo suficiente a trabajar en una propuesta para satisfacer a las crecientes exigencias de los clientes, con un buen surtido de productos, y que destaque por su diversidad y sobre todo calidad. Al respecto, una de las principales preocupaciones de los hosteleros es que los clientes encuentren en sus establecimientos "todos los productos que esperan y que toman habitualmente en casa", explican desde Granini, ya sea una leche de soja, fruta fresca, especialidades dulces o, simplemente, un café bien elaborado.

Un surtido que, en todo caso, tenga como objetivo que todos los clientes lo puedan disfru-



PIXABAY



Pura vitamina

La evolución ha sido enorme en cuanto a zumos, pero aún hay mucho por llegar. Y es que el futuro, como explica José Pascual, director de Marketing de Zummo, pasa por la "personalización", por lo que se está observando ya en la oferta de desayunos de los mejores hoteles. Adaptarse a las demandas de un cliente, cada vez más exigente, "implica incorporar productos naturales, de gran calidad y elaborados al momento", añade. Un ejemplo serían los zumos naturales que, con los exprimidores profesionales y su exclusivo sistema de exprimido –EfficientVertical System–, permiten obtener el zumo más natural y puro posible, sacándole el máximo partido y rentabilidad a la fruta exprimida y convirtiéndose en el complemente perfecto para los cítricos de calidad.

tar, incluso aquellos que padecen algún tipo de alergia o intolerancia alimenticia, por ejemplo, con la incorporación de productos sin gluten, ni lactosa o huevo, así como opciones para los que deben cuidarse frente a dolencias como el colesterol alto o la diabetes, entre otros.

Los imprescindibles

Así pues, ¿cuáles son los ingredientes que no pueden faltar en un buen desayuno de hotel? Por supuesto, productos básicos como pan variado, cereales, especialidades dulces, fruta fresca, zumos, leche, café e infusiones. Asimismo, un alimento que va al alza son los frutos secos, siendo también muy valorado por los clientes que puedan tomar tortillas o huevos hechos al momento, así como las salchichas, beicon y judías son muy importantes para un determinado público.

En todo caso, apunta Cristina Chacón, *key account manager food service* de Schär, resulta "fundamental ofrecer opciones saladas y dulces para adaptarse a los gustos de cualquier consumidor", desde rebanadas de pan para combinar con embutidos y quesos hasta magdalenas, bollos, bizcochos y galletas, por ejemplo. En el apartado de lácteos, matiza Pedro Medina, director de Marketing del área de Food Service de Lactalis, "el profesional hostelero solicita a sus proveedores un surtido básico compuesto por leche clásica especial hostelería (en particular desnatada y sin lactosa), batidos en formato cristal, tarrinas unitarias de mantequilla, queso fresco, tierno y semicurado".

NH COLLECTION VILLA DE BILBAO



Cafés e infusiones

Uno de los complementos estrella de cualquier desayuno es el café, ya que muchos clientes exigen empezar el día con una taza bien caliente entre sus manos. "Para conseguir un café de gran nivel, éste debe ser de variedad arábica y 100% de tueste natural", apunta Pedro Carlos Serrano Puche, gerente de Mama Juana. Y es que la especie arábica es considerada la mejor variedad de café del mundo, distinguiéndose por la intensidad de su aroma y una delicada acidez, que variará en función de la altitud de las plantaciones. "Por lo general, son cafés suaves y con bastante cuerpo, y muchos poseen un exquisito toque afrutado que se prolonga en el paladar", matiza Serrano.

Cabe destacar que el tueste natural proporciona al café su carácter propio, desarrolla sus aromas e intensifica el sabor, mientras que un tueste torrefacto (con azúcar) deforma totalmente los rasgos del producto. Si se parte de esta base, añaden desde Mama Juana, "recomendamos al hostelero que utilice café en grano –porque de esta manera el café conserva mejor sus propiedades organolépticas– y ofrezca a su cliente un café recién molido y extraído. Por ello cada vez podemos encontrar en el mercado mayor variedad de cafeteras que utilizan café en grano y muelen la cantidad justa para cada taza de café, consiguiendo de esta manera un café de sabor inigualable".

Además, y como alternativa al café, el cualquier desayuno no puede faltar una amplia selección de tés e infusiones variadas. Según Christopher Harrington, gerente de Crispins, "junto a las clásicas, como la menta y la manzanilla, destacamos el crecimiento de infusiones como el té verde, el Roiboos y el té rojo con innumerables beneficios para la salud". En este apartado, subraya Carlos Serrano, de Mama Juana, "ganan protagonismo las variedades presentadas en filtros pirámides", que poseen un espacio más amplio que posibilita el envasado de producto en hoja entera, sin cortar, permitiendo una mayor calidad del producto.

Más sano

El desayuno es una de las comidas más importantes del día y, por ello, es importante elegir qué y en qué cantidad comer. Frente a esta necesidad, el sector hotelero ha de adaptarse a las tendencias de consumo y a las demandas de sus clientes. En los últimos años, se está observando un mayor y generalizado interés por llevar un estilo de vida saludable con "una creciente preocupación, cada vez más acusada, del cliente por una alimentación sana y completa", subraya Christopher Harrington, gerente de Crispins. "Estos consumidores, cuando se alojan en un establecimiento, esperan que éste les ofrezca los alimentos saludables que consumen en su día a día, por tanto, los hoteles han de adaptar su oferta para seguir ofreciendo un servicio de calidad y no perder cuota de mercado", explica José Pascual, director de Marketing de Zummo.

Frente a esta realidad, las marcas del sector llevan años trabajando en ofrecer una amplia y variada gama de productos con mejores materias primas e ingredientes más nutritivos. De aquí nacen nuevas variedades de panes, pastas, dulces, *snacks* y cereales más *healthy*, por ejemplo, integrales, sin azúcares añadidos o en porciones más pequeñas. "Uno de los principales objetivos actuales ha sido desarrollar productos con unos valores nutricionales equilibrados y

LOS PRODUCTOS DE PROXIMIDAD, BIO Y ECOLÓGICOS GANAN CADA VEZ MÁS PROTAGONISMO EN LOS DESAYUNOS DE HOTEL



CRISPINS EUROPE

SCHÄR



con aportes reducidos en azúcar, sal y grasas poco saludables", explica Cristina Chacón, de Schär.

También ganan protagonismo las leches de fácil digestión, así como los quesos *light*, bajos en sal o también sin lactosa. Una tendencia que se ha desarrollado en 2017 no sólo en el canal horeca sino también en el *retail*, consiguiendo crecimientos de dos dígitos respecto a 2016.

Un futuro más saludable

Tal como hemos comentado anteriormente, existe una tendencia clara hacia los desayunos completos, equilibrados y 100% naturales. Por ejemplo, apunta Pedro Carlos Serrano Puche, gerente de Mama Juana: "Nos encontramos con que hay mayor demanda de productos libres de aceite de palma", que se sustituye por otros ingredientes como el aceite de girasol alto oleico. También tienen y tendrán protagonismo los productos con menos azúcares añadidos.

En cuanto a la segmentación e innovación, matiza Pedro Medina, de Lactalis, "hay tendencias que van a seguir potenciándose en hostelería como el eje salud, yendo más allá del 'sin lactosa', *light* o bajo en sal, con leches adaptadas o enriquecidas con omega3, calcio o fibra", mientras que en el eje de naturalidad y proximidad el protagonismo será para "la leche fresca o ecológica, sin perder nunca de vista el momento lúdico, de placer y social asociado al consumo fuera del hogar".

Siguiendo la misma línea, Cristina Chacón, de Schär, añade que las monoporciones serán "cada vez más una tendencia en desayunos en hoteles, sobre



VANDEMOORTELE



LACTALIS



LACTALIS



Lácteos, un imprescindible

Los lácteos son uno de los ingredientes que no faltan nunca en los desayunos que ofrecen los hosteleros. De hecho, es a primera hora de la mañana cuando hay una mayor demanda de este tipo de alimentos, así que el objetivo de la hostelería es ofrecer un surtido óptimo, amplio y variado. Por motivos de espacio, se busca que el surtido no sea excesivo y, por supuesto, un buen equilibrio entre la calidad y el precio de los productos que propone cada hotel en su bufé de desayuno.

Como explica Pedro Medina, director de Marketing del área de Food Service de Lactalis, una tendencia del consumidor actual es que, al igual que para su hogar, pueda elegir el tipo de leche en base a sus gustos, su estilo de vida y sus necesidades nutricionales". Por ejemplo, matiza, "demandan igualmente su bebida de café o con chocolate utilizando leche digestiva o sin lactosa, leche fresca o leche ecológica". Fruto de esta realidad, fabricantes y distribuidores se han amoldado a las necesidades del mercado y ofrecen un amplio abanico de productos tanto para los amantes de los productos cremosos y llenos de sabor, como puede ser una leche entera o un yogur griego, hasta referencias para aquellos clientes que quieren cuidar su línea o que simplemente son intolerantes a la lactosa.

MAMA JUANA





todo para personas alérgicas o con algún tipo de trastorno alimenticio". Un formato que, además, permite mantener la frescura de los alimentos, así como ofrecer la máxima seguridad en productos como magdalenas, pasteles de chocolate hasta tostadas, cereales o galletas, entre otros productos para el desayuno.



PIXABAY

Por su parte, agregan desde Granini, que "también estamos observando que en determinadas marcas hoteleras vigilan y cuidan la trazabilidad del trato animal, por ejemplo, en cuanto a las condiciones de las gallinas origen de los huevos, que no estén enjauladas en malas condiciones…, unos temas que empiezan a ser muy importantes a la hora de ofrecer los desayunos a los clientes".

"La preocupación por su salud hace que las personas se decanten cada vez más hacia una vida saludable y una dieta equilibrada", explica Christopher Harrington, de Crispins, ganando también protagonismo los productos de proximidad, bio y ecológicos. Una tendencia de consumo que se observa ya en el sector de la distribución y que se está extrapolando a la hostelería y la restauración. "El incorporar alimentos ecológicos y de proximidad en la oferta de desayunos es sinónimo de calidad, a la vez que supone colaborar con el cuidado del medio ambiente y con los productores locales", comenta Jose Pascual, de Zummo.



DELICIOSOS PRODUCTOS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA CONGELADA

Del desayuno a la cena y de las comidas saludables a los pequeños caprichos. Prueba nuestros productos de panadería y pastelería congelada elaborados con ingredientes de primera calidad y construye junto a nosotros un futuro sabroso para tus clientes.

www.vandemoortele.com

Visítanos en el
SALÓN SG GRUPO GOURMETS
6C22
PABELLÓN 6
7, 8, 9 Y 10 DE MAYO

25 Años 1993-2018

Vandemoortele

Monouso
Versátiles y ecosostenibles

Los productos monouso para la hostelería continúan marcando tendencia, ya no sólo con innovadores diseños y materiales, sino en una continua búsqueda de nuevas soluciones con precios más interesantes y que sean también biodegradables.

Por Marta Olivé







Desde servilletas, manteles, platos, cubiertos, vasos o bandejas pasando por sorprendentes cajitas para llevar la comida, éste es el abanico que comprende la oferta de productos monouso. Unos artículos que llegan con el valor añadido de ocupar poco espacio y de eliminar para el hostelero costes extra de lavado y planchado. Y es que, por ejemplo, no están manipulados hasta la apertura del paquete, por lo que ofrecen una higiene superior a la tela y la garantía de tener una mantelería limpia para cada servicio.

¿Y qué es lo que buscan estos hosteleros a la hora de escoger entre uno u otro producto de este tipo? Generalmente, la principal búsqueda es en términos de funcionalidad y decoración. El objetivo es encontrar productos que sean consistentes y vayan acorde con el estilo del establecimiento y con la comida que se sirve en él, que encajen. Todo ello en un marco indiscutible: la competencia feroz existente hoy en día en la industria hotelera, por lo que los establecimientos compiten con la originalidad y la experiencia global que ofrecen al cliente.

Aquí es donde, como decíamos, los artículos monouso pueden ser una buena manera de establecer esta ansiada diferenciación. “Los productos

KLIMER



AMENITIES PACK



Amenities, más que un detalle de acogida

Los productos de acogida son imprescindibles en los cuartos de baño de los hoteles; ya no se trata solo de un detalle para el huésped. El hotelero desea un producto diferenciador que satisfaga las expectativas de sus clientes y con un precio competitivo. Hay que tener en cuenta la clase de *amenitie* que se ofrece ya que de ello depende directamente el posicionamiento de la imagen corporativa y el prestigio del hotel o cadena. El producto ha de ser de calidad porque debe transmitir confianza. En lo referente a la cosmética, se trata de un producto que va directo a la piel, por lo que se quiere que sea fresco, de buena textura, que inspire calidad y, sobre todo, que sea cada vez más ecológico. La sostenibilidad es una tendencia omnipresente en todas las categorías y segmentos hoteleros: cada vez son más los clientes que consultan el grado de competencia ecológica y social de sus proveedores. Los productos son *ecofriendlies* tanto en su contenido como en su envase o *packaging*. La mayoría son sometidos a unos controles estrictos de calidad y sostenibilidad. Los certificados de 0% sulfatos, parabenos, ingredientes de origen animal y colorantes son una buena prueba de ello.



GROUPE GM

de uso único permiten al local perfeccionar su estilo e impulsar su actividad, y contribuyen plenamente al concepto buscado por el establecimiento y a mejorar el bienestar del cliente", explican los responsables de Duni.

Centrados en los manteles e individuales monouso, una de sus ventajas es la gran flexibilidad para los hosteleros y no solo en términos de cantidad, sino también a nivel de estética y funcionalidad. Por ejemplo, se han desarrollado muchos materiales para satisfacer todas las necesidades y presupuestos, algunos incluso de gran parecido con la tela, tanto en apariencia como en suavidad.

En cualquier caso, y sea cual sea el producto monouso del que estemos hablando, los hosteleros reclaman que deben adaptarse a múltiples funcionalidades y espacios, desde un restaurante, pasando por una terraza, bar, dormitorios, salas de conferencias, espacios de *coworking* o incluso un spa. "La clientela, tanto turística como comercial, consume en la actualidad a cualquier hora del día, lo que implica tener que adaptarse al nivel de servicio de comidas y cenas", apuntan desde Duni.

La versatilidad también es clave en otro tipo de clientes de productos monouso como son las empresas de *catering* y eventos, que son grandes

Personalizar para diferenciarse

Estamos ante la mayor tendencia cuando hablamos de productos monouso: la personalización. Y es que, subrayan desde Duni, "son una gran ventaja cuando se trata de la imagen de marca, por lo que los hoteleros están muy interesados en incorporarlos". Una realidad que ha llevado a algunas firmas del sector a contar con un servicio gráfico dedicado a hacer posible que cada cliente personalice sus productos con la visual de su elección. Por ejemplo, puede pedir una decoración o un color en particular para ilustrar un tema o una temporada, incluso conseguir diseños que imiten la tela, que hoy en día son muy populares por su carácter sobrio y auténtico.

Sin duda, los artículos monouso se convierten de esta forma en grandes aliados para poder variar la decoración del local siempre que el hostelero lo requiera, sin tener que hacer una gran inversión: desde eventos como bodas, bautizos o actos de empresa, pasando por fechas especiales del calendario como San Valentín, Navidad o las vacaciones de verano. Una apuesta por la personalización que queda muy patente en artículos como los individuales, esenciales en los hoteles especialmente para el desayuno.

Hablando de productos de papel *tissue*, subraya Lorenzo de Cárdenas, de Renova, "creemos que la hostelería busca, además de las variables obvias de precio y calidad, un servicio impecable, soluciones perfectas –o a medida– y productos seguros en desempeño". Un segmento del papel en el que, añade, entre los productos más demandados por parte de los hosteleros, figuran el papel higiénico jumbo, las bobinas y toallas secamanos, así como servilletas y manteles.



SI BIEN MARCAN TENDENCIA LOS PLATOS DE TRIGO Y DE CAÑA DE AZÚCAR, ENTRE LOS PRODUCTOS MONOUSO MÁS DEMANDADOS ENCONTRAMOS LOS FABRICADOS CON CARTÓN KRAFT



KLIMER

consumidores de artículos como vasos y copas de todas las formas, bandejas tanto de servicio como individuales, boles de todos los tamaños y texturas, así como cada vez más innovadoras cucharas para tapas o incluso cazuelitas individuales. Todo ello sin olvidar las siempre presentes tazas para café o los vasitos para licores.

Por su parte, y con una presencia cada vez más amplia, los *food trucks* (puestos de comida ambulante) utilizan un gran número de artículos de *take away*: desde contenedores de cartón o plástico para transportar la comida que sirven, vasos para mantener los líquidos calientes o fríos, terrinas de cartón estampadas para helados o también los tradicionales bandejas para *hot dogs* o *kebabs*, entre muchas otras referencias.


DUNI

Premium vs. básicos

Hablando de tendencias, una de las más claras en cuento a productos monouso radica en la polarización entre los *premium* y básicos. Buen ejemplo lo tenemos en las servilletas, ya que para muchos establecimientos no basta con poner en la mesa modelos simples sino que deben convertirse en la guinda que completa cualquier comida.

No olvidemos que los clientes buscan más que calidad y servicios; quieren que los establecimientos les ofrezcan una experiencia global, y en este punto las servilletas aportan personalidad, color y sensaciones táctiles perceptibles por el comensal. Un pequeño toque, como sucede también con los elementos de vajilla desechables, que transmite mucho y que permite al local expresar su creatividad, impresionar a sus clientes y demostrar, en el caso de optar por elementos biodegradables, que cuida la naturaleza.

En la misma línea, las cajas de servilletas dan un paso más poniendo al alcance de los hosteleros todo un universo de posibilidades: desde poderse organizar los compartimentos en función del menú, personalizar con el logo-colores del establecimiento o incluso con diseños totalmente adaptados a los gustos y necesidades de cada hostelero. Unas bandejas que, más allá del tradicional plástico, se fabrican ahora también con materiales como el bambú, duradero y respetuoso con el medio ambiente.

Productos biodegradables

Y es que, más allá el precio, los hosteleros se preocupan cada vez más por los aspectos medioambientales y los productos monouso no son ninguna excepción. Es aquí donde entran en juego los materiales compostables. Como explica David Ramos, director general de Klimer, partiendo de esta tendencia, "desde hace años ya estamos buscando materiales biodegradables como caña de azúcar, palmera, trigo, cartón, bambú, maderas y PLA, un derivado del almidón de maíz totalmente bio". De hecho, concluye, "a día de hoy vendemos un 90% de este producto y sólo un 10% de plástico".

Si bien marcan tendencia los platos de trigo y

RENOVA



de caña de azúcar, cierto es que entre los productos monouso más demandados encontramos los fabricados con cartón Kraft. Unos envases de cartón desechables que ofrecen a la hostelería y servicios de *catering* múltiples posibilidades de envasar la comida de una manera segura y limpia. Por ejemplo, existen envases para llevar hamburguesas o bocadillos, pero también cajas para *pizzas* o incluso para el menú de los niños, decoradas con motivos divertidos para hacerlos más atractivos.

En la misma línea de la existencia latente de una conciencia real de protección hacia el medio ambiente, apuntan desde Duni, "cada vez más hoteleros están participando en iniciativas medioambientales y asegurando que nuestros productos sean ecológicos". Un apartado en el que entran en juego certificaciones como FSC® y OK compost, "que son una garantía de calidad", concluyen. Una apuesta que se traduce en la incorporación al mercado de productos como las toallas y juegos en estilo crudo y 100% compostables.

Todo ello supone una buena prueba que, cada día más, tanto hosteleros como consumidores están más concienciados con el medio ambiente "y eso hace que nuestros clientes se responsabilicen y quieran transportar su comida en este tipo de envases", subraya el director general de Klimer.

En este punto es donde entran también en juego las certificaciones que demuestran que el producto monouso en cuestión es respetuoso con el medio ambiente, ecológico o biodegradable, por ejemplo. "En 2017 fuimos los primeros en lanzar una gama completa de productos con Ecolabel", subraya Lorenzo de Cárdenas, desde Renova

Está por llegar

Con esta amplia oferta de productos monouso como telón de fondo, cabe preguntarse qué nos depara el futuro. "Sin duda, el tema de los productos biodegradables es una tendencia en auge y cada vez habrá más modelos y diseños", explica David Ramos, de Klimer. Un escenario de futuro que lleva a firmas como la suya a ampliar la oferta en este apartado: "Ya hemos incorporado en nuestro nuevo catálogo 2018 más de 200 referencias monouso biodegradables y no tendremos ninguna en productos de plástico para *take away*".

En la misma línea, los clientes actuales están muy interesados en la calidad nutricional y de dónde vienen los alimentos. Como explican desde Duni, "la forma en que los preparan los chefs también cuenta. El cliente quiere transparencia y estamos presenciando un regreso a los orígenes". De este modo, añaden, "lógicamente, el interés en los productos ecológicos también está creciendo".

Por su parte, Lorenzo de Cárdenas, de Renova, apunta que en lo que se refiere a productos de papel "el sector se enfrenta a una subida de precios de las materias primas muy agresiva que está siendo ya trasladada al mercado, aunque tendremos que esperar hasta final de año para hacer balance del impacto".

Para más información:

A62 Amenities Exclusivos
☎ 914 310 614
ADA Cosmetics ☎ 933 444 254
ACME ☎ 934 144 425
Adrover Joyma ☎ 971 813 482
Akroban ☎ 916 004 140
Alcan Packaging ☎ 932 744 720
Álvarez ☎ 971 201 800
Amenities Pack ☎ 937 850 309
Arc Distribución Ibérica ☎ 976 764 949
Badaregal (Don Palillo) ☎ 933 881 404
Baltik Complementos ☎ 972 217 060
Barnatril 609 725 240
Box Bcn ☎ 93 414 51 85
CartService ☎ 937 184 997
Dispopack Vallès ☎ 937 142 068
Distribuidora Joan S.A. ☎ 938 788 400
Docian ☎ 928 122 100
Duni Ibérica ☎ 900 983 314
Effimer-Koly Commodities ☎ 972 216 049
El Corte Inglés-División Comercial
☎ 914 000 700
Envatel ☎ 937 842 691
Europochette Ibérica ☎ 937 213 001
Eurovajilla Franquicias ☎ 983 228 546
G&A Desechables ☎ 942 355 140
García de Pou ☎ 972 507 250
Goma Camps ☎ 977 876 800
Griera. Artículos Uniuso ☎ 937 268 599
Grupo Crisol ☎ 976 222 490
Hosteltis ☎ 933 296 013
Hosteltex ☎ 902 364 550
Huhtamaki ☎ 964 659 470
Inter Service ☎ 902 881 452
Klimer ☎ 916 324 525
López Aguado ☎ 958 295 183
Makro Autoservicio ☎ 913 219 584
Manipulados Lisma ☎ 918 170 899
Manoplas ☎ 915 283 457
Massegur ☎ 972 469 200
Menaje Menorca ☎ 971 359 031
MYdrap ☎ 938 284 814
Nupik Internacional ☎ 937 133 200
Oblite ☎ 902 114 560
One Artículos Uniuso ☎ 937 268 599
Papstar Ibérica ☎ 977 245 644
Pinesga ☎ 937 457 193
RBDrinks ☎ 931 021 932
Renova ☎ 912 984 700
SCA Hygiene Products ☎ 916 614 380
SpuMB ☎ 944 700 163
Vega ☎ 902 889 092
Venpack Suministros ☎ 938 459 869

Equipamiento CONTRACT hostelero

La GUÍA

CURT EDICIONES SA de proveedores 2019



Próxima edición
Diciembre 2019



Si quiere participar en la Guía gratis como empresa solo debe dar un sencillo paso.
www.equipamientohostelero.com
y allí encontrará el cuestionario a rellenar.

No deje pasar esta ocasión y envíe ya su cuestionario para participar en la próxima edición de

LA GUÍA DE PROVEEDORES 2019

www.equipamientohostelero.com

ZUMMO



Vending y dispensing

Abierto 24 horas

La competencia en el canal horeca es cada vez más intensa, con lo que hay que disponer de fórmulas que faciliten el máximo de servicios y atenciones al menor coste posible. En este sentido, las máquinas dispensadoras posibilitan que el cliente de hostelería y colectividades tenga a su mano determinados productos en todo momento sin que haya de intervenir el personal del establecimiento. *Por Isabel Fernández*



AZKOYEN GROUP



La venta de bebidas y comidas expedidas mediante máquina automática, más conocida como *vending*, es una industria de un extraordinario crecimiento en las ultimas décadas gracias a sus características tan particulares que hacen amoldarse al ritmo de vida actual y a cualquier mercado. Grandes empresas, pymes, colegios, hospitales, hoteles, aeropuertos, estaciones de tren y autobuses y/o cualquier emplazamiento donde haya tránsito de personas es el lugar perfecto para instalar una máquina expendedora.

El *vending* hoy nos muestra su cara más amable, expendiendo cualquier producto que antes era impensable encontrar en lugares muy diferentes, de tal forma, que se ha impuesto en una gran mayoría de hoteles. Así, los bufés constan de pequeñas máquinas de cafés, zumos o cereales, de manera que el cliente se autoabastece de todos los productos expuestos a su gusto y tantas veces como desee, consiguiendo minimizar costes, lo que a su vez va en beneficio de los clientes al ser más asequible el viajar. A ello se le llama *dispensing*, ya que no se necesita una forma de pago (monedas o tarjeta) para disponer del producto. Otro concepto a definir son las máquinas O.C.S. (*office coffee service*), el café de máquina para oficinas y empresas.

Datos económicos

Tras crecer entre el 1% y el 2% en 2014 y 2015, el mercado de explotación de máquinas expendedoras registró un nuevo crecimiento en 2016, según el estudio *Sectores DBK*. Así, el volumen de negocio se incrementó un 1,5%, situándose en 2.050 millones de euros al cierre de 2016. El parque de máquinas se situó en 523.000 unidades, un 0,2% más que en 2015. El *vending* cautivo (el habitual de los centros de trabajo, tanto públicos como privados, en el que los clientes son los trabajadores de las empresas) registró una evolución muy positiva, contabilizando una cifra de negocio de 435 millones de euros, un 6,1% más que en el ejercicio anterior. Por su parte, el *vending* público (el que está a pie de calle o en establecimientos), que se situó en 1.615 millones de euros, aumentó solo un 0,3%, penalizado por el descenso de las ventas de tabaco. La explotación de máquinas de tabaco generó unos ingresos de 1.020 millones de euros en 2016, un 2,4% menos que en el año anterior. Por su parte, el segmento de bebidas calientes fue el que registró el mayor crecimiento, con una tasa de variación positiva del 6,8%, hasta 347 millones de euros. Los segmentos de bebidas frías y alimentos sólidos contabilizaron aumentos del 4,5% y del 5,8%, respectivamente. En 2016 la actividad de venta de máquinas expendedoras en el mercado español creció un 5% en valor, cifrándose en 84 millones de euros. Este negocio se caracteriza por una alta penetración del comercio exterior, alcanzando las exportaciones un valor de 43 millones de euros en 2016 (+4,9%), mientras que las importaciones se mantuvieron estancadas en 40 millones de euros.

El sector en cifras

- **Parqué de máquinas** 523.000
- **Mercado (millones euros)**
  - **Explotación** 2.050
  - **Venta de máquinas** 84
- **Crecimiento del mercado (% var. 2016/2015)**
  - **Explotación** +1,5
  - **Venta de máquinas** +5
- **Cuota de mercado de las cinco primeras empresas (%)**
  - **Explotación** 11,6
  - **Venta de máquinas** 60,3

Datos de 2016. Fuente: Estudio Sectores DBK



SAECO

JOFEMAR VENDING



Canal horeca

Respecto al papel de las máquinas expendedoras en el canal horeca, José Pascual, director de Marketing de Zummo, remarca que "el *vending* y el *dispensing* suponen un valor añadido para los clientes. Estos servicios se traducen en que el cliente de un hotel tendrá un acceso de forma rápida, fácil y durante las 24 horas a un surtido cada vez más amplio de productos". Por su parte, Beñat Orquín, director comercial en España, Francia y Portugal de Azkoyen Group, sostiene que "existen numerosas posibilidades y soluciones para los hoteles dependiendo del posicionamiento del mismo, su modelo de negocio y su creatividad. El *vending* automatiza soluciones, ofreciendo mayor valor añadido a los clientes las 24 horas del día pero sin costes elevados de personal. Por otro lado, las máquinas tipo *dispensing* son perfectas para fomentar el autoservicio del cliente. El ejemplo más evidente es el desayuno bufé en el que una máquina de café con una sencilla interfaz táctil permite que los clientes del hotel se preparen su propio café sin necesidad de asistencia. Sin embargo, es un sistema que se podría extender a otros servicios del hotel, como la entrega de toallas y albornoces en servicios de spa a través de máquinas de *vending*. Al final, se trata de ser creativos en el uso que se puede hacer de estos sistemas. Algunos hoteles ofrecen venta automática de productos de higiene personal y otros venden pijamas de marcas reconocidas. Prácticamente cualquier necesidad de un cliente de hotel puede ser resuelta con sistemas de *vending*". No hay que olvidar, como comenta Siro Cocina, mánager para el canal horeca de Mondelez International, que con el *vending* y el *dispensing* "se cubren espacios de tiempo en los que no siempre hay un servicio de hostelería disponible, pero en los que el consumidor sigue teniendo sus mismas necesidades. Es en estos casos cuando el *vending* y el *dispensing* son una solución óptima para cubrir esas necesidades, y es por este motivo por el que hay que cuidar mucho la oferta que se propone".

¿Fuente de ingresos o valor añadido?

Resulta evidente que los acuerdos de explotación suscritos con el operador de *vending* significan una fuente de ingresos para los hoteles, pero el punto más importante resulta del valor añadido que el establecimiento ofrece a sus clientes, con un servicio moderno y de calidad que posibilita a los clientes consumir distintos productos fuera del horario de cafetería, por ejemplo, sin necesidad de disponer de un minibar.

Para César Zubiri, director comercial corporativo de Jofemar Vending, "no cabe duda de que el *vending* es una fuente de ingresos para cualquier hotel, pero las nuevas soluciones en las que se están trabajando van más allá. Ofrecen los servicios ya conocidos, pero aportando un valor añadido. Las posibilidades de *digital signage*, la optimización de las acciones de *marketing* o la gestión remota de la publicidad mejoran la actividad del *vending* tradicional".

El hotelero, en líneas generales, "valora la efectividad del servicio, la inmediatez, la proximidad, el rendimiento, el control de las ventas o de los servicios, el consecuente ahorro de costes, además de la fiabilidad, la alta calidad, la variedad y de poder ofrecer una imagen moderna y actual de establecimiento", asegura Juan José Mach, *general manager* de SaGa Coffee Ibérica, S.A. (Saeco). Por su parte, Sara Jiménez, *sales & marketing manager* de Preparados Alimenticios Simat, añade "la facilidad de uso, la estética, la limpieza y



MONDELEZ INTERNATIONAL



LA GAMA DE PRODUCTOS QUE EXPENDEN LAS MÁQUINAS DE 'VENDING Y DISPENSING' CADA VEZ ES MÁS AMPLIA

que ahora con las pantallas táctiles es fácil inclusive tener información detallada de lo que se va a consumir". Además, Siro Cocina, de Mondelez International, cree que "lo más que valora el consumidor es la calidad y variedad en la oferta de sus productos, las marcas que se ofrecen, la limpieza de la máquina y que se pueda elegir de entre un surtido de lo más completo posible". También es importante que la estética de la máquina "esté integrada con la imagen del hotel", agrega Beñat Orquín, de Azkoyen Group.

Solución para todos

Las máquinas expendedoras de producto son una solución para todo tipo de hoteles. Pueden variar los modelos a usar, según sus necesidades o el tamaño de cada establecimiento: en bufés de desayuno, salas de reuniones, *coffee breaks*…, ya sea a través de *dispensing* o máquinas de *vending* de bebidas calientes, refrescos, *snacks*, sándwiches, frutas, etc. Pero sí es cierto que es más habitual, sobre todo en el caso del *vending*, ver más este tipo de soluciones en hoteles de *low cost* que en los de lujo, no sucediendo lo mismo con el *dispensing*. Según Sara Jiménez, de Preparados Alimenticios

NH LEGANÉS



JOFEMAR VENDING





ZUMMO

NH BARCELONA EIXAMPLE



PREPARADOS ALIMENTICIOS SIMAT



Simat, "en principio, son válidas para todos; dependerá de la política de los establecimientos. Pero siempre puede sumar y dar un mejor servicio. Nuestra experiencia y la de nuestros clientes con presencia en los establecimientos hoteleros es que suma". Como apunta César Zubiri, de Jofemar Vending, "si algo podemos destacar del *vending* y el *dispensing* es su adaptabilidad a cualquier situación, usuario, producto o idea. El propósito de estos servicios es solucionar un problema a un usuario en un momento en el que no pueden hacerlo ni una tienda ni un restaurante ni un bar ni un servicio de habitaciones, en el caso concreto de los hoteles. Además, las múltiples tipologías de máquinas de las que se dispone en la actualidad y sus diferentes acabados y funcionalidades son capaces de adaptarse a los distintos hoteles que encontramos. En este caso vemos clave la personalización de las máquinas ya que dará lugar a la creación de espacios únicos perfectamente adaptados a los negocios y enfocados a los clientes potenciales".

En lo referente a las máquinas más requeridas, Juan José Mach, de SaGa Coffee Ibérica (Saeco), sostiene que "depende y varía en función del hotel o establecimiento y de los servicios que desee ofrecer a los clientes. En general, las máquinas de *dispensing* más solicitadas son las de café y bebidas calientes, así como las de zumos. Las máquinas de *vending* más demandas son las de café y bebidas calientes, y las multiproducto que puedan suministrar una gran variedad de selecciones, como pueden ser agua, refrescos, *snacks*, sándwiches...". Eso sí, como apunta Beñat Orquín, de Azkoyen Group, deben tener "muchas opciones de selección para satisfacer las necesidades que puedan surgir de gran parte de sus clientes".

¿Cómo se encuentran los hoteles españoles en relación a los de otros países? César Zubiri, de Jofemar Ibérica, responde que "en Europa siempre ha habido una estrecha relación entre los hoteles y el *vending*, y desde hace años esta idea es muy visible también en nuestro país. Los primeros en sumarse a esta tendencia fueron los hoteles *low cost*, pero pronto, y gracias a la gran oferta de tipología de máquinas, productos, acabados y el gran trabajo en



la personalización, actualmente podemos encontrar máquinas de *vending* y *dispensing* en hoteles de todas las categorías. Además, el sector turístico en España va en aumento y esto es muy positivo para abordar la presencia que tienen estos canales en los establecimientos turísticos. Debemos aprovechar el crecimiento del turismo para ofrecer a los nuevos clientes mejores servicios de una manera continuada y qué mejor manera de hacerlo que a través del *vending* o el *dispensing*. Mediante estos canales conseguimos una mayor atención y un aumento en las ventas paralelamente. El crecimiento del turismo en España influye directamente en el crecimiento del *vending* y más aún si este servicio está específicamente diseñado y orientado a las diferentes ubicaciones del sector". Para José Pascual, de Zummo, "es cierto que hay otros mercados donde la costumbre de tomar zumo recién exprimido de máquinas de *vending* o dispensadoras está más extendida, como en Estados Unidos o los países del centro y norte de Europa. No obstante, en España parece que esta tendencia ha llegado muy fuerte y que la mayoría de los establecimientos se está sumando a este tipo de oferta para complementar sus servicios actuales". Por su parte, Juan José Mach, de SaGa Coffee Ibérica (Saeco), recuerda que, "en el caso del *dispensing*, hoy en día es habitual ver soluciones en los bufés de desayuno en la mayoría de los hoteles y existe una clara tendencia hacia la utilización de máquinas de *vending*. Se va avanzando de manera progresiva aunque todavía no se equipara a los niveles de implantación que hay en otros países".

> UNO DE LOS ASPECTOS MÁS VALORADOS ES QUE LA ESTÉTICA DE LA MÁQUINA ESTÉ INTEGRADA CON LA DECORACIÓN

Innovación

En las máquinas de café, una de las innovaciones más importantes de los equipos son las soluciones que permiten una mejor extracción del *espresso*. El resultado viene garantizado a través de un mayor control del grado de molido, de la compactación de la pastilla de café, del control de la presión del agua y del flujo del agua, así como un mayor control en la estabilidad técnica, buscando un café *espresso* de mayor presencia, calidad, mejor color y mayor persistencia de la crema, en definitiva, perfeccionando la extracción. A ello hay que sumar el uso de molinos de bajas revoluciones con fresas más anchas, que mejora el trato de la molienda del café. Además, la incorporación de la leche líquida es otro aspecto a destacar.

Las empresas también se decantan por el *coffee to go* (café para llevar) con vasos de gran tamaño y tapa, con lo que están surgiendo nuevos modelos o renovándolos para adaptarse a este uso.

AZKOYEN GROUP



SAECO



Las máquinas *table top* o de sobremesa son probablemente hoy en día uno de los segmentos más dinámicos dentro del *vending*. Son por ejemplo los equipos que incorporan desde hace tiempo la posibilidad de utilizar tanto café en grano como en cápsula, y los que tienen más personalización de los productos en función de los gustos y necesidades de los usuarios.

También se producen mejoras en los *interfaces*, al introducirse nuevos teclados capacitivos y pantallas *touch screen* con distintas funcionalidades. De esta manera, los operarios pueden usar el punto de venta como un medio de comunicación en el que se pueden proyectar mensajes y fotografías destinados al cliente. Se trata de incorporar nuevas tecnologías que favorezcan la interactividad y la experiencia del usuario. "Las pantallas táctiles, la interactividad o la publicidad 2.0 son características que pueden distinguir negocios de la misma tipología. Si logramos sorprender al usuario a través de las experiencias habremos conseguido esa relación con la marca que el cliente recordará por mucho tiempo. La innovación en *customer experience* y todo lo relacionado con el *marketing* da lugar a soluciones de venta automática que conectan con sus consumidores y multiplican así sus ventas", indica César Zubiri, de Jofemar Ibérica. Cabe recordar que "el consumidor actual busca ante todo inmediatez. El sector horeca se adapta continuamente a las necesidades y tendencias de consumo, y en este sentido se está percibiendo una tendencia a fomentar la interactuación con el cliente, que sea capaz de cubrir sus necesidades de una forma rápida y sencilla en cualquier momento", manifiesta José Pascual, de Zummo.

En cuanto a los sistemas de pago, además de con efectivo y también con tarjetas –ya sean de crédito o las de identificación por ejemplo en oficinas–, la industria parece dirigirse al pago por móvil a través de aplicaciones que, además de aumentar las ventas, pueden reducir los costes de gestión. Los sistemas *cashless* están cada vez más presentes ya que, en la actualidad, casi en una cuarta parte de las máquinas se puede pagar sin efectivo.

El sector también se dirige cada vez hacia productos *healthy*. Como asegura Sara Jiménez, de Preparados Alimenticios Simat, se tiende "a poner producto más saludable; de ahí que hayamos adaptado nuestra línea de productos con propuestas sin azúcar, bajas en grasas y valores nutricionales equilibrados para poder aportar una dieta mediterránea a los consumidores". En ello incide Siro Cocina, de Mondelez International, al señalar que "este sector está creciendo mucho y está siguiendo las tendencias generales de consumo, en busca de productos más saludables y naturales… Está en clara expansión y es cada vez más habitual tener acceso a la venta automática de productos".

No debemos olvidarnos de los recursos sostenibles. "La preocupación por la sostenibilidad y la contaminación nos lleva a trabajar la eficiencia energética en las máquinas, incorporando mejoras que disminuyen el consumo eléctrico. Luces led de bajo consumo, posibilidad de programar los periodos de encendido y apagado de las pantallas, así como el control remoto de la temperatura para garantizar la eficiencia energética son solo algunos ejemplos", señala César Zubiri, de Jofemar Ibérica.

Lo que está claro es que es un sector donde todavía cabe esperar un largo crecimiento tanto en ventas como en la diversidad de equipos y de los productos que dispensan.

EL HOTELERO VALORA LA EFECTIVIDAD DEL SERVICIO, LA INMEDIATEZ Y EL RENDIMIENTO

Para más información:

ACV Vending ☎ 902 88 41 29
Almadera ☎ 918 021 637
Azkoyen Industrial ☎ 948 709 709
Bianchi Vending Ibérica ☎ 932 243 970
Cannon Higiene ☎ 916 705 010
Catering Arcasa ☎ 935 148 980
Carol & Chocolat ☎ 936 302 423
Charge Vending ☎ 934 101 162
Distribuciones Anreno ☎ 937 267 222
Eu Vend ☎ 913 598 141
Euvesa ☎ 932 540 991
Fajota Ibérica ☎918 114 611
FAS Internacional ☎ 934 742 086
Food Services ☎ 934 736 000 0
Gisper ☎ 938 793 118
GM Vending ☎ 948 317 311
Góngora Representaciones ☎ 938 446 792
GPE Vendors España ☎ 933 522 291
Innovending ☎ 914 990 452
Jofemar ☎ 948 751 212
Kraft Food España ☎ 913 254 750
Marcilla Coffee System ☎ 932 476 785
Nespresso ☎ 934 171 717
Nestlé España ☎ 934 805 736
Nutrisport ☎ 937 974 360
N&W Global Vending Spain ☎ 912 774 400
Prakagorri Llunber ☎ 944 101 273
Proyecto 51 ☎ 917 105 692
Quickcafé ☎ 948 317 311
Pelican Rouge Coffee Solutions ☎ 916 780 545
Rheavendors España ☎ 916 011 960
Ricma ☎ 976 564 141
Saeco Ibérica ☎ 934 740 017
Selhosvi Vending ☎ 944 100 935
Semagar Vending ☎ 968 345 274
Siteco ☎ 945 223 054
Sucsnatur ☎ 937 914 899
Tecnología del Vending ☎ 916 692 292
TPC NetGrup ☎ 938 166 371
Vendin ☎ 916 919 104
Zumex ☎ 961 301 251
Zummo ☎ 961 301 246

Guía Contract y Canal Horeca




CARAVITA®
Sombrillas y velas tensadas exclusivas
T +49 8458 603 89 18 | F +49 8458 603 89 20
www.caravita-parasoles.com | ventas@caravita.eu





Guía Contract y Canal Horeca

Oferta especial

1 módulo edición impresa

+ 1 banner en

www.equipamientohostelero.com

300€

Reserve ya

Mayor visibilidad para su negocio

equipamientohostelero@curtediciones.com

Tel. 93 318 01 01





Irregularidad armónica

La colección Pili es una de las novedades de Arturo Álvarez. Un único hilo de acero inoxidable pintado se entrelaza creando volúmenes aleatorios sin orden, entretejiendo una irregularidad armónica y envolvente llena de encanto y misterio por la que escapa caprichosa la luz. Pili se presenta en dos tamaños, permitiendo generar composiciones, de gran impacto visual, con la combinación de varias unidades.



Sorprendente escultura

Dentro de su nueva colección 2018, El Torrent presenta Aura, una lámpara de aplique creada por Joan Genebat. El modelo Aura está hecho totalmente a mano y su diseño nos recuerda al mar Mediterráneo, a la fina arena, a las paredes encaladas y a la tierra volcánica. Aura es un modelo del tipo aplique decorativo de hormigón polímero y está disponible en tres colores o en hormigón natural. El suave tacto de sus esquinas redondeadas se complementa con un embellecedor de madera natural y un difusor traslúcido con un sistema de iluminación led. Su luz central emana sensualidad y mística, jugando con las sensaciones a nuestro paso. Aura se adapta al tamaño o cualidad de cualquier estancia así como a zonas de paso o corredores. Además, juntando varias piezas de este modelo, se puede crear una sorprendente escultura.

Luz por un tubo

Pujol Iluminación crea colecciones de luminarias de una alta calidad técnica, además de otorgarles un diseño único, como es el pie de salón Giravolt, la pieza perfecta para espacios de vanguardia. El pie de salón Giravolt es una lámpara de estética contemporánea inspirada en la geometría más pura, disponible en forma ovalada o totalmente redonda, un matiz muy interesante. A nivel constructivo, Giravolt se compone por un armazón realizado en acero, difusor de pergamino poliéster y acabado color cromo, materiales de alta durabilidad que encajan a la perfección en un amplio abanico de estilos decorativos. Además, Pujol Iluminación piensa en las diferentes necesidades a la hora de iluminar un espacio e incluye en Giravolt una iluminación regulable, algo ideal para el usuario.





Estilo y tecnología

Ledvance ha ampliado su gama de luminarias de interior con la incorporación de nuevas referencias fáciles de instalar. Los paneles de Ledvance presentados bajo el nombre de Osram Planon no solo son prácticos sino que se adaptan perfectamente a casi todas las estancias interiores gracias a su discreto diseño, ideal para montaje superficial o empotrado en salas de estar, pasillos o incluso cocinas. Las luminarias circulares de Ledvance de la gama Osram Silara cuentan con una serie de variantes que también se adaptan a una gran diversidad de espacios. Los modelos avanzados con la denominación adicional Click CCT permiten, por ejemplo, regular la luz usando el interruptor, así como ajustar la temperatura de color en tres niveles. Disponibles en diseño circular y cuadrado, estas luminarias led de pared y techo, con marco RGB y carcasa de aluminio, emiten una luz blanca cálida o de colores brillantes.



Gestionar la temperatura desde un *smartphone*

Gree Products han anunciado la compatibilidad de los conductos y *cassettes* U-Match de la gama comercial de Gree y el sistema de gestión de climatización de Airzone, que permite gestionar la temperatura de las diferentes estancias desde un termostato o un *smartphone*, integrando equipos de diferentes fabricantes, reduciendo el consumo hasta en un 53% y mejorando el confort al ofrecer la temperatura ideal en cada estancia. La serie de conductos interiores U-Match ofrece 12 modelos y diferentes configuraciones tanto de las unidades interiores, con o sin bomba de calor, como de las unidades exteriores, basadas en el compresor rotativo *inverter* de Gree y que utilizan refrigerante R410A.



Aire más saludable

ComfoValve Luna es la nueva válvula de Zehnder de suministro de aire. Ha sido desarrollada para su uso en los sistemas de distribución de aire y es adecuada para ser instalada en techos y paredes. Su aspecto discreto y minimalista la hacen adecuada para cualquier ambiente arquitectónico. Tiene una altura de tan sólo 30 mm y un diámetro de 170 mm, hecho que facilita su integración estética en paredes y techos. El diseño del cono interior favorece el efecto Coanda gracias al cual el flujo de aire se desplaza por el techo y desciende hacia el suelo evitando corrientes de aire. Además, el cono está especialmente diseñado para que haya una baja resistencia de aire evitando ruidos molestos. El nivel de aire se puede ajustar externamente de 25 maneras diferentes con tan solo girar el control. Una vez seleccionado el volumen, el mismo puede configurarse para evitar que se modifique involuntariamente.



Acristalamientos de grandes dimensiones

Reynaers Aluminium amplía su sistema para fachadas y cubiertas CW 50 con las dos nuevas variantes CW 50-ML (Multi Level) y CW 50-HW (Heavy Weight). La nueva variante Multi Level del sistema CW 50 permite la libre combinación entre perfiles de montantes y travesaños, solventando así el drenaje interno de la fachada y ofreciendo una mejor estanqueidad en el edificio. Asimismo, esta variante sobre el sistema estándar facilita que el proyectista del muro cortina pueda diseñar libremente, sin estar condicionado por la habitual retícula ortogonal y, gracias a una completa gama de nuevos perfiles y accesorios, el sistema también resuelve la posibilidad de utilizar acristalamientos trapezoidales. El sistema CW 50 de Reynaers en su variante Heavy Weight ha sido desarrollado para soportar vidrios con pesos de hasta 700 kg. Además, el sistema CW 50-HW cuenta con unos soportes internos para los vidrios especialmente diseñados para poder llegar a sus altos valores, y que facilitan la utilización de dobles y triples acristalamientos.

Valux se integra en **Persax**

Persax, especialista en elementos de protección solar y fabricante de elementos de cerramiento desde 1976, se consolida en el sector de las puertas y persianas con la integración de la empresa Valux. Con este nuevo paso Persax sigue creciendo en el sector al aumentar su equipo humano, especialización, productos y servicios. El ya extenso catálogo de productos de Persax gana peso al contar con más recursos. Valux es una empresa dedicada a la fabricación y venta de persianas y puertas enrollables de aluminio. Está ubicada en Alaquás (Valencia), y ofrece productos de alta seguridad con un alto componente de diseño y calidad. Con esta integración, Valux entra a formar parte de un grupo con gran consolidación el mercado tanto a nivel nacional como internacional.



Hospitality Innovation Planet (HIP), la feria profesional para el sector horeca, se celebró del 19 al 21 de febrero en Ifema con un incremento del 31% y más de 17.000 visitantes profesionales del sector de la hostelería y la restauración. Las más de 190 conferencias, 4 congresos paralelos y 300 *speakers* nacionales e internacionales sitúan a este congreso como el mayor evento europeo horeca y lo consolida como una cita anual imprescindible para la industria.





Hospitality Innovation Planet

Previsiones superadas

HIP reunió en Madrid durante tres días a empresarios y directivos de la hostelería y la restauración con el objetivo de compartir las últimas tendencias e innovaciones del sector. HIP contó con dos pabellones en Ifema, alrededor de 30.000 m² que le consolidan como el evento de referencia para el canal horeca. Más de 300 empresas participaron como expositores y compañías internacionales y presentaron sus innovaciones.

HIP arrancó el día 19 con la inauguración del I Congreso Europeo de Derecho y Gastronomía por parte del ministro de Justicia, Rafael Catalá, quien destacó la importancia de que el derecho esté cercano a la sociedad y a sus problemas reales para generar seguridad jurídica, como forma de generar desarrollo y empleo, así como la necesidad de proteger los derechos de autor de chefs y cocineros. Tanto Javier Cremades, presidente de Cremades & Calvo-Sotelo, como Rafael Ansón, presidente de la Real Academia de la Gastronomía Española, y entidades organizadoras del congreso, destacaron la pertinencia de un congreso de estas características que analice si el marco jurídico actual es el adecuado para el cambio que está experimentando el sector de la gastronomía en nuestro país.

Durante la inauguración oficial de HIP, Luis Cueto, coordinador general de la Alcaldía de Madrid, resaltó el potencial de España y Madrid como destino turístico y el afán del Ayuntamiento de Madrid por buscar el equilibrio entre el bienestar de los madrileños y turistas, y potenciar Madrid como uno de los principales destinos de turismo urbano, con una oferta gastronómica y hostelera líder en el mundo. Y es que HIP 2018 ha generado un impacto económico de más de 24 millones de euros, elevando la ocupación hotelera en la ciudad de Madrid.

Por su parte, Hugo Rovira, copresidente de HIP y director general de NH Hoteles para el sur de Europa, resaltó "el buen momento que atraviesa el sector turístico en España y cómo HIP es una gran oportunidad para reflexionar sobre cuál debe ser el futuro del sector, reinventarse y anticiparse".

Asimismo, Octavio Llamas, copresidente de HIP, recordó el crecimiento exponencial de HIP en tan sólo dos años, además de recalcar la gran importancia de que el sector de la restauración apueste por la innovación.



El día 19 también abrió sus puertas en HIP el I Congreso Nacional de Negocios y Gestión de la Dependencia, que fue inaugurado por la secretaria general de Servicios Sociales de la Junta de Andalucía, Purificación Gálvez, y por el gerente de Servicios Sociales de la Junta de Castilla y León, Carlos Raúl de Pablos, y que mostró soluciones, últimas innovaciones y tendencias para la geroasistencia.

Hospitality 4.0 Congress, el mayor congreso internacional sobre innovación y transformación del sector horeca, que se organiza en el marco de HIP2018, arrancó también el primer día de feria. Más de 350 ponentes nacionales e internacionales formaron parte del programa del congreso que contó con sesiones de *revenue*, experiencia de cliente y *neuromarketing*, *marketing*, estrategia de nuevos modelos de negocio, transformación digital, *management* o sostenibilidad y eficiencia.

HotelTrends reúne a más de 1.000 hoteleros

La segunda jornada de HIP estuvo protagonizada por Hotel Trends, la cumbre anual de innovación para el sector hotelero en la que se dieron cita los *game changers* del sector para debatir sobre el futuro de la hotelería y el turismo. El evento reunió a más de 1.000 hoteleros de toda la Península Ibérica que acudieron para conocer los nuevos retos que deberán implementar en sus negocios durante los próximos meses y que la economía y un consumidor cada vez más exigente están marcando.

La apertura de Hotel Trends contó con la participación de Marta Blanco, directora general de Turismo de la Comunidad de Madrid, quien destacó las nuevas oportunidades que brindan los cambios a los que está expuesto el sector y apostó por la colaboración público-privada para desarrollar políticas turísticas transversales que atraigan un turismo de calidad a la Comunidad de Madrid.

Por su parte, Miguel Sanz, director de Turismo de Madrid Destino, resaltó la importancia del turismo para el crecimiento y desarrollo de Madrid, poniendo de relieve las distintas medidas en marcha para asegurar un modelo turístico y de alojamiento ordenado, sostenible y de calidad, que garantice seguridad jurídica tanto a los inversores como a los turistas y madrileños.

Asimismo, Hugo Rovira, director general de NH Hotel Group para el sur de Europa y presidente de HIP, acentuó la buena salud de la industria hotelera y cómo se encuentra en el momento idóneo para invertir y pensar en el futuro que imponen los nuevos clientes, *players* y modelos de negocio.

Por otro lado, Kike Sarasola, presidente de Room Mate y Be Mate Hoteles, recalcó la necesidad de fortalecer la unión del sector, animando a los empresarios a ampliar su mercado a todo el mundo para diversificar y mitigar riesgos, y apostó por regular los apartamentos turísticos con inteligencia: "El cliente es quien manda y al cliente no se le puede prohibir elegir dónde quiere ir. Se debe regular, no prohibir, y hay que hacerlo con inteligencia y buscando la convivencia de ciudadanos y de turistas que visitan las ciudades". Además, Sarasola aventuró que "en menos de cinco años todas las cadenas hoteleras estarán de alguna forma en el negocio de los apartamentos turísticos".

Por su parte, Larry Mogelonsky, propietario de Hotel Mogel Consulting Limited y fundador de LMA Communications, subrayó en su ponencia



Miguel Sanz



Hugo Rovira



Larry Mogelonsky


Kike Sarasola

las nuevas formas de alojamiento turístico basadas en internet, la regulación o carencia de ella y cómo afectan a los establecimientos regulados. Asimismo, dio las claves para que el efecto e interrupción que estas cuestiones tienen en los negocios con licencia se reduzcan al mínimo.

Además, Donald Burns, fundador de The Restaurant Coach™ University, en su ponencia *¡Tu restaurante Apesta!*, recalcó la importancia del factor humano para mejorar los negocios.

Por otro lado, en HIP Culinary Action!, la iniciativa de Basque Culinary Center para promover el emprendimiento y la generación de nuevos negocios, renió a los mejores chefs y restauradores del panorama actual como Roberto Ruiz, propietario de Punto MX, el primer mexicano estrella Michelin de Europa; Diego Guerrero, chef y propietario de DSTAgE; y a los propietarios de los restaurantes que están agitando el panorama hostelero en Madrid como Sala de Despiece, Triciclo, La Maruca, Grupo Deluz y Diego Cabrera.

La segunda jornada acabó con la concesión, en el transcurso de una cena de gala, de los Horeca New Business Models Awards. Estos galardones reconocen el trabajo, el liderazgo y la transformación de aquellas empresas que apuestan por la innovación en el sector horeca enfocándose en las áreas de modelos de negocio, nuevos productos, equipos, gestión de la comunicación, procesos operativos, *marketing* o experiencia de cliente.

La última jornada de HIP contó con la novena edición de Restaurant Trends de Marcas de Restauración, el foro de referencia de los altos directivos de las empresas más importantes del sector de la restauración organizada en España. Un foro de intercambio de opiniones sobre las tendencias y las claves del sector, y análisis de experiencias sobre sostenibilidad empresarial y el valor de la franquicia. Entre todas las sesiones que tuvieron lugar dentro del marco de Restaurant Trends resaltó en especial la ponencia de Jeffrey Amoscato, *vicepresident supply chain and menu innovation* de Shake Shack, quien explicó a todos los asistentes cómo ha triunfado gracias a su innovador modelo de negocio. Y es que Shake Shack es la cadena de hamburguesas estadounidense que está cambiando el mundo del *fast food*. En 2014, Shake Shack fue considerada por *Entrepreneur Magazine* como una de las 25 empresas más innovadoras por destruir el mito de que la comida rápida debe estar precocinada.

Por último, destacar el Summit de Colectividades, una jornada intensa para debatir sobre las nuevas políticas de empresa saludables y las nuevas estrategias del futuro para mejorar el sector de la restauración colectiva, apostando por el deporte y nuevos hábitos saludables. En España, más del 60% de la sociedad sufre de sobrepeso u obesidad. En medio de las nuevas tendencias alimentarias, las empresas tienen el reto de desarrollar actividades que contribuyan a un estilo de vida saludable, con el objetivo de mejorar la salud en los ámbitos de trabajo. En su ponencia, Diego Olmedilla, de Facyre, puso el acento en una nueva tendencia que está cogiendo fuerza este 2018 y que va a coger mucha popularidad: los *weekenders*. Un concepto que engloba un movimiento de gente que decide llevar un estilo de vida saludable de lunes a viernes para darse homenajes los fines de semana.

La próxima edición de HIP volverá a Madrid del 18 al 20 de febrero de 2019.



Tork ha ideado un nuevo modelo de dispensadores, Tork Soporte Punto de Higiene, con un diseño flexible y atractivo. Se ha concebido para posicionar la higiene en el corazón de la empresa y mejorarla, tanto en las oficinas como en el resto de espacios públicos. Tork pone de manifiesto, una vez más, su firme compromiso con la importancia de la higiene de manos, a la vez que demuestra su preocupación por el bienestar tanto de empleados, como de clientes e invitados.

Acceso más cómodo

Tork Soporte Punto de Higiene se caracteriza por facilitar un acceso más cómodo a los jabones, líquidos o en espuma, y pañuelos faciales. Por otro lado, su estructura, de sólida construcción, permite instalar hasta tres dispensadores en un mismo Soporte Punto de Higiene. Por último, su diseño elegante encaja a la perfección en el entorno de las oficinas más modernas.

Baño aromatizado



Initial, la división de Rentokil Initial especializada en crear ambientes limpios e higiénicos, presenta Genie, un nuevo sistema de neutralización de olores de alto rendimiento diseñado para hacer frente al mal olor en los baños. La principal característica de Genie es su tecnología AirQ en nanogota, que permite que la fragancia se disperse consistente y uniformemente en la habitación con una cobertura de hasta 425 m². Con esta tecnología de nebulización se dispersa el aroma como un vapor, evitando que éste caiga rápidamente al suelo como ocurre con los aerosoles convencionales, obteniendo así una aromatización mejor y más eficiente. Además, su dispersión se ve también mejorada por su ventilador integrado que garantiza una difusión sutil. Ofrece 21 tiempos de inicio/*stop* diferentes y 50 niveles de intensidad que permiten adaptarse a los distintos niveles de tráfico en los cuartos de baño, horarios, etc.



3M
Limpieza perfecta

3M, a través de su Departamento de Mantenimiento de Inmuebles, es el único fabricante de estropajos para limpieza manual que tiene la certificación APPCC / HACCP para una serie completa de productos. Por lo tanto, estas soluciones son válidas para operaciones de limpieza en todo el proceso de preparación de comida y para aquellas empresas de manipulación de alimentos que operan de conformidad al programa APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos o HACCP por sus siglas en inglés) basado en la seguridad. Entre los productos de 3M con certificado APPCC / HACCP se encuentran las almohadillas hexagonales Scotch-Brite™ Dual Purpose Scour Pad 96HEX, los salvauñas Scotch-Brite™ SU2020 y SU2030 y el emblemático rollo Scotch-Brite™ 96. Por ejemplo, con los Scotch-Brite™ SU2020 (fibra púrpura 2020) y SU2030 (fibra negra High Pro), 3M cumple la recomendación de la APPCC / HACCP de "evitar el uso de bolas metálicas en utensilios de cocina" y ofrece una limpieza más higiénica y eficaz en una gran variedad de superficies. Fabricados con fibras y materiales de la máxima calidad, todos los productos de limpieza manual de 3M se distinguen por facilidad de uso (y ahorro de tiempo), gran durabilidad y resistencia a los detergentes empleados habitualmente en cocinas.

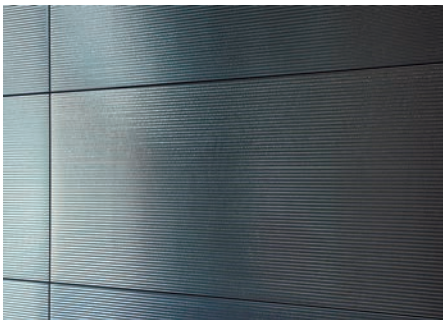
3M España

Dpto. Mantenimiento de Inmuebles
Juan Ignacio Luca de Tena, 19-25.
28027 Madrid.
Tel.: 913 216 000.
Fax: 913 216 597.
E-mail: dmi.es@mmm.com
www.3m.com/es/inmuebles



Volver a lo industrial

Las superficies de hormigón destacan cada vez más en la arquitectura moderna, ya que este material imprime carácter, proporciona rugosidad y ofrece una estética en tonos cálidos con distintos matices de grises. La nueva colección Concrete, lanzada por LG Hausys, incorpora la textura rugosa del hormigón crudo y el fino acabado de Hi-Macs®. Hi-Macs® ha desarrollado este aspecto fascinante y lo ha combinado con todas las ventajas de la piedra acrílica de última generación. El material totalmente no poroso se puede termoformar, lo que permite obtener formas curvadas, así como superficies sin juntas. De este modo, resulta fácil de reparar y mantener. La colección Concrete constituye todo un reto en modernidad ya que vuelve a una época industrial en la que los colores básicos proporcionaban un lienzo en blanco en el que crear.



Piezas metalizadas

Nace una nueva generación de piezas metalizadas Frontek. En su ADN conservan la esencia de las originales piezas de cerámica extrusionada en acabado metalizado que se lanzaron al mercado hace varios años. Una generación que toma lo mejor de su herencia y aplica la última tecnología de la industria cerámica para ofrecer un producto mejorado, con unos precios más competitivos, y mayor flexibilidad y rapidez en los procesos de producción. Frontek es una pieza de porcelánico extruido que destaca por su gran ligereza y ofrece unas excelentes cualidades técnicas para el revestimiento de fachadas: gran dureza, alta resistencia, baja absorción de agua, buen comportamiento ante los agentes climáticos y medioambientales, etc. Esta pieza está especialmente diseñada para ser anclada sobre una estructura metálica y asegurar una rápida y sencilla instalación del sistema. Su estudiado diseño garantiza una fijación óptima a la estructura, sin necesidad de cortes o perforaciones adicionales que pudieran debilitar su resistencia

Ecléctico despliegue de opulencia

La colección de Martyn Lawrence Bullard para Cole & Son es un ecléctico despliegue de opulencia. La influencia de culturas orientales y occidentales se mezcla en esta colección cosmopolita de lujosos detalles y elegantes colores. Esta gama de papeles pintados muestra la amplitud de la experiencia artística de su diseñador con preciosos motivos intrincados de lámparas, baldosas y arcos en tonos desgastados de *gilver* (oro plateado), estaño y suave dorado, así como en palmeras inspiradas en Hollywood y tradicionales estampados botánicos ingleses en sorprendentes tonos verde hoja, rosa maquillaje o azul *print room*. Cole & Son se distribuye en España a través de Pepe Peñalver.





Homenaje al mármol

Silestone® by Cosentino amplía en 2018 la exitosa serie Silestone® Eternal que hace un fiel homenaje a los mármoles más populares que la naturaleza nos ofrece. Eternal Jasmine, Eternal Marfil y Desert Silver dan nombre a tres nuevas tonalidades que regalan una auténtica estética marmoleada con la tecnología, la innovación, la calidad y la funcionalidad que sólo un producto como Silestone® puede ofrecer. Fondos de color blanco, gris y crema muestran una apariencia natural extraordinaria donde francos dibujos de vetas se convierten en protagonistas por su sugerente personalidad. Gracias a la innovación que hay detrás de la superficie de cuarzo Silestone®, el veteado original traspasa la capa de la superficie para incorporase a todo el volumen de la tabla, incluyendo las zonas de corte y cantos.

Un descanso de lujo



Dentro de la innovadora colección Vit, Senttix ofrece cuatro modelos distintos de colchón, diseñados para conseguir diferentes firmezas y sensaciones. Entre ellos lanza Tonique, el encargado de aportar un descanso de lujo, con especial cuidado en nuestra armonía y estabilidad. El tejido del modelo Tonique ha sido diseñado para representar serenidad y calma, tranquilidad y bienestar, pureza y limpieza, suavidad y calidez. Un tejido natural de viscosa que aporta un descanso suave, fresco y saludable. Tonique es un colchón que destaca por componerse de lana merino, que es un tejido repelente al agua, manteniendo así su capacidad de transpiración. Este tejido es capaz de conservar la temperatura de forma estable, protegiendo al cuerpo de variaciones térmicas de frío o calor. Gracias al tamaño de sus fibras permite absorber la humedad un 30% mejor que otros tejidos.

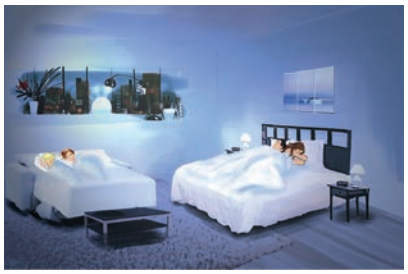


Llena de curvas

Jesús Gasca presenta Laclásica con brazos para Stua. Esta butaca está hecha de madera de fresno moldeada en 3D y comparte características de diseño con la versión sin brazos. La silueta de Laclásica parece que siempre ha estado entre nosotros y, sin embargo, es nueva y vanguardista. Laclásica es una silla llena de curvas que continúan las ondulaciones del cuerpo humano mimetizándose con ellas. Su forma es sensual y acogedora. En sus aspectos técnicos cabe destacar que el asiento y el respaldo se funden con las patas de una manera fluida. Una pieza inyectada de color blanco, por debajo del asiento, simplifica su estructura y le da fortaleza. En esta nueva versión, Jesús Gasca ha ideado los brazos como una sinuosa prolongación de las patas delanteras, aportando carácter y funcionalidad. Laclásica con brazos es apilable y su asiento puede ser tapizado.









Sofás-cama para hotel





Senntar
de Euroconvertibles S.A.

Más información:
91 647 07 50
info@senntar.com
www.senntar.com



Ledvance e Hispanofil iluminan la Universidad Europea del Atlántico

Ledvance e Hispanofil han desarrollado con éxito el proyecto de iluminación de las nuevas instalaciones deportivas del campus de la Universidad Europea del Atlántico en Santander. El proyecto comprende la iluminación exterior de dos pistas de pádel y una de voleyplaya, así como un pabellón interior que alberga las pistas de atletismo y baloncesto. Como *partner* de este proyecto, Hispanofil ha depositado su confianza en Ledvance, quien, además de ejecutar los correspondientes estudios lumínicos y económicos, ha ofrecido soporte técnico y asesoramiento comercial desde el inicio. A la hora de escoger las luminarias que mejor se adaptaban a la aplicación, se optó por los proyectores led Floodlight de 200 W y 50 W, que destacan por su capacidad antideslumbramiento, algo especialmente valorado en las aplicaciones deportivas.



Kriskadecor equipa el restaurante Nando's en Sudáfrica

Junto a la compañía londinense Stac Architecture Ltd., Kriskadecor ha decorado uno de los locales de la cadena internacional original de Sudáfrica. Entre colores cálidos, paredes de ladrillo original expuesto y la introducción de terracota y chapa de acero laminado en caliente, destaca la adaptabilidad de los pequeños eslabones de aluminio anodizado. Las tres soluciones de diseño aportadas por la compañía crean un ambiente único. Tanto los separadores de espacio conformados por semicírculos ondeantes con raíles curvados a medida, como la novedosa cortina de techo y los *chandeliers* cilíndricos que recubren los distintos puntos de luz, proporcionan el color, la textura y el movimiento deseados. Si le sumamos arte africano contemporáneo salpicado por todo el local, el resultado es una referencia en diseño personalizado que combina historia, cultura e innovación.

Àbag Estudio diseña dependencias para un apartotel modernista de Barcelona

El Eixample barcelonés está repleto de joyas arquitectónicas, una de ellas es la Casa Francesc Carreras, un edificio de principio del siglo pasado ubicado en la Gran Vía de Les Corts Catalanes y cuyo arquitecto, Antoni Millàs, es uno de los creadores modernistas más desconocidos. Este edificio que acogía antiguas residencias particulares y oficinas con un diseño funcional contiene ahora, en esta segunda fase de su reforma, varios apartamentos de entre 80 y 100 m² para uso turístico. La remodelación la ha realizado Abel Pérez Gabucio, capitaneando Àbag Estudio. Abel Pérez Gabucio ha creado una serie de dependencias en las que la luz es la protagonista y se respira un ambiente relajado. El encargado del proyecto ha optado por conservar y restaurar los suelos y las molduras originales, al igual que el cerramiento de la tribuna. En las zonas con tabiques alzados en esta reforma se han colocado nuevas molduras en las paredes inspiradas en las de origen. Éstas comparten muro con litografías de Tàpies, ofreciendo así una fusión de dos épocas. La mezcla de mobiliario actual con diseños propios de Abel Pérez Gabucio contrasta con elementos tan espectaculares como una chimenea modernista de cerámica verde y mármol que sin duda no pasa desapercibida, llevando así al extremo la convivencia de los estilos. En el proyecto decorativo las lámparas cobran protagonismo, una *chandelier* de esencia Space Age evidencia el *old new*.



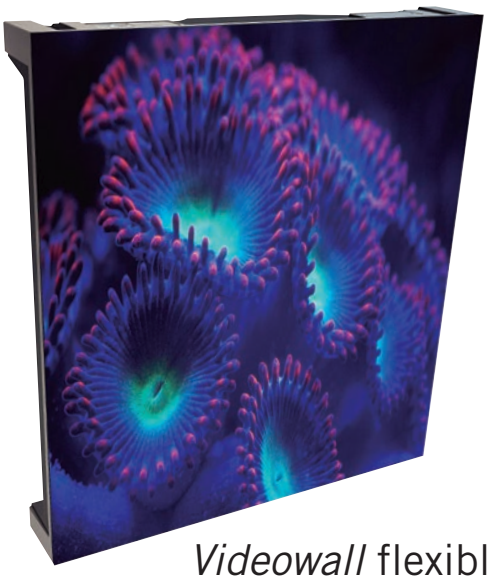


¿Lámpara o altavoz?

El exclusivo diseñador italiano Enzo Catellani, famoso por sus creativas luminarias, y los ingenieros de sonido de Architettura Sonora han creado Medouse, posiblemente el altavoz de jardín más singular que han diseñado jamás. Construido en dos hemisferios de cristal templado y con luz interior, este bello altavoz apto para exteriores disponible en Bowers & Wilkins no dejará a ningún cliente indiferente. Cuando se apaga, es un elemento más del paisaje, desaparece difuminándose perfectamente en su entorno; cuando se enciende, todo cambia. Aparece como un guardián del mundo natural, una luz tutelar del paisaje. La emisión de sonido omnidireccional, que se extiende desde el cuerpo vítreo refinado a través de la base elevada, crea una alquimia mágica de luz y sonido, convirtiendo a Medouse en una pieza de tecnología y diseño llamativa y pionera, perfectamente alineada con el enfoque emocional de Architettura Sonora y Catellani & Smith. Se encuentra disponible en los acabados cristal natural y cristal verde, y con medidas de 55 cm de diámetro y 66 cm de altura incluyendo el soporte.

Incrementar el volumen de ingresos

BR "Bars and Restaurants", sistema de gestión integral patentado que agiliza e incrementa los ingresos de establecimientos de hostelería (bares, restaurantes, cafeterías, hoteles, etc.), llega al sector horeca con el objetivo de agilizar e incrementar el volumen de ingresos y rentabilizar al máximo este modelo de negocio. BR facilita a bares, restaurantes, cafeterías u hoteles, entre otros, un incremento en su nivel de rentabilidad, así como un aumento en sus beneficios económicos. Todos ellos podrán gestionar, de una manera fácil y cómoda, los pedidos que generan directamente cada uno de sus clientes, ya que a través de la *app* BR gratuita los usuarios escanean el código QR de la mesa, barra o terraza (donde se encuentren) y pueden así ver la carta de cada local y solicitar lo que quieren sin necesidad de esperar a ser atendidos por los camareros. Cuando el cliente selecciona de la carta interactiva lo que desea consumir, el sistema *premium* de BR gestiona dónde enviar la comanda (platos a la cocina, bebidas a la barra, etc.). De esta manera, cada local recibirá en su impresora de cocina o barra el ticket BR de cada una de las mesas, barra o salón correspondientes con las comandas elegidas.



Videowall flexible

Los nuevos *wideowalls* Christie® Velvet® CorePlus Led destacan por una flexibilidad de diseño inédita en soluciones de *videowall* led, a un precio más que razonable. Con unas distancias de píxel que van de 1,2 a 4 milímetros, su arquitectura única es fácilmente escalable a resoluciones populares (4K incluida), customizable con opciones remotas y *on-board*, y con posibilidad de instalación y mantenimiento delantera y trasera. La nueva solución es ideal en un sinfín de aplicaciones, incluyendo espacios públicos, casinos, parques temáticos, lugares de culto, *broadcast*, salas de control y salas de conferencias. Su sistema de montaje directo asegura una profundidad de instalación inferior a 100 milímetros. Christie Velvet CorePlus ha sido diseñada como solución flexible y asequible, lo que no le impide ofrecer un gran número de prestaciones normalmente presentes en dispositivos led más costosos.

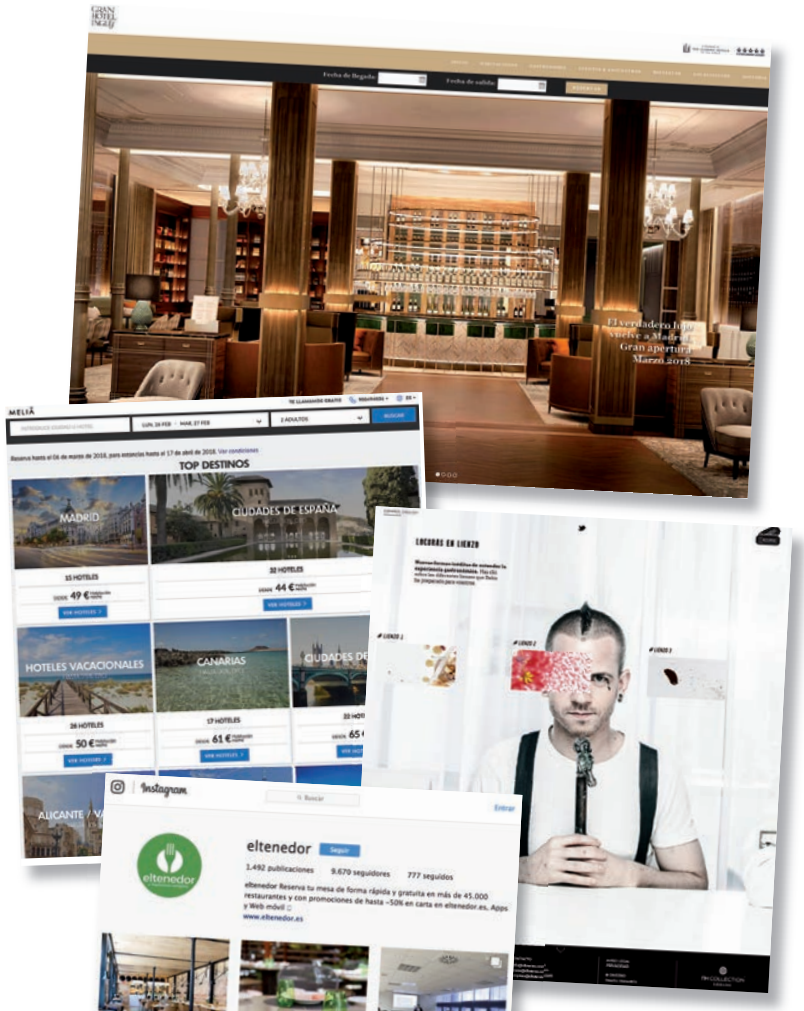
Wi Fi gratuito y de máxima calidad

Cambium Networks ha llegado a un acuerdo con Spanred Telecomunicaciones para implementar soluciones, infraestructuras de red y redes Wi Fi en diversos establecimientos hoteleros del país. El acuerdo refuerza las colaboración entre ambas compañías que, en los últimos años, han desarrollado e implantado juntos redes Wi Fi en diferentes puntos de España utilizando productos como Access Point de Cambium Networks con los modelos cnPilot E410 y E600 para proyectos en interiores y la familia cnPilot E500 para exteriores. El acceso Wi Fi de calidad en establecimientos hoteleros se ha convertido en un servicio básico y normalmente gratuito y así lo expresan en las webs de reservas, con una cobertura del 100% de las zonas del hotel: *hall*, salones, restaurante, habitaciones y zonas exteriores.

Nuevas tecnologías

Importante salto en la digitalización de los restaurantes y hoteles

Un 81,3% de los restaurantes y hoteles españoles están presentes en las redes sociales, y un 75,6% cuenta con página web. Así se desprende de la encuesta elaborada por la Federación Española de Hostelería (FEHR) entre los empresarios hosteleros, realizada en el mes de febrero, para analizar el grado de implantación de las nuevas tecnologías en los establecimientos hosteleros.



El cambio de los hábitos del consumidor, debido al acelerado aumento del uso de las nuevas tecnologías, presentes en los dispositivos móviles y al auge de las redes sociales, es una realidad que los hosteleros están constatando y que les lleva cada vez más a posicionarse en los entornos digitales. Así se observa en el sondeo de la FEHR, según el cual, analizando por subsectores, prácticamente la totalidad de las empresas de alojamiento tiene página web (98%), mientras que los restaurantes son más activos en las redes sociales, un 83,9% de los encuestados así lo manifiesta. Por su parte, los restaurantes que afirman tener página web son un 65,6%, y un 75,5% de los hoteles utiliza las redes sociales.

Además, un 23,4% de los negocios hosteleros aparece en un directorio *on line*, que por subsectores supone un 31,6% en alojamiento y un 19,3% en restauración. Un 3,8% manifiesta que utiliza otros sistemas como empresas de venta *on line*, mayoristas, *newsletters* o publicidad en otras webs.

Las herramientas digitales ayudan a agilizar la actividad en los negocios. Por ello, el 83,5% de los encuestados afirma disponer de un Terminal de Punto de Venta (TPV), con un mayor porcentaje de los establecimientos de restauración (85,3%), que los de alojamiento (78,6%). Un 26,1% de los restaurantes dispone de comandero electrónico y en el conjunto del sector un 2,5% afirma que cuenta con otras herramientas digitales, como Aj Cash, avisadores, datáfono…

Sin embargo, todavía hay empresarios que, por desconocimiento o desconfianza, todavía no disponen de ninguna herramienta digital. Un 13,9% se manifiesta en este sentido, un 16,3% corresponde a negocios de alojamiento y un 12,4% a restauración.

Sistema digital de gestión del negocio

Los sistemas digitales de gestión que ayudan a planificar y organizar mejor los negocios son cada vez más utilizados y ya cerca de la mitad de los encuestados (45,3%) afirma contar con alguno de ellos. En este caso, los hoteles se encuentran por encima, superando la mitad de los encuestados los que utilizan algún sistema de gestión (64,3%), mientras que en restauración algo más de un tercio afirma tenerlo.

Los sistemas de gestión de reservas o de reputación *on line* son algunas de las herramientas a disposición de los empresarios que ayudan a dar visibilidad y conocer las opiniones y valoraciones de sus clientes. En este sentido, cerca de un 39% cuenta con algún sistema de gestión de reservas. En los restaurantes, El Tenedor es el más utilizado, mientras que en los hoteles cuentan con otros, como Booking, Expedia, Hotel 3, etc.

Los sistemas de reputación *on line* son utilizados por algo más de la mitad de los empresarios hosteleros (53,8%) con una proporción similar entre los restaurantes (54,1%) y los hoteles (52%).

La compra de suministros a través de internet es otra de las opciones con la que pueden contar los hosteleros para agilizar sus compras. El 55,4% de los encuestados realiza las compras *on line* ocasionalmente (menos de una vez al mes). Este porcentaje aumenta en los hoteles hasta un 62,2%, frente a un 52,3% de los restaurantes. Sin embargo, un 15,3% de los hoteles afirma realizar compras por internet más de dos veces al mes, más del doble que los restaurantes (6,4%). Y, en el lado contrario, un 33% de los restaurantes nunca compra por internet, frente al 17,3% de los hoteles. Un 6% compra por la red una o dos veces al mes.



Inspiración marinera

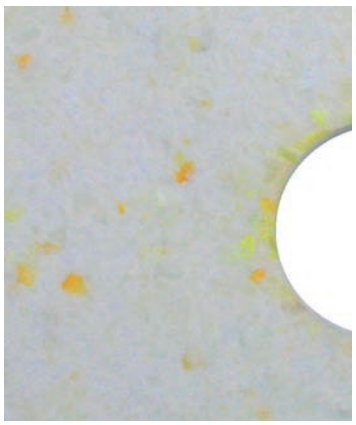
El nuevo catálogo textil de Bandalux se presenta con las últimas tendencias en tejidos para cortina tradicional, estor plegable y panel japonés. El catálogo Waves nos transporta a los orígenes de Bandalux en Galicia, y es fruto de la fusión de texturas, colores, sensaciones, paisajes y elementos meteorológicos relacionados con el mar y la costa gallega. Waves está inspirado en las ondas de los tejidos y las olas del mar, términos que definen esta palabra en inglés. La amplia gama de tejidos que forma el catálogo incluye diferentes texturas, acabados y grados de transparencia, desde visillos y texturas muy translúcidas hasta tejidos totalmente opacos. También ellos hacen un guiño al mar y las costas gallegas, ya que han sido denominados con los nombres de playas y otras ubicaciones significativas de la región.



La primavera se abre paso en decoración de textiles con la nueva colección Spring Rose del servicio Atelier de Resuinsa by Carmela Martí. Tonos claros y empolvados son tendencia durante una época del año en la que la moda se desprende de colores más intensos, oscuros e invernales. Ahora se apuesta por gamas cromáticas de rosas, malvas, azules, grises y blancos, que se van combinando para crear ambientes serenos, delicados, acogedores y llenos de luz. Las sábanas blancas, de tacto ligero y sedoso, son de 500 hilos y poseen un brillo especial que le otorga un aspecto satinado. Para el baño, las toallas esponjosas ofrecen la máxima suavidad al tacto, con bordados en tonos rosas y gris perla, y con complementos a juego tanto para el baño como para el spa en una gama cromática de lavandas y malvas que invitan al relax y al confort. La propuesta para las mantelerías evoca frescura para disfrutar de entornos al aire libre.












Más rentables y sostenibles

La limpieza es un factor fundamental para el éxito de un hotel. Por eso se demandan máquinas fáciles de utilizar y sencillas de mantener, al tiempo que sean ergonómicas para los operarios, todo ello para poder obtener la mayor productividad y rentabilidad de los equipos. Además, deben ser respetuosas con el medio ambiente y alinearse con las estrategias de sostenibilidad cada vez más presentes en el sector horeca. No hay que olvidarse de los productos químicos, cuyos fabricantes están investigando constantemente para que sean más ecológicos.



1

1. Nilfisk

La Nilfisk SC250 es una fregadora compacta para una limpieza rápida y eficaz de los suelos duros, capaz de limpiar todos los rincones. La máquina asegura una limpieza eficaz en ambas direcciones, también debajo de los muebles y estanterías. Se trata de un equipo ligero y productivo con un bajo nivel de sonido, adecuado para la limpieza diurna al ser de baterías. Su alta productividad se debe a la simultaneidad de trabajo por la que se caracteriza, ya que barre, friega y seca al mismo tiempo. La suciedad e incluso las partículas de polvo más pequeñas se eliminan de manera efectiva gracias al cepillo cilíndrico de 34 cm. Para una limpieza más a fondo hay la opción de desconectar la función de barrido y usar un rodillo de microfibra.

2. Bionitid

Forte es un revolucionario limpiador desengrasante concentrado alcalino de uso general. Está especialmente formulado para lograr una rápida y profunda limpieza en pavimentos de naves industriales, almacenes y suelos de garajes. Es un desengrasante de gran rendimiento, recomendado para trabajos duros de desengrase. Se trata de un producto de espuma controlada, siendo idóneo para uso de máquina rotativa.



2

3. Kärcher

Con funcionamiento por baterías, sin cables ni tropiezos, la fregadora-aspiradora BD 30/4 C Bp Pack es un equipo extremadamente compacto que convence en la limpieza de pequeñas superficies de hasta 300 m². Ya sea en piedra natural o artificial, resina de expoxi, linóleo o PVC, el equipo limpia y aspira de forma claramente más rápida y profunda que a mano y, si es necesario, también hacia atrás. Además, gracias al patín trasero de aspiración perimetral es también eficaz en todas las otras maniobras. El concepto de funcionamiento bien pensado y especialmente sencillo con elementos de control codificados con colores se manifiesta también en el cambio simple y rápido de la batería de iones de litio, potente y recargable de forma fija. El reducido peso del equipo, unos 20 kg, permite su uso en distintas plantas, incluso sin ascensor.

3

4. green Care Professional

Tanet SR15 es un potente limpiador de suelos con unas propiedades medioambientales excepcionales. Respeta los ciclos biológicos, y protege la salud de las personas y la seguridad de los usuarios. Su extraordinario poder de limpieza garantiza unos resultados perfectos con reducidas concentraciones de uso, así como un esfuerzo y coste mínimos. Las excelentes propiedades humectantes garantizan la eliminación fácil e íntegra de la suciedad y la grasa de suelos de piedra porosos e incluso de superficies hidrófobas como el PU, sin dejar rayas. Mayoritariamente procedente de fuentes renovables, Tanet SR15 protege el bienestar de las generaciones futuras. Tiene certificados EU Ecolabel y Cradle to Cradle®.



4



5

5. RCM

Las rotativas RS 50, RS 43 y RS 33 de RCM son la maquinaria de limpieza adecuada para el mantenimiento de pequeños pisos y para zonas con obstáculos. Una gama de máquinas de disco único con diferentes tamaños y velocidades de rotación para todo tipo de lavado, mantenimiento, pulido y tratamiento, de grandes prestaciones y perfectamente dimensionada. Son ideales para las necesidades de un equipo profesional de limpieza pero al mismo tiempo se trata de productos ligeros y de fácil utilización.

6. Grupo Dino

Terrax es un cristalizador formulado y desarrollado para el abrillantado de suelos vitrificados (mármol y terrazo). Este producto proporciona a las superficies tratadas un brillo intenso, resistente al tráfico, manchas y pisadas. Es totalmente antideslizante, no amarillea, y es de rápida aplicación y de larga duración. Terrax permite el uso de detergente neutro. Su aplicación se realiza empleando el producto puro en pequeñas dosis, con lana de acero y máquina rotativa, no tratando de una sola vez extensiones mayores de 2 0 3 metros. Es un producto ideal para grandes superficies, centros oficiales, suelos domésticos, hospitales, aeropuertos, oficinas, etc.

7. Thomil Profesional

Dura Plus 2 es una cera de emulsión acrílica superconcentrada (25% de residuo sólido). Este producto de Thomil Profesional proporciona un alto brillo con efecto suelo mojado para protección y abrillantado de suelos duros de origen natural (mármol, terrazo, cemento y piedra) y sintéticos (gomas, acrílicos y plásticos). Dura Plus 2 soporta los mayores niveles de tráfico y el mantenimiento por sistema de Ultra High Speed.

8. IPC

Los aspiradores LP 1/12 Eco A son fáciles de transportar y almacenar. Ligeros y ergonómicos, son máquinas eficientes y ecosostenibles. Además, cuando los espacios son particularmente estrechos, los equipos manuales pueden finalizar el trabajo de limpieza. Un carro de las gamas Brix o Black is Green™ es una elección estratégica que completa el trabajo realizado por parte de las máquinas, obteniendo así un rendimiento perfecto.

9. Eurosanex

Completando su línea para el tratamiento de suelos, Eurosanex presenta un nuevo limpiador y renovador del brillo para todo tipo de suelos. Travi CBR es una emulsión limpiadora y autobrillante para suelos, que es indicada como renovador del brillo en las zonas de mayor tránsito en los suelos encerados o cristalizados. Debido a su especial formulación, aviva el color del suelo, no resbala y no se marcan las pisadas, proporcionando un excelente brillo en pavimentos de todo tipo: terrazo, mármol, barro cocido, pizarra, linóleo, etc.

10. Diasa Industrial

Zep 40 es un limpiacristales multiusos en aerosol que elimina rápidamente machas, marcas de dedos, restos de tabaco y restos de grasa. Este producto de Diasa Industrial no chorrea, es de gran fijación, y es especial para cristales y superficies metálicas. También se puede usar para limpiar parabrisas, espejos, vajillas, estatuas, porcelana, plásticos y plexiglás.

11. Mopatex

Entre las novedades de Mopatex se encuentran las bayetas Spunlance, suaves y absorbentes en código de colores y desechables para evitar la contaminación cruzada en *pack* de 50 unidades; la bayeta de microfibra *premium* para cristales con un gran rendimiento que no deja filamentos ni trazos (utilizar húmeda); la bayeta de microfibra Ulta con 320 g/m^2 (80% poliéster y 20% poliamida) que en una de sus esquinas tiene un abrasivo 100% poliéster que la hace perfecta para manchas difíciles; el *pack* de dos bayetas de microfibra con esponja de gran absorción; Wetclean, un *pack* de cuatro bayetas sintéticas en cuatro colores que no requieren ser humedecida antes de uso al venir ya húmedas; un estropajo inox con esponja en colores surtidos; un *pack* de dos unidades de salvauñas suave para zonas delicadas, y el friegasuelos de tiras de microfibra profesional con un mayor gramaje.



6



7


8



9



10



11



12

13

12. Bona

Bona PowerScrubber es una máquina limpiadora compacta de gran alcance especialmente concebida para la limpieza de suelos barnizados aceitados o de madera. Potente y de muy fácil manejo, este aparato es ideal tanto para suelos interiores como exteriores. Cuando se utiliza con el limpiador concentrado Bona Deep Clean Solution, esta máquina elimina la suciedad y la mugre incrustada con facilidad de suelos de madera, vinílicos, pvc, mármoles, suelos de goma y moqueta, entre otros. Sus dos rodillos cilíndricos contrarrotativos han sido diseñados para limpiar profundamente, incluso parquet pulido, sin pulir y pisos de madera con bordes biselados.

13. Ressol

De máxima duración, la nueva línea de discos de melamina Superpad de Ressol se emplea en máquinas rotativas monodisco para limpiezas diarias y para el mantenimiento de suelos microporosos (no rugosos), cerámicos, de gres, mármol, terrazo y vinílicos. Los discos están disponibles en cuatro medidas: 13, 17, 20 y 21". Con un disco de 17 pulgadas se puede limpiar hasta un total de 5.000 m^2. Los discos se encargan de limpiar la suciedad y marcas solo con agua, y las marcas más difíciles con el detergente habitual.

14. Distribuidora Joan

Distribuidora Joan, máster distribuidor en España de Rubbermaid Commercial Products, presenta el sistema Pulse, que permite limpiar una mayor superficie de suelos con microfibra en menor tiempo. La posibilidad de combinar el sistema Pulse con el sistema de depósito en mochila Flow de alta capacidad posibilita mayor libertad para dosificar el líquido. Es ideal para grandes superficies o áreas donde sea complicado arrastrar el cubo o sea difícil encontrar un grifo para cambiar el agua. Una microfibra de calidad, un depósito integrado y un sistema de dosificación controlado por el usuario consiguen una limpieza más eficaz junto con una disminución de los costes operativos, al mismo tiempo que mejoran la productividad y el bienestar de los trabajadores.


14

15. Hitares

Vietor Hotel-1 es un aspirador de polvo especialmente creado para su uso en establecimientos hosteleros. De pequeño tamaño, con un diseño elegante y una excelente capacidad de trabajo. Cuenta con un depósito en plástico flexible de gran resistencia antichoque; dos ruedas giratorias delanteras y dos ruedas grandes fijas traseras que le otorgan la máxima estabilidad; filtro de tela lavable; nueva boquilla de dos posiciones ecológica con alta eficiencia de aspiración, etc.


15


16

16. Polti

La Mondial Vap 4500 es una máquina que presenta la combinación perfecta entre potencia y dimensiones compactas. Con una estructura de acero inoxidable Aisi 304, entre sus funciones se encuentran: vapor, aspiración, inyección/extracción y lavado frío/caliente con detergente. Tiene un filtro de agua Eco-Active Plus con filtro Hepa H12 lavable. Cuenta con un depósito de recogida extraíble y fácil de limpiar, así como depósitos laterales con válvula de descarga. La presión de Mondial Vap 4500 está siempre bajo control gracias al manómetro en el panel de control. La empuñadura nunca está caliente porque la manguera de vapor no está en contacto directo con la mano del usuario. Ofrece también un asa de transporte con bandeja portaaccesorios.

direcciones web

A

ábc concept www.abcconcept.es
Abrisud www.abrisud.com
Absara Industrial www.hidrobox.com
Accesos Generales www.accesos.com
Acentic España, S.L. www.acentic.com
ACM-Auxiliar de Construcciones Metálicas S.A. www.acmsa.es
Aco Productos Polímeros, S.A. www.aco.es
Activex Soft www.activexsoft.es
Acsa Bath www.acsabath.com
ACV www.acv.com
ADA Cosmetic, S.L.U. www.ada-guest-supplies.com
Adisa www.adisacooking.com
Adolfo Esteban S.L. www.eurocave.es
ADT España Servicios de Seguridad, S.L. www.adt-seguridad.com
Agarel www.agarel.es
Airclos-European Aluminium Systems www.airclos.com
Airlan www.airlan.es
Akaba S.A. www.akaba.net
Akabats www.akabats.com
Akroban, S.L. www.akroban.com
Alaire www.alaire.es
Alcalagres, S.A. www.alcalagres.com
Alexalo Hogar y Hosteleria www.alexalo.com
Alfombras Artesanales La Alpujarreña S.L. www.alpujarrena.com
Alma Dream www.almadream.com
Almacenes Aguirre www.almacenes aguirre.com
Alonso Mercader www.alonsomercader.com
Altex (Alta Tecnología en Extracción, S.L.) www.altexsl.com
Altran Solutions www.altransoutions.es
Altro Scandess, S.A. www.altroscandess.com / www.altro.com
Alu red www.alured.es
Aluminios Cortizo www.cortizo.com
Alutec del Valles, S.L. www.alutec.es
Álvarez Gómez Perfumes, S.L. www.alvarezgomez.com
Amadeus www.amadeus.com
AMC-Artículos de Menaje para Colectividades, S.L. www.webamc.com
Amenities Pack, S.A.-Novotecnic www.amenitiespack.com
America www.americasbc.com
Andrés Sáez, S.L. Grupo Sáez www.gruposaez.com
Andreu Barberá S. L. www.andreu.es
Aneuker www.aneuker.com
Apartmueble www.apartmueble.com
Aqa Pool www.aqapool.es
AquaBikeSpa www.aquabikespa.com
Aquacrist www.aquacrist.com
Aquassent www.aquassent.es
Aquastyl www.aquastyl.com
Arborètum www.arboretum.es
Arcaya Equip, S.L. www.arcaya.es
Arcon www.arcon.es
Ardix Hotels www.ardix.net
Arévalo Refrigeracion www.arevalo.eu
Armstrong www.armstrong.com
Armstrong DLW Ibérica, S.A. www.armstrong.es
Arquiconcept, S.L www.arquiconcept.com
Arquitectura Textil www.arquitecturatextil.com
Arregui www.arregui.es
Artebirra www.artebirra.es
Artero www.artero.com
Artes Marc Deco, S.L. www.marcdeco.com
Artincrisa www.artincrisa.es
Arturo Alvarez www.arturo-alvarez.com
Assa Abloy Hospitality Ibérica, S.L. www.vingcard.com
Astralpool España www.astralpool.com
Athos Fabrics, S.L. www.athosfabrics.com
Auping www.auping.es
Azkoyen, S.A. www.azkoyenvending.com

B

Balliu Export S.A. www.balliuexport.com
Bañacril, S.A. www.banacril.com
Bañezana de Plásticos www.bdplasticos.com
Baños 10 www.banos10.com
Barnices Valentine, S.A.U www.valentine.es
Bartech Iberia, S.L www.bartech.com
Basel Franquicia, S.A. www.basel.es
Basic Connection Systems www.e-bcsystems.com
Bayrol Ibérica, S.A. www.bayrol.de
Bellsola www.bellsola.com
BC Cefiba www.cefiba.es
Becara, S.L. www.becara.com
Bejarano S.A. www.mueblesbejarano.com
Benito Urban www.benito.com
Bergidum-Matachana www.matachana.com
Berlys Alimentacion www.berlys.es
Besam Ibérica, S.A. www.besam.es
Biplax Industrias del Mueble, S.A. www.biplax.com
Blue Spa by System-Pool (Porcelanosa Grupo) www.system-pool.com
BM Sportech www.bmsportech.es
Bosch España (División Termotecnia) www.buderus.es
Bosch Security Systems, S.A.U. www.boschsecurity.es
Böwe Textile Cleaning España, S.A. www.bowe.es
Bragard www.bragard.es
Brita Professional www.profesional.brita.es
Bssb Furniture www.bsbfurniture.com
Bticino Quintela www.bticinoquintela.com
Bufalo Werner & Mertz www.tanaprofesional.es

C

Caffsa www.caffsa.com
Camino a Casa www.caminoacasa.es
Canaletas, S.A. www.canaletas.es
Candela Tapizados www.candelatapizados.com
Cannon Hygiene, S.A www.cannonhygiene.es
Carabassi www.carabassi.com
Caravita www.caravita-parasoles.com
Carfer Saunas, S.L. www.carfer.com
Carpa 10-Carpas y Serv. Asociados, S.A www.carpa10.com
Carpyen www.carpyen.es
Carrier España, S.L. www.carrier.es
Casa Bruno www.casabruno.com
Casa Delfín www.casadelfin.com
Casa Fontanals www.feriavilbonet.com
Casamance www.casamance.com
Catemar Ibérica S.A. www.catemar.com
Caverin Solutions. www.caverin.com
Celulosas Vascas, S.L. www.celulosasvascas.com
Cerámica Althea www.altheaceramica.com
Cerámica Sugrañes www.rosagres.com
Cerámicas Bellavista www.bellavista.com
Cerámicas Gala, S.L. www.gala.es
Cerramientos en Aluminio y Pvc Portico, S.L. www.porticosl.com
Charmex www.charmex.net
Chocovic www.chocovic.es
Churchill Dining Out www.churchillchina.es
Cial. Arcas RG, S.L. www.arcasrg.com
Cidon S.L www.cidon.net
Cimbali www.cimbali.it
Cime Tres/Ergocontrol www.ergocontrol.es / www.cimetres.com
Clartherm Antivaho, S.L. www.clartherm.com
Cleytesa www.cleytesa.com
Click&Hotels www.clickandhotels.es
ClickTom System www.clicktomsystem.com
Coblora, S.L. www.coblora.es
Cocinas Rogil, S.A www.cocinasrogil.es
Cocinas Sala www.cocinas-sala.com
Colchones Denoi www.colchonesdenoi.com
Colchones Europa S.L.U. www.ecus.es
Coldkit www.coldkit.com
Coleccion Alexandra www.coleccionalexandra.com
Columbus Ibérica www.columbus-iberica.com
Comercial Salgar, S.A.U. www.salgar.net
Comersa www.comersa.es
Compañía Menaje Magefesa www.magefesa.com
Confortec www.grupoconfortec.com
Consejo Regulador Rioja www.riojawine.com
Cortinas Lladó, S.L. www.cortinasllado.com
Cosentino www.cosentino.com
Covenorte, S.A. www.covenorte.com
Crealux Design, S.L. www.crealux.com
Création Baumann, S.L. www.creationbaumann.com
Creyconfe-Creaciones y Confecciones S.A. www.creyconfe.com
Criex www.criex.info
Crisal Decoración www.crisaldecoracion.com
Crispin's www.crispins.es
Cristalería Soler Hermanos S.A www.soler.es
Cristalerias Diagonal www.cristaleriasdiagonal.com
Croexsa www.croexsa.com
Crom 2 S.A. www.crom2.com
Cubiertos Dalia-Jypsolplas, S.L. www.cubiertos-dalia.com

D

DAB www.dab.es
Daikin www.daikin.es
Dalper S.L. www.dalper.es
Damixa www.damixa.com
Danona www.danona.com
Darlex Soluciones www.darlexsoluciones.es
DBMark, S.L. www.dbmark.com
De Witte Lietaer International Textiles www.dwl.be
Deck & Garden, S.L. www.deckgarden.es
Decolight www.decolight.es
Decora Import. www.decoraimport.com
Dedon www.dedon.de
Degerman, S.L. www.degerman.es
Delta Tecnologías de la Información www.deltainformacion.es
Dermo, S.A. www.dermo.com
Design Club www.designclub.es
Desincal España, S.L. www.desincal.com
Dessi Mobel, S.L. www.dessimobel.com
Difriho, S.A. www.difriho.com
Digebis S.L. www.digebis.com
Dimasa www.dima-sa.com
Dimesa-Difusión Mediterránea, S.A. www.dimesa.es
Discesur www.discesur.com
Dispopack www.dispopack.com
Distribuidora Joan, S.A. www.distjoan.com
Dito Sama www.dito-sama.com
Diversey www.diversey.com
Dobra Industrial S.A. www.hornosdobra.com
Doménech Hermanos, S.A www.domher.com / www.turfgrass.es
Dometic Spain, S.L www.dometic.es
Domoticus www.domoticus.com
Domus www.domus.es
Dorma Ibérica, S.A. www.dorma.es
Dornbracht España S.L. www.dornbracht.com
Dr. Schär www.drschaer.com
Duni Ibérica www.duni.com
Due-Effe www.due-effe.com
Duravit España, S.L. UNI www.duravit.es
Duscholux www.duscholux.es
Dushow Barcelona www.dushow.com
Dydplas www.dydplas.com

E

E-Controls www.controls.es
Ecus www.ecussleep.com
Edesa Hostelera, S.A. www.edesahostelera.com
Egi-Electroacústica General Ibérica www.egiaudio.com
El Corte Inglés-División Empresas www.elcorteingles/empresas
Electrolux Professional, S.A. www.electrolux.es
Electronic Safe Technology, S.L. www.futurasafes.com
Elezos www.uniformes-pro.com
Eliseu Cardedeu www.eliseu-cardedeu.com
Elsafe España www.elsafe.es
Emah www.emah.es
Emedec www.emedec.com
Emersa-Expansión Mercantil, S.A. www.emersa.es
Enea www.eneacontract.es
Enraf Nonius Ibérica, S.A. www.enraf.es
Envatel, S.L. www.envatel.com
Equipturis, S.A. www.equipturis.com
Ermotel www.ermotel.com
Espais Sistemas www.espaisistemas.es
Espo www.espo.es
Essenzia Dormire www.essenziadormire.es
Estudio Tres Galdakao, S.L. www.estudio3.es
Eurobercasa www.eurobercasa.es
Eurocolchón www.eurocolchon.es
Euroconvertibles, S.A. www.senntar.com
Euroflor www.euroflor.es
Eurofred, S.A. www.eurofred.com / www.grupoeurofred.com
Europea Térmica Eléctrica www.ete.es
Eurosanex S.L. www.eurosanex.com
Eurosilla, S.A. www.eurosilla.com
Eurotec Equipamientos Hoteleros, S.L.

www.euro-tec.net
Evaluz S.A. www.evaluz.com
Exercycle, S.L. www.bhfitness.es.com

F

Fabricantes Línea Blanca, S.A. www.lineablanca.es
Fagor Industrial www.fagorindustrial.com
Fede www.fedebcn.com
Fediel System www.fediel.com
Fermax Electrónica S.A.E www.fermax.com
Figueras International Seating www.figueras.com
FHContract www.fhcontract.com
Fit4life www.fit4life.es
Flex Equipos de Descanso, S.A. www.hoteleria.flex.es
Flores Valles, S.A. www.floresvalles.com
FormaBaño www.pyp.es
Formica, S.A. www.formica.es
Foro Técnico S.L www.forotec.com
Franch www.franchsilleria.com
Franke Food Services Equipment, S.L. www.frankehosteleria.com
Frapont, S.A. www.frapont.es
Freixanet Saunasport, S.L. www.freixanet-saunasport.com
Fricontrol www.fricontrol.com
Fricosmos, S.A. www.fricosmos.com
Frigicoll S.A. www.frigicoll.com
Frigodac www.frigodac.com
Fritermia S.A. www.fritermia.com
Friusa www.friusa.com
Frucosol-Comercial Frucosol, S.L. www.frucosol.com

G

G & A Desechables www.gyadesechables.com
Gabarró Hermanos, S.A. www.gabarro.com
Galp Energia www.galpenergia.com
Gancedo www.gancedo.com
García de Pou www.garciadepou.com
Gastón y Daniela, S.A. www.gastonydaniela.com
Gayc S.A. www.gayc.com
Geberit, S.A. www.geberit.es
Giménez Ganga www.gimenezganga.com
Girbau S.A. www.girbau.com
GL Contract-Grupo LaMadrid www.g-lamadrid.com
Global Asento www.globalasento.es
Gomarco Descanso www.almadream.com
GPE Vendors España, S.L. www.hablamosdevending.com
Grassoler, S.A. www.grassoler.com
Grohe España, S.A. www.grohe.es
Grosfillex Española S.A. www.grosfillexcolectividades.com
Groupe GM - Amenities Exclusivos www.groupegm.es
Groupe Seb Ibérica www.groupeseb.com
Grundig España, S.A. www.grundig.es
Grup Gamma, S.A. www.gamma.es
Gruphotel www.gruphotel.com
Grupo Cinnabar www.cnbcompany.com
Grupo Deleitas www.deleitas.com
Grupo Foresis www.foresis.info
Grupo Gonzálbez www.gonzalbez.com
Grupo Grancasa www.grupo-grancasa.com
Grupo Plaginsa www.grupoplaginsa.com
Grupo Rojas (Muebles Combinados Rojas, S.A + Parkets Rojas, S.L) www.grupo-rojas.com
Guerrero Claude www.guerreroclaude.com

H

Hags www.hags.com
Hanna Instruments S.L. www.hanna.es
Hansgrohe, S.A. www.hansgrohe.es
Hergom, S.A. www.hergom.com
Herlobe www.herlobe.com
Hermanos Andrés García www.herdasa.es
Hijo de J. Bassols, S.A. www.bassols.es
Hispacounter, S.L. www.hispacounter.com
Hnos. Calatayud S.L. www.hcalatayud.com
Hobby Flower de España, S.A. www.hobbyflower.com
Hoesch / Spazio Baño S.L. www.hoesch-design.com
Home Design International www.homedesigninternational.es
Hospitality Service M & B Group www.hsmb.weebly.com
Hosteltis, S.L. www.hosteltis.com
Hüppe Spain, S.L.U www.huppe.es
Hygolet Iberia, S.L. www.hygolet.es

I

IASO www.iaso.es
Iberdamixa www.damixa.com
Iberital www.iberital.com
Ibermampara www.ibermampara.com
Ibili Menaje, S.A. www.ibili.net
IC Sistemas, S.L. www.icsistemas.es
Icolandia www.icolandia.com
Idurgo-Inkug, S.L. www.idurgo.com
Ifa S.L. www.ifasl.com
Iko www.ikofa.com
Ilerda Serveis-Grupo Dino www.ilerdaserveis.com
Ilumax www.ilumax.com
Imat Mobiliario y Diseño, S.A. www.imat.es
Import Hispania, S.L. www.importhispania.com
In&Out www.inoutmobiliario.es
Inbeca Wellness Equipment www.inbeca.com
Incofranc, S.L. www.incofranc.com
Incotel www.gabitel.com
Inda España, S.L. www.inda.net / juanjose.martin@inda.net
Indecasa S.A www.indecasa.com
Industrial Cubertera de Galicia, S.A. www.jay.es
Industrial Marcf, S.L. www.marcfi.es
Industrias Rehau, S.A. www.rehau.es
Industrias Relax S.A.-Div. Hotelería y Equipamientos www.relax.es
Industrias Revi, S.A. www.irevi.com
Industrias Vijusa www.vijusa.com
Infrico www.infrico.com
Innovaciones Informáticas, S.A. www.innovaciones-int.es
Instore Kids Corners http://ikcplay.es
Intelservice, S.L. www.grupunicamp.com / www.intelservice.es
Inteman www.inteman.com
Interface Hispania, S.A. www.interfaceflor.eu
Intervap Europa, S.L. www.intervap.com
IP Cleaning España, S.L. www.ipcleaning.net
Ipso Spain www.ipso.com.es
Iris www.iris.es
Irsap Radiadores www.irsap.it
Isde ing www.isde-ing.com
Italconcept www.italconcept.es
ITV-Ice Makers www.itv.es

J

J&T BCN www.jordi-mas.com
Jacuzzi Europe, S.P.A. Ofc. de Representación www.jacuzzi.it
Jaton Ribes www.jatonribes.com
Jemi, S.A. www.jemi.es
Jofel Industrial, S.A. www.jofel.com
Joma's Uniformes www.jomas.es
Jou Diseño & Luz www.joudisenoyluz.com
Jung Electro Ibérica, S.A. www.jungiberica.es

K

Ka Internacional www.ka-contract.com
Kaldewei www.kaldewei.com
Kärcher S.A. www.karcher.es
Kettal, S.A. www.kettal.es
Kettler Fitness España & Portugal www.bmsportech.es
Kimberly www.kimberly-clark.com
Kingland, S.L. www.kinglandsl.com
Knauf Gmbh Sucursal en España www.knauf.es
Kommerling www.kommerling.es
KP www.alfombraskp.com

L

La Mediterránea www.la-mediterranea.es
La Metalúrgica del Mueble www.lametalurgica.com
La Verneda-San Miguel, S.C.C.L www.lavernedasanmiguel.com
La Voliere www.lavoliere.net
Lamp, S.A. www.lamp.es
Lande, S.A. www.landesa.com
Laveleria www.laveleria.com
Laveranda10 www.laveranda10.es
Le Creuset, S.L. www.lecreuset.es
Leds-C4, S.A. www.leds-c4.com
LG Electronics España www.lge.es
Lienzo de los Gazules www.lienzogazules.com
Lifa Contract www.lifacontract.com
Life Fitness Brunswick Iberia, S.A. www.lifefitness.com
Lisenotta-Grupo Ceyc, S.L. www.lisenotta.com
Lobster's Day www.lobstersday.com
Logicart, S.L. www.logicart.es
Logospot.es www.logospot.es
Lotum, S.A. www.lotum.es
Luis Capdevila S.A. www.luiscapdevila.es
Lumen's www.lumens.es
Lusso & Prodec España, S.L. www.lussoprodec.com

M

Maax spas www.maaxspas.com
Maceteros www.maceteros.es
Macfrin-Eurast-Masbaga Cooking Systems www.grupomacfrin.com
Macoven Mp, S.L. www.macoven.com
Madisa Tecnología Ibérica, S.L. www.madisa.es
Magarpa www.magarpa.com
Mainox, S.L. www.mainox.net
Maison Decor www.elitedecor.es
Makro Autoservicio Mayorista, S.A www.makro.es
Manaut www.manaut.com
Manipulados Lisma, S.A. www.manipulados-lisma.com
Manusa www.manusa.com
Marcilla www.marcilla.com
MarCom Plus S.A. www.marcom-plus.com
Marcos Larrañaga y CIA S.A. (Lacor) www.lacor.es
Mariner www.mariner.es
Mariner 3s España www.mariner-3s.es
Mastertent Ibérica www.mastertent.com
MCM, Metalúrgica Cerrajera de Mondragón, S.A. www.mcm.es
Mediclinics www.mediclinics.com
Menerga www.menerga.es
Merf 2000, S.L. www.groupegm.com
Micros Fidelio España, S.L. www.micros-fidelio.es
Miele, S.A. www.miele.es
Miguélez, S.L. www.miguelezhosteleria.com
Millenium Soft, S.A. www.millenium-soft.es
Minibar System www.minibar.ch
Miquel Cerdó Mobles S.L. www.miguelcerdo.com
Miracle Play www.miracleplay.com
Mitre Furnishing Group www.mitrefurnishing.com
Mobiliario Ideal, S.L. www.mobiliario-ideal.com
Moka Expres S.A. www.demoka.com
Molder Disnova www.molderdisnova.com
Mondex Menaje España S.A. www.m-plastic.com
Montajes TST, S.L. www.montajes-tst.es
Moradillo www.moradillo.com
Moya Andreu, S.L. www.moyaandreu.com
Muebles Cortijo, S.L. www.mcortijo.com
Muebles Ebano www.muebles-ebano.com
Muebles Romero www.mueblesromero.com
Muebles Vicent Montoro www.vicentmontoro.com
Mydrap www.mydrap.com
Mygym, S.L. www.mygym.es

N

Nardi (Tutto a Posto) www.tutto-a-posto.com
Nero Design www.jamon-nero.com
Nespresso www.nespresso.com
NewHotel Software www.newhotel.com
Niddus www.niddus.com
Nilfisk Advance, S.A. www.nilfisk.es
Nofer, S.L. www.nofer.com
Nupik Internacional S.L www.nupik.es

O

Oak www.oak.es
Omnitec Systems www.omnitecsystems.com
Oms y Viñas, S.R.C. www.oyv.es
On line www.online-st.com
Ona Works, S.L. www.onaworks.com
Ondarreta Contract www.ondarreta.com
Onity www.onity.com
Open Door www.opendoorsystem.es

Orac Decor® www.oracdecor.es
Orama Systems www.orama.es
Orio Tradición www.grupo-orio.es
Oritex www.oritex.es
Ortus Fitness www.ortus.com
Osram S.A. www.osram.es
Otrum Interactive Ibérica, S.L. www.otrum.com
Oxicom www.oxicom.es

P

Pago www.pago.es
Panelesdepared.com www.panelesdepared.com
Parcet, S.A. www.parcet.com
Pascualin www.pascualin.com
Pascuet www.pascuet.com
Paviparket www.paviparket.com
PEC Efficient Cooking www.pecprojects.com
Peña Alfombras & Tapices www.pvargas.com
Peña Vargas www.pvargas.com
Perfyplast www.perfyplast.com
Philips Alumbrado www.es.lighting.philips.com
Pikolin, S.A. www.pikolin.es
Pinti España, S.A. www.pinti.it
Pirolevante, S.A. www.pirolevante.com
Planning Sisplamo S.L. www.planningsisplamo.com
Plataforma Contract www.plataformacontract.com
Platos y Pizarras www.platosypizarras.com
Poggenpohl www.poggenphol.de
Point, S.L. www.point1920.com
Polimatic www.polimatic.com
Poliperfil, S.L. www.poliperfil.com
Polti España, S.A www,polti.es
Polyrey Ibérica, S.L. www.polyrey.com
Porcelanosa Grupo www.porcelanosagrupo.com
Pordamsa www.pordamsa.com
Portinox www.portinox.es
Porvasal, S.A. www.porvasal.es
Presat www.presat.es
Primer www.primer.es
Protec www.swinprotec.fr
PS-Pool www.ps-pool.com
Puertas Dayfor, S.L. www.dayfor.com

Q

Quadriga www.quadriga.com
Quality Espresso S.A. www.qualityespresso.net

R

R & C Contract Lighting Design "Riperlamp Group" www.riperlamp.com
Rafi Textil www.rafitextil.com
Rancilio www.rancilio.com
Randstech www.randstech.com
Rational Ibérica Cooking Systems S.L. www.rational-iberica.com
Regarsa www.regarsa.com
Reiter Systems S.A. www.reiter.es
Renolit Ibérica www.piscinas-alkorplan.com
Rentwellness www.rentwellness.com
Repagas, S.A. www.repagas.com
Resol www.resol.es
Restotel Vajillas, S.L. www.restotel.es
Resuinsa www.resuinsa.com
Reydimobel, S.A. www.reydimobel.com
Rhointer www.serviciosdemesa.com
Ripay www.ripay.es
Ritalespo www.rital.com
Robot Coupe www.robot-coupe.com
Robot,S.A. www.robotmallorca.com
Roca Sanitario/Calefacción www.roca.es
Romag S.A. www.romagsa.com
Royal Botania www.royalbotania.com
Runtal Radiadores www.runtal.es

S

Saga Coffee Ibérica S.A. www.saecoprofesional.es
Salter Sport S.A. www.salter.es
Salvador Escoda, S.A. www.salvadorescoda.com
Sammic, S.A. www.sammic.com
Santos Innova, S.L. www.santosinnova.com
Sati Grupo Textil, S.A. www.sati.es
Saunas Duran www.saunasduran.com
Saunas Inbeca www.inbeca.com
Savemah Hosteleria www.savemahhosteleria.com
Saxun www.saxun.com
Scanfood Europe www.scanfood.eu
Schneider Electric www.schneider-electric.es
Schultes S.C.E., S.L. www.schultes.es
Schuller, S.L. www.schuller.es
Selhosvi www.selhosvi.com
Semaca Contract www.semaca.com
Serastone www.serastone.com
Serhs Projects&Equipaments www.serhsprojectsequipaments.com
Shopkit www.shopkit.com
Shott Ibérica www.schott.es
Siena XXI www.sienaxxi.com
Sihot Hotel www.sihot.com
Sika Design www.sika-design.com
Sillerias Almagro www.silleriasalmagro.com
Simex www.simex.es
Simon, S.A. www.simon.es
Sismovil www.sismovil.com
Sistemas Sico S.L. www.sicoinc.com
Siteco, S.L. www.sitecosl.com
Skyline Design www.skylinedesign.es
Soliday www.soliday.eu
Sodyman, S.A sodyman@sodyman.com
Sofás Cama Zarda, S.L. www.zarda.es
Sofás-Camas Cruces www.sofascamascruces.com
Soher www.soher.com
Solnhofen Piedra Natural, S.L. www.solnhofen.es
Sonnen Land Distribuciones, S.L. www.sonnenland.es
Sonpura-Luis Soriano, S.L. www.sonpuracontract.com
Splash, Módulos Multijuegos, S.L. www.splash.es
Spontex Professionnel www.spontex-professionnel.com
Stoneacrilics www.stoneacrilics.com
Struktur www.struktur.com
Stua www.stua.com
Studio Moods www.studiomoods.com
Sucontesa Textil, S.A. www.sucontesa.es
Sulcus www.sulcus.es
Suministros Hoteleros García, S.L. www.suministrosgarcia.com
Swim & Dream www.swimdream.com

T

3M España, S.A. www.3m.com/es
Tactum Atriol Digital www.tactum.tv
Tapvin 2000, S.L. Unipersonal www.tapvin.es
Targetti Poulsen Spain S.A. Sociedad Unipersonal www.targetti.es
Tarkett Floors, S.L. www.tarkett.com
Tattoo Contract www.tattoocontract.com
Taz-Stil, S.L. www.tazstil.com
Tecna, S.L. www.tecna.es
Tecnigras, S.A. www.tecnigras.com
Tecnimel Hostelería, S.L. www.tecnimel.com
Tecnispai, S.A. www.tecnispai.com
Tecnitramo (MP Diclesa, S.L.) www.tecnitramo.es
Tecnodimensión www.tecnodimension.com
Tecno Soley www.tecnosoley.es
Tecnoairvent www.tecnoairvent.com
Tecnología y Sistemas Cortafuegos, S.L.-Puertas Tescor www.puertastescor.com
Technogym Trading, S.A. www.technogym.es
Tedhinox Rm, S.L. www.tedhinox.com
Telegim.TV www.gimnasios.telegim.tv
Termigo Microclimas www.termigo.com
Texdecor www.texdecor.com
Textiles Vilber, S.A. www.vilber.es
The Muro Lab www.themurolab.com
Thomas J.R. Distribuciones, S.L. www.fitnessonline.es
Thomil, S.A. www.thomil.com
TimberDeck, S.L. www.timberdeck.es
Tislit S.A. www.tislit.es
Torrelsa S.A www.torrelsa.com
Tracman, S.L. www.tracman.com
Trentino Baño Cerámica, S.L. www.trentino.es
Tylo España www.tylo.es

U

Unibake www.unibake.com
Unilever Foodsolutions www.unileverfoodsolutions.es
Unique Spa www.uniquespa.es

V

Vandemoortele Ibérica. www.vandermoorteleiberica.com
Vayoil Textil, S.A. www.vayoiltextil.es
Vdavda www.vdavda.com
Velux Spain, S.A. www.velux.es
Ventiklar www.ventiklar.com
Vescom www.vescom.com
Vestidel S.A. www.vestidel.com
Vetafusta Vimsa, S.L. www.vimsa.com
Vidal i Porta www.vidaliporta.cat
VFA Expres - M.F.M., S.L. www.vfa-expres.com
Vianen, BV www.vianen.es
Vicam www.vicam.org
Vila Import www.vilaimport.com
Villeroy & Boch Hotel & Restaurant www.villeroy-boch.com
Vista Alegre España, S.A. www.vistaalegre.pt
VLM www.vlm.es
Vogel's Products Ibérica S.L.U (VCP Ibérica) www.vcpiberica.es / www.vogels.com
Velilla Confección Industrial www.velillaconfeccion.com

W

Weelko www.weelko.com
Wega España www.wega.es
Welbit Iberia SAU www.welbit.es
Werner & Mertz France Professional www.wmprof.com
Winner Spain www.winnerspain.com
Winterhalter Ibérica, S.L.U www.winterhalter.es
WMF Española S.A. www.wmf.es

X

X-Treme Fitness Equipment, S.L. www.x-tremefitness.net / www.x-tremepadel.net

Y

Yamaha-Hazen Música, S.A. www.yamaha-europe.com

Z

Zatel www.zatel.com
Zehnder www.zehnder.es
Zumex Máquinas y Elementos, S.A. www.zumex.com
Zummo, Innovaciones Mecánicas, S.A www.zummo.es
Zumoval S.L. www.zumoval.com

Si desea introducir su página web, envíe un e-mail a:
equipamientohostelero@curtediciones.com

¿SOÑANDO CON UNA ESCAPADA?



La revista Gran Hotel Turismo y su web www.revistagranhotel.com te ofrecen la más amplia información sobre el mercado hotelero y turístico. Conoce nuevos hoteles, prepara tus viajes, recibe todas las novedades del mundo de la hostelería y el turismo.



TODA LA ACTUALIDAD A SOLO UN CLICK



REVISTA

GRAN HOTEL

TURISMO

www.revistagranhotel.com

@revistgranhotel

www.facebook.com/revistagranhotel

CURT EDICIONES SA

Consell de Cent, 398 · 08009 Barcelona · Tel. 933 180 101 · Fax: 934 126 181 · comercialgranhotel@curtediciones.com · **www.curtediciones.com**


DEDON
TOUR DU MONDE
DEDON COLLECTION MBRACE
Design by Sebastian Herkner
www.dedon.de