

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

[Adobe Acrobat Reader DC](#)

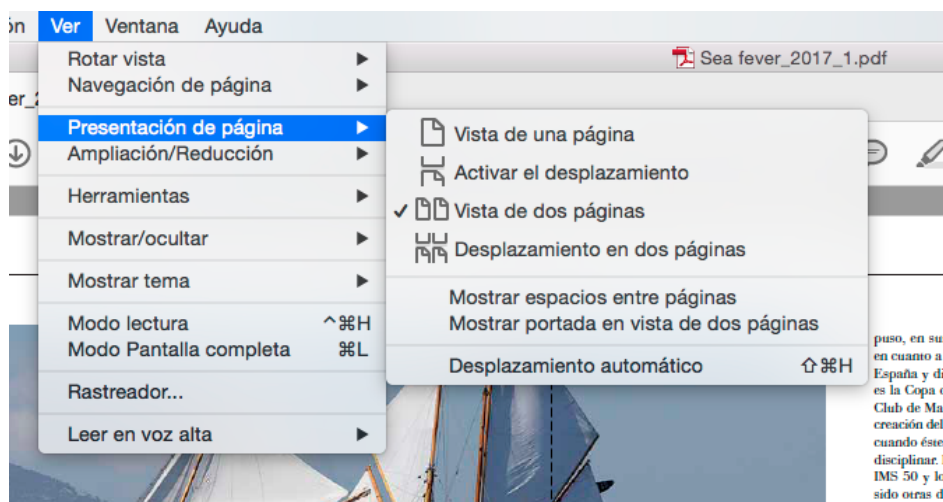
Una vez visualizada su revista en el [Adobe Acrobat Reader](#)

seleccione en el menú

Ver la presentación de la página a dos páginas.

También para una lectura más cómoda escoja

Modo pantalla completa.



Esperamos disfrute con nuestra publicación.

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

Equipamiento CONTRACT hostelero

www.equipamientohostelero.com

CURT
EDICIONES SA

Nº 187 • 4 €



Resuinsa

Sábanas de 1.000 hilos

PROYECTO A FONDO
FLAX & KALE PASSAGE



Cocinas industriales



2018 • XII Convocatoria

PREMIOS ROCA
a la iniciativa hotelera

DOSSIER FOOD & BEVERAGE
PISCINAS ~ MISE EN PLACE

ESPECIAL HOSTELCO ~ ALIMENTARIA



VISION by Iberital

Visionaries welcome.

Sistema multi caldera | Libre de níquel y plomo | Completamente conectada (Wifi y GPRS) | Control de caudal de agua | Circuitos independientes de agua y vapor | Perfiles de extracción programables | Sin sales y minerales residuales ni alcalinidad | Modos Ready, Eco y Sleep

IBERITAL

Hecho a mano en Barcelona.
Descubre más en iberital.com



This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under the grant agreement n° 717497.

*"Nunca dejes
de crecer"*

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

PÉRGOLAS
BIOCLIMÁTICAS
Hotel Oliva Nova Beach
& Golf Resort

ESTORES
ENROLLABLES
Hotel Alhambra Palace



Editorial

Equipamiento Hostalero - N.º 187



Resuinsa

OFICINAS PRINCIPALES

Av. Mare Nostrum, 50.

46120 Alboraya (Valencia).

Tel.: + 34 963 916 805.

www.resuinsa.com

shop.resuinsa.com



Hostelco y Alimentaria, plataforma ferial para generar sinergias

La nueva gran plataforma ferial formada por Alimentaria y Hostelco, que se celebra del 16 al 19 de abril en Fira de Barcelona, reúne a las principales empresas y profesionales de la industria de la alimentación, bebidas, *food service* y equipamiento hostelero, ofreciendo centenares de actividades y grandes oportunidades de internacionalización, negocio e innovación, con la gastronomía como valor diferencial. Los dos salones cuentan con un total de 4.500 expositores, el 27% internacionales de 70 países, que ocupan 100.000 m² de superficie. *Equipamiento Hostalero Contract* también está en Hostelco, como lo ha venido haciendo desde su lanzamiento. Uno de los sectores que más presencia tiene en la feria es Restaurama, donde muchas empresas de cocinas industriales muestran sus productos, algunas de ellas salen en el "Tendencias" dedicado a este sector. También lo están las compañías dedicadas a vestir la mesa, ya sean de textil, vajilla, cubertería, cristalería u otros complementos. El reportaje sobre *mise en place* da buena cuenta sobre las novedades de este mercado. Aprovechando la celebración de Alimentaria, centramos el "Dossier" en el Food & Beverage para el canal horeca. También incluimos en este número un artículo sobre piscinas y el "Proyecto a fondo" con el interiorismo del nuevo restaurante Flax & Kale Passage de la capital catalana.

VISÍTENOS EN HOSTELCO PALACIO 7 STAND F657

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, Sónia García, 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:** Litografía Rosés. **Depósito Legal:** B660-99

CURT

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

Presidente Fundador: Enrique Curt. **Consejera Delegada:** 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.



mychef evolution

El único horno que genera vapor más denso, rápido y totalmente libre de patógenos gracias a la patente **UltraVioletSteam** 

El único horno que ofrece una estabilidad de temperatura sin apenas oscilaciones $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$ gracias a la patente **TSC** 

El único horno con un **premio IF design** a su interface de usuario inteligente, su diseño atractivo y su facilidad de uso, que gracias a su conexión Wi-Fi permite administrar tu horno estés donde estés

mychef respeta lo que tú respetas.

#MYCHEFRESPECT



mychef.

Pabellón 8
Stand D401
HOSTELCO

mychef.distform.com

902 101 890

info@distform.com

Sumario

Equipamiento Hostelero - N.º 187



- | | |
|--|---|
| 6 Tendencias: Cocinas profesionales | 70 Piscinas |
| 23 Darlex | 79 Babysecur |
| 18 En portada: Resuinsa | 80 Instalaciones |
| 26 Proyecto a fondo:
Flax & Kale Passage | 82 Limpieza |
| 34 Especial Hostelco | 84 Mobiliario |
| 40 Bustper/Astro Ligthing | 86 Pavimentos y revestimientos |
| 41 Campeona | 88 Proyectos |
| 42 Saxun | 91 Salud y ocio |
| 43 Ledvance Ligthing | 92 Seguridad |
| 44 Dometic | 93 Tecnología |
| 46 Baños | 94 Textil |
| 50 Cocinas | 98 Alimentaria |
| 54 Mise en place | 101 Guía canal contract y horeca |
| 64 Ferias | 102 Dossier: Food & Beverage
en el canal horeca |
| 66 Iluminación | 110 Direcciones web |

PERSONALIZA TUS SUEÑOS

Déjate llevar al apasionante mundo
de las molduras con Orac Decor®



PARA MÁS INSPIRACIÓN, CONTACTE CON UNO DE NUESTROS DISTRIBUIDORES: **ALBACETE** Pinturas Vero - 967 23 88 53 **ALICANTE** Servicolor Ondara (Ondara) - 966 47 70 22 **ANDORRA** Ferba - 376 87 24 26 **ASTURIAS** Tú Brico-Marian (Gijón) - 985 11 35 44 **BADAJOS** Badacolor - 924 277 760 **BARCELONA** Degalery - 934 39 20 84 · Dos 6 Dos - 932 663 234 · Inedit - 934 941 003 · Oller Contract (Granollers) - 938 708 605 · Picolor (Sabadell) - 937 20 80 80 · Pint. Aya (Cabrera de Mar) - 937 56 60 60 · Studio Parquet - 933 630 494 **BILBAO** Vap Distribución (Erandio) - 944 536 869 **BURGOS** Gómez Sáez - 947 48 47 64 **CANARIAS** Distribuciones Unsaga - 928 42 20 73 **CIUDAD REAL** Pinturas Ruma - 926 25 28 88 **GIRONA** Pintures Fontfreda - 972 26 29 26 **LA CORUÑA** Rendueles - 981 25 81 30 · Tattoo Contract - 981 902 320 **LEÓN** Maryan Decoración y Obras - 987 21 37 11 **LLEIDA** Tarros Pinturas I Decoració - 973 27 16 11 **LOGROÑO** Matias Jadraque - 941 20 98 56 **LUGO** Gloria Sanz - 982 255 656 **MADRID** Detalari (Arganda del Rey) - 918 720 056 · Julmosa (Fuenlabrada) - 916 42 06 76 · La Pintureria - 913 013 315 **MÁLAGA** Martonellas - 952 215 119 · Matices (Velez) - 952 503 837 **MALLORCA** Almacenes Femenias (Palma de Mallorca) - 971 434 910 · Durán (Santa Ponça) - 971 699 696 · Parquet Balears (Palma de Mallorca) - 971 43 18 81 · Bendix (Palma de Mallorca) - 971 430 143 **PALENCIA** Interiores Estilos - 979 75 20 74 **PONTEVEDRA** Decormin (Vigo) - 986 243 975 **TOLEDO** Decoraciones Santander (Torrijos) - 925 76 26 54 **VALENCIA** P.P. Galiana - 963 52 31 03 **ZARAGOZA** Pialfer - 976 59 61 58 **DISTRIBUIDOR ONLINE** www.exxentdecor.com

Contáctanos al 900 99 32 89 (número gratuito) o a spain@oracdecor.com para recibir su catálogo gratuito.

ORAC[®]
D E C O R

WWW.ORACDECOR.COM

Tendencias: cocinas profesionales

El santuario del chef



Un proyecto optimizado de cocina, ya sea en un restaurante convencional o en uno de hotel, es determinante para el ahorro de costes. Para realizarlo es esencial, por un lado, conocer a fondo las necesidades del establecimiento, y por otro, contar con el asesoramiento profesional que ayude al restaurador en la planificación y le oriente en lo que respecta a los equipos necesarios para garantizar un funcionamiento perfecto del local. *Por Isabel Fernández*





Gestionar bien la cocina del restaurante repercute en la valoración de los clientes. Y para ello es imprescindible una elección adecuada de la maquinaria que hay instalada, así como su correcta distribución en el espacio. Aunque la mayoría de restaurantes constan de las mismas zonas (almacén, preparación, cocción, distribución, lavado, etc.), los aparatos que deben haber en cada una de ellas variará según el tamaño, especialización o tipología de restaurante, lugar en el que se coloque la cocina y, evidentemente, de la clientela.

Juan Espinosa, director comercial de Welbilt Iberia, considera que “es imprescindible trabajar codo con codo con el chef para que la cocina funcione perfectamente y que, además de garantizar los resultados deseados, pueda consultar los registros de todo lo que se realiza”. Para Pablo Martínez, chef corporativo de Repagas, “cuantos más datos tengamos acerca de la instalación, más afinado será el diseño. Factores como el volumen de producción, la oferta gastronómica y la tipo-

logía de servicio son cruciales a la hora de proyectar un diseño funcional. Es muy importante hacer un dimensionado correcto de almacenamiento en frío positivo y negativo, establecer una zona de lavado y *plonge* con capacidad de respuesta acorde con la carga de trabajo, y una zona de cocción bien dotada sin olvidar las zonas climatizadas de preelaboración y despiece. Es importante que todas estas dependencias del área de cocina estén bien interrelacionadas, preferiblemente con interconexión a nivel visual y espacial. Otro factor que no podemos olvidar es el principio de la ‘marcha hacia delante’ para garantizar una correcta gestión higiénica acorde con la normativa en cuanto a seguridad alimentaria”. Por su parte, Pablo Torres, *national corporate chef* de Rational, opina que el principal factor que hay que tener en cuenta a la hora de hacer un proyecto de cocina industrial para un hotel es “el uso que se le va a dar, según el tipo de local, banquetes, restaurante o cafetería. Segundo es la capacidad, número de comidas servidas, banquetes, etc. Luego en-

trarían factores de eficiencia ergonómica, energética y, por último, criterios estéticos”.

Los fabricantes e instaladores de cocinas profesionales son muy conscientes de las necesidades que solicitan los empresarios del ramo. Por lo que respecta al hotel, “en primer lugar, el hotelero experimentado ya conoce qué fabricantes le pueden ofrecer un proyecto completo. Son grandes inversiones y se tiene en cuenta que el equipo de cocina ha de ser adecuado a la oferta gastronómica cada vez más cuidada en los hoteles. Con un margen por precio de habitación muy competitivo, lograr que el cliente coma en el establecimiento o captar clientes de fuera se convierte en una necesidad básica”, señala Julio César Martínez, responsable comercial de Angelo Po Ibérica. O como comenta Jesús Mora, COO y director de Operaciones de Jemi: “una distribución coherente de los diferentes espacios de la cocina, que sea un proyecto funcional con una maquinaria eficiente, juntamente con una inversión del proyecto rentable económicamente”.



Tipos

De producción, satélite y temáticas son, a grandes rasgos, los tres tipos de cocina que suele haber en un hotel.

Las de producción deben diseñarse para trabajar cualquier clase de producto de manera lineal, o sea, las clásicas partidas o los cuartos separados por carne, pescado y frutas están obsoletos. Al producir de forma lineal, las cámaras de congelación, descongelación y mantenimiento deben situarse en la entrada, así como una única sala de elaboración con acceso a otra sala de productos terminados. Por ejemplo, si se prepara pescado, se corta, cocina, abate, envasa y almacena, se higieniza, y luego, se trabaja con otro producto.

Las cocinas satélites, para banquetes, cafeterías o bares de piscina, han de dotarse de la capacidad de almacenamiento frío adecuada y de equipos de regeneración. Son espacios de ensamblaje, que se alimentan de la cocina de producción o de productos de quinta gama de calidad.

Por último, la temáticas se adecuarán a la espe-

cialidad del restaurante, ya sea *pizza*, comida japonesa, *thai*, mexicana, *grill*, etc. Su equipamiento y decoración les identifica con lo que ofrecen culinariamente hablando: hornos pizzeros, barras de elaboración de *sushi*, *woks*, etc. Estos tipos de restaurantes, con sus respectivas cocinas adaptadas, tienen una gran acogida en grandes hoteles o resorts ya que amplían su oferta gastronómica. Por tanto, a la hora de plantear una cocina hay que analizar muchos factores para plasmar en el proyecto una solución funcional y bien dimensionada. A grandes rasgos, Pablo Martínez, de Repagas, hace los siguientes apuntes en función de la tipología de servicio: “para colectividades, una cocina con maquinaria de gran capacidad en la zona de cocción, zona de almacenamiento bien dimensionada y dotación para producción en línea fría; para *catering*; muy parecida en cuanto a dotación a la de colectividades, pero con grandes cámaras de elaborados y una buena zona de expedición (en este tipo de instalaciones también cobran gran importancia los cuartos climatizados

de elaboración y preelaboración y, a diferencia de las colectividades, la zona de cocción en las instalaciones de *catering* suele ser maquinaria de menor capacidad); para salones de banquetes, en ellos el protagonismo se lo llevan los hornos combinados de gran capacidad que son capaces de dar respuesta a grandes volúmenes de producción y, sobre todo, regeneración en plato o bandeja parda *banqueting*, y para restaurantes tipo (de unas 100 plazas), en los que tenemos que aprovechar el espacio disponible para conseguir un área de cocina funcional y gestionable; en este caso se recomienda (esto varía en función de la oferta gastronómica) un área de cocina de mínimo 20 m² y una dotación conformada por una cocina de cuatro fuegos, un *frytop*, freidoras y un horno combinado de 100 bandejas”. Por otro lado, Jesús Mora, de Jemi, distingue dos clases: “las modulares y las monobloc. Las modulares tienen una gran versatilidad, puesto que los módulos que la componen pueden cambiarse o sustituirse con el tiempo, por ejemplo para futuras



Pavimentos siempre seguros

Los revestimientos de los suelos de las cocinas deben seguir una serie de parámetros para que se consideren seguros. Así, el pavimento ha de procurar un elevado nivel de seguridad y tener unas condiciones de antideslizamiento elevadas para mantener los criterios de la normativa de seguridad

laboral. Del mismo modo debe aportar una estética agradable en la medida de lo posible para hacer que el entorno de trabajo de las personas que allí realizan su actividad diaria sea más cómodo, es decir, debe ser un lugar agradable y que aporte vistosidad y colorido. Es esencial que el suelo no tenga juntas en sus uniones, tanto entre el material en sí como en los empalmes a pa-

redes. Al mismo tiempo, debe proporcionar una acústica buena, que no produzca ruidos innecesarios, como se suele dar en el movimiento de carros en las cocinas o cuando se arrastran cajas u otro tipo de objetos. Asimismo, es importante que tenga un cierto grado de aislamiento para que las temperaturas de dentro de la cocina no se alteren por la transmisión del suelo tanto a los traba-

jadores como al propio ambiente. A ello hay que sumar un grado elevado de estanqueidad, ya que por lo general en las cocinas se derrama mucha agua y otros líquidos, además de la que se produce cuando se realiza su limpieza diaria. También es aconsejable que tenga propiedades antibacterias que cumplan con el APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).

ampliaciones o cambios de maquinaria. Por otra parte, están las monobloc con una encimera única de una sola pieza para encastrar los diferentes elementos que la componen, transmitiendo robustez, duración, funcionalidad, ergonomía y fácil limpieza".

Piezas indispensables

En la cocina de un restaurante a la carta se puede encontrar maquinaria destinada a la producción de distintos platos a la vez, por lo que los aparatos de grandes producciones en masa no acostumbran a ser recomendables. Por ejemplo, sí que contará con fuegos abiertos, planchas y gratinadores. Además, en el área de lavado debe haber un lavavajillas para los platos y cubiertos, así como otro para la cristalería, debido al cuidado que necesita el tratamiento de este material dada su fragilidad.

Por el contrario, una cocina encaminada a colectividades está equipada con grandes marmitas y cocedores, freidoras, etc., y el lavado se realizará en un tren de arrastre o de cinta en el que pueden introducirse bandejas, vajilla, cubertería y cristalería.

Lo que sí habrá siempre son uno o más hornos mixtos (convención y vapor), que por su versatilidad y presteza se están convirtiendo en los reyes de las cocinas profesionales. Otro elemento destacable es el abatidor de temperatura.

Además, el concepto de calidad alimentaria o comida saludable está exigiendo a los profesionales de la alimentación y a los fabricantes de maquinaria a desarrollar nuevos métodos de producción y de nuevas tecnologías, como por ejemplo la cocción al vacío, o también denominada *sous vide*, donde el alimento se elabora a una temperatura constante y controlada, y en la que el alimento conserva todos sus nutrientes, garantizando todas sus propiedades organolépticas.

Pero veamos qué dicen los expertos consultados. César M. Amor, del Departamento Comercial de Savemah Hostelería, apuesta por "las cocinas de quemadores a gas, planchas (*frytops*), freidoras a gas, cuecepastas y barbacoas". Las piezas funda-

mentales de la cocina profesional son los quemadores, las planchas, las freidoras, los lavavajillas, los lavaplatos, los lavacubiertos, los lavacristalería, los lavavajillas, los lavaplatos, los lavacubiertos, los lavacristalería, los lavavajillas, los lavaplatos, los lavacubiertos, los lavacristalería.



Adiós a humos y olores

La ventilación y la extracción han de cumplir con la normativa de renovación de aire para crear un clima de trabajo adecuado para el equipo de cocina y ser eficiente para poder extraer el humo y el calor producido por los elementos de cocción. Por normativa (UNE 165-2004 de Extracción de Humos y Ventilación de Cocinas), la ventilación es una obligación en la mayoría de los edificios públicos, aunque no siempre se cumple correctamente. Unos buenos extractores evitan, tanto al personal como a los comensales, el contacto con grasas volátiles o gérmenes, el consiguiente malestar e incluso alergias. Además, desde 2017 es obligatorio utilizar motores de eficiencia energética IE2 y controlarlos mediante variadores de frecuencia para ahorrar energía. Además, el control de la válvula de paso de gas debe tener un sistema que no se abra si no hay paso de aire en el ventilador y/o extractor. Y los conductos de extracción tienen que cumplir con las normas de estanqueidad en función de la clase de conducto.

Como recuerda Pablo Torres, *national corporate chef* de Rational, “la creación de una cocina industrial requiere de un proyecto técnico exigente para cumplir con las más estrictas normas en el ámbito higiénico-sanitario, industrial y medioambiental (ruido, emisión de gases y extracción). Además, los ayuntamientos locales ejecutan rigurosas inspecciones a estas cocinas para asegurar el correcto cumplimiento de la normativa establecida”. Por otro lado, Pablo Martínez, chef corporativo de Repagas, indica que la ventilación siempre ha de ser efectiva para procurar “minimizar el acumulado de grasa en las superficies de trabajo en la cocina; evitar la acumulación de grasas de combustión y humos; eliminar olores; favorecer las condiciones de seguridad e higiene en el trabajo (iluminación, contaminación...); controlar la humedad, y aislar el área de cocina del exterior para minimizar contaminaciones cruzadas”.

RESTAURANTE ZALACAIN



mentales, para Pablo Martínez, de Repagas, son “un buen horno combinado y, en función de la instalación, *frytops*, marmitas y sartenes basculantes. Tampoco hay que olvidar un buen abatidor de temperatura y zona de cocción de buenos fogones con potencia, fiabilidad y fácil limpieza”. Por su parte, Jesús Mora, de Jemi, comenta que “un elemento indispensable es el horno vaporizador juntamente con el abatidor de temperatura y placas de inducción, que permiten planificar las cargas máximas de trabajo consiguiendo que el rendimiento de la cocina sea estable”. Para Julio César Martínez, de Angelo Po Ibérica, “el bloque de cocción debe incorporar aquellos elementos que la carta del restaurante necesite para elaborar los alimentos de la manera más eficiente que consiga el resultado de mayor calidad y con la mejor presencia posible. A los clásicos fuegos, *frytops* o freidoras en sus diversas configuraciones, se le añaden cada vez con más frecuencia elementos de inducción, *woks*, parrillas o elementos multiservicios como sartenes fijas que lo mismo frien, marcan o guisan un producto”.

Materiales

En una cocina profesional se busca robustez y durabilidad de materiales y componentes, a la vez que una operativa más funcional e intuitiva para facilitar el manejo por parte de los operarios. Por la necesidad especial de mantenerlo todo en unas condiciones de limpieza adecuadas, hay materiales que no están permitidos en una cocina industrial. Por ejemplo, no se permite tener utensilios de madera para cocinar. Y los muebles tampoco pueden estar fabricados con madera o similares. En su lugar, se debe usar equipamiento y mobiliario fabricado con materiales que no sean porosos ni complicados de higienizar. Por ello, los muebles de acero inoxidable para hostelería son los que se ven en estas instalaciones. El acero inoxidable es versátil y práctico. La superficie resiste el uso de limpiadores muy potentes, que son prácticamente obligatorios en este tipo de instalaciones. Además, las altas temperaturas o el fuego directo no suponen un problema. Para Pablo Martínez, de Repagas, “el acero inoxidable es sin duda el material más adecuado para



RESTAURANTE DOS PALILLOS



las cocinas industriales, principalmente en la dotación (maquinaria, superficies de trabajo...). Para suelos, paredes y recubrimientos el tipo de material variará en función de la clase de instalación (colectividad, escuela de cocina, *catering*...) y las preferencias del cliente. En todo caso, los materiales de recubrimiento no han de ser porosos ni con rugosidades (a excepción de suelos), sí de fácil lavado y acordes con la normativa higiénico-sanitaria". Asimismo, Pablo Torres, de Rational, comenta que, "por higiene y funcionalidad, el acero de calidad sigue siendo muy buena opción. Sin embargo, poco a poco la tendencia de cocinas abiertas hace que materiales cerámicos de alta calidad hayan cogido más protagonismo".

Sostenibilidad y ahorro

Otro aspecto importante apunta directamente a la economía de costes. Ya no se trata de grandes potencias que equivalen a consumos energéticos muy elevados con rentabilidades menores. En la actualidad es más importante un equipo con alto

rendimiento y un consumo energético lo más bajo posible. Hoy en día en el mercado hay equipos con un alto desarrollo tecnológico y con un nivel de eficiencia energética muy alto que posibilitan obtener un rendimiento óptimo con el menor coste de explotación. Además, existen sistemas que nos permiten controlar los consumos energéticos de determinados equipos, en función de las necesidades que la cocina tenga en cada momento.

Así, Juan Espinosa, de Welbilt Iberia, indica que "cada vatio y cada litro cuentan. Es responsabilidad de los fabricantes el crear equipos cada vez más eficientes y respetuosos con nuestro entorno". Según Pablo Martínez, de Repagas, "la sostenibilidad ha dejado de ser un argumento de *marketing* para convertirse en una necesidad real para la industria en general y para la hostelería en particular. Cada vez la industria diseña máquinas más eficientes energéticamente y los sistemas de producción como el *cook and chill* o la línea de vacío permiten una gestión milimétrica

de la producción, ahorrando costes, minimizando las mermas, y haciendo un uso racional de la energía y materia prima". Para Pablo Torres, de Rational, "las nuevas tecnologías ya permiten conocer el consumo energético real al momento, incluso durante el proceso de cocción hay equipos que muestran el consumo en detalle y al final se pueden descargar los datos completos del proceso".

El protagonismo de la estética

Cada vez se imponen los restaurantes con diseños abiertos en los que la cocina gana protagonismo. Probablemente influidos por el *boom* televisivo de la cocina, los comensales buscan estar más cerca de los fogones, pero hay muchas más razones que motivan a la creación de espacios abiertos al cliente. El que los procesos de elaboración sean 'transparentes' da mucha confianza al comensal, exige una gestión higiénica impecable e incide de buen grado en la profesionalización de las cocinas y de su personal. A



LA BARRA DE CARLES ABELLÁN



La barra y la cocina abierta como espectáculo

La cocina profesional ha pasado de ser un lugar inhóspito a ser hoy un espacio donde se está fantásticamente bien, es visitado por los clientes y abierto a todo el personal. El diseño de los restaurantes ha cambiado completamente de estilo en cuanto a los materiales, el pavimento, el aspecto de las encimeras y sobres, las campanas... La incorporación de materiales innovadores, además de integrar nuevas funcionalidades como máxima resistencia al calor o nula porosidad, permite diseñar cocinas espectaculares de colores, con formas extrañas, orgánicas...

Desde hace unos años se han abierto dos grandes líneas de modernidad en los restaurantes: la barra y la cocina abierta. La barra es un elemento en el que te apoyas, en el que te sirven y en el que se diferencian los que comen de los que sirven. La barra tiene un efecto social muy importante entre los comensales y también de contacto con el camarero que los atiende. Por su parte, la cocina se convierte en el centro del restaurante y ver cocinar a los chefs es todo un espectáculo. Llevar la cocina a la sala para hacer *show-cooking* en directo y mostrar todo lo que se cocina y cómo se manipulan los alimentos es un gran ejercicio de transparencia.

ello hay que añadir el espectáculo que supone ver en directo el funcionamiento de una cocina. Juan Espinosa, de Welbilt Iberia, hace hincapié en que “las cocinas se han abierto a los comensales y han dejado de ser espacios escondidos. Al comensal le gusta ver cómo se manejan los cocineros, qué están cocinando, cómo se emplatan...”. Además, César M. Amor, de Savemah Hostelería, afirma que “actualmente la tendencia marca cocinas tipo monobloc de encimera única, fáciles de limpiar y cómodas de uso”. Por su parte, Pablo Torres, de Rational, comenta que “el cliente quiere ver dónde se elabora su comida y con qué se elabora. Esto obliga a los fabricantes de equipamiento a mejorar sus diseños como, por ejemplo, la iluminación, que permite ver los alimentos como nunca se han visto. Por ejemplo, el cliente puede ver cómo se hornean sus *croissants* en todo momento”.

Novedades

Estamos ante una generación de chefs con amplios conocimientos en procesos de cocción innovadores como la cocina al vacío, a bajas temperaturas, etc., y en un entorno digital totalmente conectado.

ES ESENCIAL QUE LA COCINA TENGA UNA DISTRIBUCIÓN COHERENTE PARA NO INTERFERIR EN EL TRABAJO DEL PERSONAL

Juan Espinosa, de Welbilt Ibérica, indica que “los hornos se adaptan según evolucionan los procesos de cocción añadiendo automáticamente compensaciones de temperatura y tiempo por aperturas de puerta o según la cantidad de carga de producto introducida en la cámara para garantizar siempre unos resultados perfectos y con los estándares de

calidad establecidos por el chef ejecutivo. Estamos inteligentemente conectados, lo que significa que ningún producto está diseñado de forma aislada del resto de la cocina”. Hoy en día, para Pablo Torres, de Rational, “los equipos, una vez conectados a internet, permiten una comunicación permanente entre el chef y la cocina: supervisión y control remoto de las elaboraciones, descarga automática de recetas, de los datos APPCC (almacenados hasta seis meses), aviso al servicio técnico en caso de incidencia, etc.”.

Además, Pablo Martínez, de Repagas, insiste en que “desde hace algunos años la máquinas al vacío y los cocedores por inmersión son algo cada vez más frecuente en las cocinas, junto a los abatidores y los hornos combinados *on line* (de reciente introducción). Pero, aparte de esta maquinaria que cada vez más habitual, se están empezando a introducir en el mercado dispositivos que cuecen a baja temperatura y abaten en un mismo ciclo: un mismo aparato es capaz de cocinar y refrigerar. Otra

vez más frecuente en las cocinas, junto a los abatidores y los hornos combinados *on line* (de reciente introducción). Pero, aparte de esta maquinaria que cada vez más habitual, se están empezando a introducir en el mercado dispositivos que cuecen a baja temperatura y abaten en un mismo ciclo: un mismo aparato es capaz de cocinar y refrigerar. Otra



tendencia muy observada es que, paradójicamente, despuntando en este panorama tecnológico, el horno de brasas está cada vez más solicitado al igual que los hornos combinados de formato compacto". Y Jesús Mora, de Jemi, destaca "las cocinas de inducción, que ahorran transmisión de calor y consumo energético, los equipos de lavado de vajilla con condensador de vahos, que ahorran agua y vahos en cocina, así como los hornos vaporizados programables y autolimpiables. Las mejoras tecnológicas que facilitan la tarea diaria del personal de cocina al permitir programar rutinas y agilizar tiempos, como por ejemplo el control remoto de equipos, la descarga automática de programas de cocción y la posibilidad de conectarlos a internet es muy útil para estandarizar procesos en cadenas hoteleras y poder calcular los costes energéticos de los diferentes aparatos de cocción". Una tecnología para que la inspiración de cada chef se vea reflejada en cada plato, que ha sido elaborado en una cocina en la que los productos de calidad y los equipos altamente eficientes marcan la diferencia. ●

Para más información:

3M ☎ 913 216 000
 4 Retail ☎ 902 907 527
 Adisa ☎ 937 920 863
 Alarsa Hostelera-Igdo ☎ 915 081 026
 Anguera Maquinaria ☎ 973 602 150
 Casfri ☎ 961 666 363
 Catemar Ibérica S.A ☎ 619 512 757
 CBB Equipamientos de Hostelería ☎ 962 202 248
 CEM ☎ 938 963 338
 CH Sistemas ☎ 942 877 904
 Cocinas Rogil ☎ 914 765 600
 Cocinas Sala ☎ 961 210 504
 Cocirent ☎ 902 513 060
 Complet Hotel ☎ 972 367 080
 Cosentino & ☎ 950 444 175
 Construcciones Metálicas Pylsa ☎ 958 570 200
 Difriho S.A ☎ 936 665 252
 Distform ☎ 902 101 890
 Doca ☎ 977 721 788
 Dosilet S.L ☎ 934 771 824
 Due Effe S.L ☎ 902 381 411
 Edesa Hostelera S.A ☎ 935 651 130
 El Corte Inglés División Empresas ☎ 914 000 700
 Electrolux Professional ☎ 917 475 400
 Emme Group SRL ☎ 0039 0424 592 352
 Eprimaq ☎ 950 100 055
 Equipa tu Hotel ☎ 902 881 456
 Eurofred ☎ 934 199 797
 Fagor Industrial ☎ 943 718 030
 Feribex ☎ 977 413 596
 Flores Valles ☎ 913 581 818
 Franke España ☎ 935 653 535

Friosat ☎ 971 314 528
 Fuego España ☎ 972 487 943
 Gastrosistem S.A ☎ 913 028 148
 Grupo Aster ☎ 948 253 994
 Grupo Rull ☎ 973 265 500
 Hefri (Gastroequip) ☎ 987 211 687
 Hostelería y Alimentación Euro 2000 S.L Hosteur Group ☎ 932 720 642
 Ibertrasa ☎ 91 690 68 07
 Impafri ☎ 957 510 180
 Import Hispania ☎ 945 271 355
 Incotel-Equiptel ☎ 973 752 121
 Infrico ☎ 957 513 068
 Interclima Diez S.L.U ☎ 971 471 111
 Irimartek ☎ 948 625 461
 Jemi S.A ☎ 933 083 154
 Jocel ☎ + 351 252 91 035
 King's Buffets S.L ☎ 952 020 300
 Kitchenrent ☎ 902 108 578
 Macfrin Group-Eurast-Mashaga Cooking Systems ☎ 938 672 012
 Mainho ☎ 938 498 588
 Mármoles Garrigarc ☎ 933 120 150
 Matachana ☎ 933 008 012
 Marbres Empordà ☎ 938 471 708
 Migan ☎ 982 220 412
 Mirror ☎ 933 368 730
 Movilfrit S.A ☎ 936 301 453
 Muñoz Bosch ☎ 961 853 328
 Nashitel ☎ 948 278 262
 Negarra ☎ 946 311 850
 Neolith-The Size ☎ 964 652 233,
 Nuevas Técnicas del Gas S.L ☎ 962 950 987
 Otero ☎ 933 376 550

Pedro y López ☎ 958 579 468
 PEC-Efficient Cooking Solutions ☎ 972 208 387
 Poima Balear ☎ 971 902 209
 Portinox-Grupo Teka ☎ 958 406 000
 Procotec Equipos Hosteleros ☎ 962 819 472
 Quintela Serveis ☎ 933 575 487
 Randstech ☎ 608 699 977
 Rational Ibérica Cooking Systems ☎ 934 751 750
 Repagas S.A ☎ 916 048 244
 Robot Coupe SNC ☎ 937 411 273
 Romag S.A ☎ 935 946 028
 Rondelli 1:1 ☎ 956 411 609
 Rosa Gres ☎ 935 863 060
 Rosareiro ☎ 988 247 626
 Salva Industrial ☎ 943 449 300
 Sammic ☎ 943 157 095
 Santos Innova S.L ☎ 902 903 126
 Sehrs Grup S.A ☎ 902 010 405
 Soberana España ☎ 935 707 266
 Sodyman S.A ☎ 902 360 096
 Spove 14 ☎ 977 326 226
 Stengel Ibérica ☎ 943 219 727
 Suport Actiu ☎ 938 507 069
 Taller d'en Pich ☎ 938 498 444
 Taver-Instaclack ☎ 902 240 710
 Tecnofrisa ☎ 944 433 797
 Tecnigras ☎ 913 589 486
 Tecnimel Hostelería S.L ☎ 916 448 130
 Telfer ☎ 914 605 680
 Texelman ☎ 969 692 115
 Unox Profesional España ☎ 900 828 943
 Vidal i Porta ☎ 934 536 243
 Welbilt Ibérica ☎ 902 201 069
 Winterhalter Ibérica S.L.U ☎ 952 247 600

VISÍTANOS EN HOSTELCO
PABELLÓN 8 | NIVEL 1
STAND: D 407



COCCIÓN
HORIZONTAL

HORNOS Y
ABATIDORES

LAVADO
DE VAJILLA

FRÍO
COMERCIAL

LAVANDERÍA
COMERCIAL

FAGOR INDUSTRIAL,
FABRICANTE LÍDER DE EQUIPAMIENTO
PARA LA HOSTELERÍA, LA RESTAURACIÓN
COLECTIVA Y LA LAVANDERÍA.



www.fagorindustrial.com

FAGOR INDUSTRIAL S. COOP.
Santxolopetegi auzoa, 22
20560 Oñati, Gipuzkoa (Spain)
T. (+34) 943 71 80 30



FAGOR INDUSTRIAL

Tendencias: cocinas profesionales



1. Rational

La solución Rational para una cocina sin fuego es ya una realidad. El tándem perfecto que cubre el 100% de los procesos de cocción está formado por el SelfCookingCenter® y la Vario-CookingCenter® de Rational, dos equipos pensados para facilitar la operativa y mejorar las condiciones de trabajo en una cocina profesional. Esta propuesta conlleva una reducción de la superficie total en la cocina, liberando un 30% de espacio para dedicarlo a los clientes, así como menores costes de inversión inicial. También es una apuesta para cuidar el medio ambiente, minimizando los consumos energéticos por kilo de comida producido y por minimizar las mermas de alimentos procesados.

2. Welbilt

El nuevo mini easyTouch®, que se presentará por primera vez en España en Hotelco, es aún más perfecto y eficaz a la hora de cocinar gracias a las nuevas funcionalidades adicionales como easy-Start, inteligentes perfiles de cocción que sugieren productos adecuados para cargas mixtas, y BakePro, con diferentes perfiles de horneado. ConvoClean, el sistema de limpieza automático de Convotherrm, está disponible ahora de serie e

incluye un programa de limpieza rápida de solo 10 minutos. Además, cuenta con un nuevo panel de control y se añade la opción con diseño exterior en negro. Para una mayor flexibilidad durante el servicio sin necesidad de espacio adicional, dispone de un nuevo kit de apilado para dos unidades con cajetín para productos de limpieza.

3. Distform

Siguiendo su línea constante de evolución, mychef, la marca de productos desarrollada por el grupo Distform, cuenta con dos nuevos modelos de hornos: mychef evolution y mychef concept. mychef utiliza la última tecnología



existente en cocción que, unida a las patentes obtenidas, hacen únicos a estos productos, consiguiendo los mejores resultados de forma sencilla, eficiente e inteligente. Con una buena aceptación por parte de los usuarios y con varios premios conseguidos, se trata de hornos que representan un nuevo paradigma en calidad de cocción, seguridad alimentaria, inteligencia y ahorro, respetando siempre el producto.

4. Edenox

Edenox se ha especializado en la inducción como cocina de futuro. Ideal para aplicaciones como *showcookings*, bufés, cocinas de demostración, cocinas profesionales, etc., permite todo tipo de cocciones gracias a su sistema de control, las potencias disponibles y su función de mantenimiento de temperatura: cocción suave, rápida y de mantenimiento. Se trata de equipos de hasta 5 kW de potencia, con acabados estándares o para cocina *wok*, y con inducciones simples o dobles. La gama de inducción de encastre es extensa. La rapidez y la ausencia de pérdida de calor le confieren una mayor eficiencia. La limpieza es más sencilla al no calentarse el cristal evitando la adherencia de posibles líquidos desbordados o residuos de alimentos.





ANGELO PO PROPONE:



Y EL CLIENTE ELIGE:



ICON9000



Mejora y bienestar
en el ambiente de trabajo
CHEF CONFORT PRO



Más espacio
y ergonomía
COLUMNA MULTIFUNCIONAL



Uniformidad de cocción garantizada
con nuevo material multiespacio
COOKING PRO



Mayor facilidad de limpieza
y perfecta cocción
Parrilla con **NANOTECNOLOGÍA**



Tiempo de limpieza -20%
DISEÑO HIGIÉNICO CERTIFICADO



Para quién busca una robustez extrema
ENCIMERA TOP 3mm



ANGELO PO
IBERICA
A Marmon / Berkshire Hathaway Company

info@angelopoiberica.es
Teléfono: +34 938 963 338

www.angelopoiberica.es

Tendencias: cocinas profesionales



5



6



7



8

5. Jemi

La cocina modular de la serie 900 está diseñada en isla para poder trabajar desde ambos lados y con una disposición de diferentes elementos de cocción variada y polivalente. Destacan los fuegos de gas con cuba de agua para una limpieza sencilla y rápida, permitiendo que la suciedad no quede incrustada. Gracias al sistema de unión entre módulos, estos quedan perfectamente alineados y enrasados entre sí, dando una imagen de bloque único. Además, la perfecta unión permite que la limpieza y la manera de trabajar sea mucho más práctica. Destaca el acabado blanco roto, con mandos y tiradores de latón, aportando una imagen de cocina antigua y dando una mejor imagen en cuanto a diseño y acabados, especialmente cuando se trata de cocinas vistas.

6. Ibertrasa

Para el proyecto de El Corral de la Morería de Madrid, Ibertrasa ha instalado un bloque de cocina de construcción especial de la marca Charvet. Por las características del local, el bloque tuvo que meterse en dos partes siendo soldada en obra la encimera de 3 mm en una pieza. Se

trata de una cocina central con partidas a dos caras compuesta por cuatro fuegos, *coup de feus*, planchas de cromo y salamandra de pase. En la zona interior consta de armarios neutros y calientes con puertas lacadas en negro y con marcos de acero. Para la extracción se instaló un techo *plenum* de la marca holandesa Vianen con diferentes zonas para la extracción y la aportación de aire mediante chapas microperforadas e iluminación led antideflagrante incorporada, así como de un sistema de lavado automático para su limpieza.

7. Tecnigras

Tecnigras lanza la nueva campana en recirculación, el modelo CRTP, que está pensado para cubrir las necesidades de un establecimiento cuya producción se aproxima a la de una instalación doméstica. Una de las principales características es que ofrece las ventajas de tratamiento de los vapores grasientos, generados por la cocción de alimentos, con un sistema en recirculación dentro de la propia cocina sin necesidad de chimenea exterior, ya que va dotada de agua que inunda los filtros de maya y en contacto con estos

retiene más del 95% de la grasa. También va equipada con filtros electrostáticos, que retienen las partículas de combustión en un 99% y, además, incorpora unos depósitos de 430x180x180 mm para alojamiento del carbón activo en grano, reduciendo por absorción gran parte de los olores producidos por la cocción.

8. Randstech

Situado en el piso 13 de un rascacielos en el barrio de Bjorvika en Oslo (Noruega), el restaurante Nodee Sky es un proyecto realizado por Randstech. El centro de la cocina cuenta con un piano eléctrico hecho a medida de 550 cm de largo con una forma especial para seguir la pared del edificio. En este piano se integra un conjunto de cuatro inducciones, un conjunto de dos inducciones, dos *woks* a inducción, dos freidoras eléctricas y un cocedor de *dim sum*. A ambos lados del piano Randstech hay muebles refrigerados y neutros, así como dos zonas de pase separadas (una caliente y otra fría) reforzadas con estanterías dobles fijadas al techo. La cocina se completa con una estación móvil con un *grill* robata encastrado.



51,5 cm

NUEVO

HOSTELCO
THE HOTEL & RESTAURANT TRADE SHOW

Los mejores de los más pequeños

Descubre más en HOSTELCO, pabellón 8, stand D590.

Tendencias: cocinas profesionales



9 10



11

9. QualityFry

La tecnología de fritura automática desarrollada por QualityFry en Fast Chef Elite+ permite freír sin humos y sin olores cualquier producto, ya sea fresco o congelado, tanto dulce como salado, en el mismo aceite sin mezclar sus sabores y con un uso eficiente de los recursos. El consumo de aceite se reduce un 37% porque la máquina está cerrada, es compacta y no permite la entrada de luz u oxígeno. Además, consigue minimizar los costes de electricidad un 24% en comparación con una freidora tradicional. La tecnología *ecofry* desarrollada en su avanzado sistema de filtros impulsa la fritura sana y sostenible, ya que el menor consumo de aceite no afecta solamente al ahorro de aceite, sino que también supone una reducción importante en la ingesta de grasas absorbidas por el producto, obteniendo una fritura más sana y de mayor calidad. Cada modelo está desarrollado para aumentar un 20% la producción.

10. Repagas

Tras tres meses de arduo trabajo, Repagas culmina la nueva cocina del restaurante El Bohío de Pepe Rodríguez, estrella Michelin y jurado de *Masterchef*. Este proyecto nace bajo el nuevo servicio de valor añadido que ofrece Repagas para el desarrollo de proyectos llave en

mano: Repagas Concept. El objetivo principal de la reforma consistía en crear una cocina que cubriese las necesidades de crecimiento que estaban teniendo en el restaurante y, para ello, contar con una infraestructura adecuada al ritmo y nivel de la cocina de este restaurante. Gracias a la optimización de los espacios, la empresa ha dado con la solución a todos los flujos de trabajo y los circuitos internos de la cocina.

11. Romag

La cocina Sbalzo de plano único y suspendida de Bertos realizada por Romag cuenta con una encimera de 3 mm de una sola pieza. Con unas dimensiones de 5.000x2.016x900 mm, ofrece un bloque de cocina suspendido que facilita la limpieza y la comodidad de trabajo de los cocineros. La estructura soporte ha sido diseñada para que los tubos de gas, cables eléctricos, etc. resulten invisibles. Su construcción es monobloc, con todos los elementos solicitados por el cliente ubicados en el lugar deseado por el chef. Entre sus componentes incluye dos freidoras de doble cuba, cuecepastas, baño maría, ocho fuegos a gas, dos *fry tops*, soporte para salamandra, dos paeleros de alto rendimiento y espacios neutros para trabajar con comodidad.



12

12. Eurofred

La evolución de las máquinas de pizzería de Eurofred conjuga la artesanía gastronómica con los últimos avances tecnológicos en equipos de cocción. En este proceso de elaboración, destaca la amasadora, especialmente diseñadas para evitar el calentamiento de la masa y, por tanto, la fermentación. Por ejemplo, el modelo RVE de OEM presenta una cuba extraíble y un funcionamiento en espiral que permite amasar en poco tiempo volúmenes medianos y grandes de masa asegurando una temperatura constante, entre otras prestaciones.

Tendencias: cocinas profesionales



13

13. Pilsa

El último proyecto de Pilsa es el del restaurante Gaytán de Javier Aranda en Madrid, con estrella Michelin. En él se ha instalado el modelo de cocina Majestic, de fabricación propia de Pilsa. Entre los diferentes elementos que lo componen destaca la chimenea de salidas de gases en forma de cuerno, homenaje a su otro restaurante La Cabra, al igual que la mesa de pases en forma curva con bajos mostradores en frío con



14

terminación Dexton. Una cocina hecha en exclusiva para la exigencias de un chef que busca la excelencia.

14. Fritermia

Con su revolucionaria tecnología de aire estructurado, que proporciona mayor velocidad de producción ahorrando tiempo y sin necesidad de rotación de bandejas, el nuevo horno Vector de Alto Shaam permite cocinar hasta cuatro ali-

mentos simultáneamente y totalmente diferentes en cuatro tiempos y temperaturas diferentes, y sin transferencia de olores ni sabores. Cuenta con un control de temperatura y velocidad del ventilador en cámaras independientes dentro de un mismo horno. Se aprovecha el máximo de espacio útil gracias a sus reducidas dimensiones con tan solo 53 cm de ancho. Este horno ofrece resultados superiores y mejora la calidad del producto final.

Gestión del drenaje y la grasa en cocinas industriales



Zona de almacenamiento



Sumidero higiénico ACO

Zona de preparación



Canal modular ACO

Zona de producción



Canal higiénico ACO

Zona de lavado



Canal modular ranurado ACO

Zona de eliminación



Tuberías ACO



HygieneFirst

ACO IBERIA

Pol. Ind. Puigtió, Ap Correos 84, 17412 Maçanet de la Selva, Girona
Tel. Atención al Cliente 902 170 312
www.aco.es - www.hygienefirst.com/es



Separador de grasas
ACO Lipumax P-DA



Separador de grasas
ACO Lipurat-RAE



Separador de grasas
ACO Lipurat-OAE

Tendencias: cocinas profesionales

15



16



17



18



15. Santos Grupo

Con la nueva línea Queen crece la gama de equipamiento y de sistemas integrados Baron, disponibles en Santos Grupo, que se convierten en la elección de los mejores chefs internacionales. Una elección que busca solidez, garantía de higiene, pero también flexibilidad y practicidad para trabajar con un confort total y seguridad. La curva es uno de los elementos que caracterizan su elegancia. Las perillas de mando ofrecen un óptimo agarre y ayudan al cocinero a tener bajo control las configuraciones de un solo vistazo. Especial atención se le ha dado también a la zona inferior de los mandos, perfectamente estudiada para evitar la infiltración de líquidos y/o suciedad con certificación IPX5.

16. Coldkit Purever Group

Coldkit Purever Group ha realizado una instalación en Mizar en Sud Lisboa, complejo gastronómico en Belem (Portugal). Se trata de una mesa refrigerada con encimera de acero o granito hecha de acero inoxidable. Es totalmente funcional al combinar una superficie de trabajo con un espacio optimizado de almacenaje en frío. Cuenta

con un diseño compacto y elegante, con iluminación interior. En ella se ha instalado la línea 600 y 700 gastronorm (GN2/3 y GN1/1) y la línea 800 para panadería (Euronorm 600x400). Cumple con las normativas europeas de ecodiseño y ecoeficiencia. Ofrece versiones gastronómicas con puertas de acero inoxidable, cristal y cajones. La refrigeración es ventilada para versiones gastronómicas y estática para panadería.

17. Pira Hornos Brasa

En su proceso de innovación continua, Pira Hornos Brasa lanza la primera línea de hornos brasa con puerta de cristal elevable, también preparada para utilizar medias parrillas. Las ventajas más importantes de esta nueva línea de hornos exclusivamente presentada en acabado inox y puerta de cristal son: reducción ostensible del espacio entre el chef y el horno añadiendo aún más confort en el área de trabajo; reducción drástica de los niveles de suciedad del horno, al no caerle gotas encima de él; sistema rápido y de acceso fácil para la limpieza de cristal que permite en definitiva en tan solo un minuto dejar el cristal perfectamente limpio des-

pués de una jornada de trabajo entera, y, al ser un modelo elevable y no poder caer objetos sobre el cristal, también se evitan los posibles incidentes en la cocina que pueden dañarlo. Este producto se presenta en Hostelco.

18. Mirror

La central de fritos diseñada y fabricada por Mirror, con mantenedores de fritos y freidoras en un mismo bloque, dispone del sistema de filtrado de aceite para todas las freidoras integradas, sistema que ayuda a reducir el consumo de aceite aumentando su calidad. La composición de la central de fritos puede ser con cualquiera de las freidoras de la marca. En este caso, las freidoras de la composición propuesta son las ST 26 CL: freidoras de alto rendimiento que funcionan a gas; son electrónicas; con nueve programas configurable, y disponen de sistema automático de elevación de cestas. Los equipos, combinados con dos mantenedores de fritos para preservar la temperatura del producto acabado, constituyen el bloque de fritura ideal para establecimientos de altísima rotación que precisan tener equipos potentes, rápidos y prácticos. ●

Darlex Soluciones

Máxima higiene en acero inoxidable

Darlex diseña y fabrica todo tipo de soluciones en acero inoxidable, tanto en AISI 304 como en AISI 316L, para la hostelería y las colectividades. Los canales y sumideros fabricados por Darlex se adaptan fácilmente a las necesidades higiénicas de la hostelería gracias al material en el que está producido, acero inoxidable, a sus pequeñas dimensiones de altura, máximo 4-5 cm y, sobre todo, a su capacidad de evacuación, hasta 3 litros por segundo. Prácticamente sin esquinas y con acabados especialmente pensados para la máxima higiene, cumplen con los más altos estándares europeos. Pero lo más importante es que las canales y sumideros Darlex van provistos de un sifón extraíble y desmontable para evitar los olores y una cesta de grandes dimensiones para recoger los sólidos. Las canales y sumideros de cocina Darlex pueden recoger suelo vinílico mediante un pinzamiento mecánico especial para este tipo de suelos, garantizando una estan-



queidad máxima y una gran evacuación. Darlex también diseña y fabrica, en acero inoxidable, separadores de grasas biológicos, de pequeñas dimensiones, apto para cualquier tipo de cocinas. Pueden ir enterrados, colgados, debajo del fregadero, etc. Al ser fabricante, Darlex puede realizar nuevos diseños o elaborar prototipos de cualquier dimensión o necesidad de nuestros clientes. ●

Darlex Soluciones, S.L.

Avda Diagonal, 449, 4ª Planta. 08036 Barcelona.

Tel.: 933 896 222. E-mail: info@darlex.es

www.darlex.es

El Gas de Repsol viene cargado de energía y ahora también de regalos



Cheques carburante



Tarjetas regalo El Corte Inglés



Inventemos el futuro

Entra en ganacontubombona.repsol.com, introduce el código que encontrarás en tu bombona y comprueba si has ganado uno de los **50 premios diarios**.

Ahora además con el **alta de gas gratis.***

Más información en el **901 100 100**



Nueva App Bombona Butano Repsol
Descárgatela ya



Promoción válida desde el 19 de marzo hasta el 30 de junio de 2018, ambos incluidos, para clientes de gas butano, propano y AutoGas (UD125, UD110, NEL, K6, K120 y U1350). Se entregarán 50 premios diarios. 1 Tarjeta regalo El Corte Inglés o Cheque Solired carburante de 50€. 4 Tarjetas regalo El Corte Inglés o Cheque Solired carburante de 30€, 10 Tarjetas regalo El Corte Inglés o Cheque Solired carburante de 20€, 15 Tarjetas regalo El Corte Inglés o Cheque Solired carburante de 10€ y 20 Tarjetas regalo El Corte Inglés o Cheque Solired carburante de 5€. Se entregará como máximo un premio por usuario al día. *Oferta válida únicamente para altas de U1350 y altas realizadas en domicilio de envases UD125 y UD110. No aplicable a altas de ningún envase realizado en puntos de venta. Bases depositadas ante Notario. Más información en el 901 100 100.

en portada

Resuinsa

Llegan las sábanas de 1.000 hilos

El número de hilos es uno de los aspectos a tener en cuenta a la hora de elegir unas sábanas de calidad superior. Así pues, supone un indicador de las diferentes calidades de este producto, por lo que a mayor cantidad de hilos por pulgada, más finos serán y, por lo tanto, más suaves al tacto.



Cabe preguntarse si se pueden llegar a fabricar sábanas de 1.000 hilos. Se trata de un producto de alta gama que hasta el momento no se ha encontrado en el mercado, por mucho que se haya oído hablar de él, como si se tratara del secreto mejor guardado, el que todos conocen pero nadie ha visto. Gracias al equipo de I+D+i, Resuinsa lo ha logrado, partiendo de las calidades habituales de 300, 400 y 500 hilos, ampliando la colección a 600, 700, 800, 900 y 1.000 hilos. Sábanas de hasta 1.000 hilos en las que se entremezclan cuidadosamente el algodón extra fino con el tacto de

la seda más ligera. El resultado es espectacular: unas sábanas en las que se acentúan un acabado y un brillo único, proporcionado la máxima suavidad y frescura.

Como el servicio al cliente es una de las premisas de Resuinsa, todas estas calidades se encuentran en *stock* para ofrecerle una rápida entrega de las prendas confeccionadas. Por supuesto, el producto cuenta con la garantía de resistencia al lavado industrial, una de las principales necesidades de los hoteles, ya que buscan que la inversión sea acertada y rentable con textiles duraderos y funcionales en su uso.



En el hotel de lujo se añade un requisito más, el de superar las expectativas de un cliente exigente ofreciendo calidad y experiencias acorde con la imagen y el alto estándar del establecimiento. Estas sábanas de 300 a 1.000 hilos destacan por su tacto natural y ligero, sedoso, y por

un brillo especial que le otorga un aspecto satinado. Asimismo, son fáciles de planchar y mantener, y su durabilidad es muy alta. Con todo este trabajo, Resuinsa está llevando el buen hacer de la hostelería española por todo el mundo y, con este tipo de productos, ofrece una respuesta real a las necesidades de incremento de calidad que reclaman los establecimientos hoteleros.

Esto se consigue no solo por la apuesta en innovación tecnológica con el desarrollo de textiles inteligentes a través de la tecnología RFID, sino también gracias a la búsqueda constante de la máxima calidad en sus productos, realizando la colección de sábanas de 300 a 1.000 hilos. ●



Resuinsa

OFICINAS PRINCIPALES

Av. Mare Nostrum, 50.
46120 Alboraya (Valencia).

Tel.: + 34 963 916 805.

www.resuinsa.com

shop.resuinsa.com

PROYECTO A FONDO

Flax & Kale Passage
De estética industrial y *street style*





El nuevo restaurante Flax & Kale Passage, propiedad del grupo de restauración Teresa Carles Healthy Foods, es un singular espacio de estética industrial y cosmopolita en la zona más de moda en Barcelona, el barrio del Born.

Texto: Isabel Fernández. Fotografías: María Eugenia Márquez

4 Retail, empresa constructora del sector *retail* y *hospitality services*, ha trabajado bajo la dirección del estudio de interiorismo Francesc Pons en el proyecto llave en mano del restaurante Flax & Kale Passage de Barcelona. El equipo de 4Retail ha dirigido todo el proyecto de obra civil, instalaciones, barras y cocina de este sorprendente espacio de 600 metros cuadrados ubicado en la calle Sant Pere

Més Alt 31-33 de Ciutat Vella, que conecta con la calle Trafalgar a través del enigmático Passatge de les Manufactures, un pasaje que, además de dar nombre local, ha sido íntegramente restaurado creando multitud de espacios y recuperando esta emblemática ubicación para todo el vecindario, así como para todos los visitantes y turistas. Por su parte, Estudi Francesc Pons se ha encargado del diseño de su interiorismo.

Para Francesc Pons, responsable del proyecto, este local surge de “la voluntad de evolucionar el restaurante Flax & Kale que ya existe en la calle Tallers, que es de los mismos propietarios. El diálogo con el cliente ha sido muy fluido ya que hemos trabajado en siete restaurantes con ellos. No solo nos dan la libertad en el diseño, sino que también aportan sus ideas”.



La importancia de la localización

A la hora de diseñar el restaurante se ha tenido especialmente en cuenta la localización. Nos encontramos en un emplazamiento único en Barcelona: un pasaje histórico en el que se ha actuado con mucho respeto pero sin dejar por ello de ofrecer novedades.

El proyecto se basa en grandes escaparates al pasaje en los que se ha pretendido reinterpretar la atmósfera *street food* de los países asiáticos y recordar así que en otra época era un pasaje en el que desarrollaban diferentes actividades. De esta manera se muestra al mundo Flax & Kale, con una cocina a la vista, el Kombucha Lab, el horno Gluten Free y la barra Coffee Speciality.



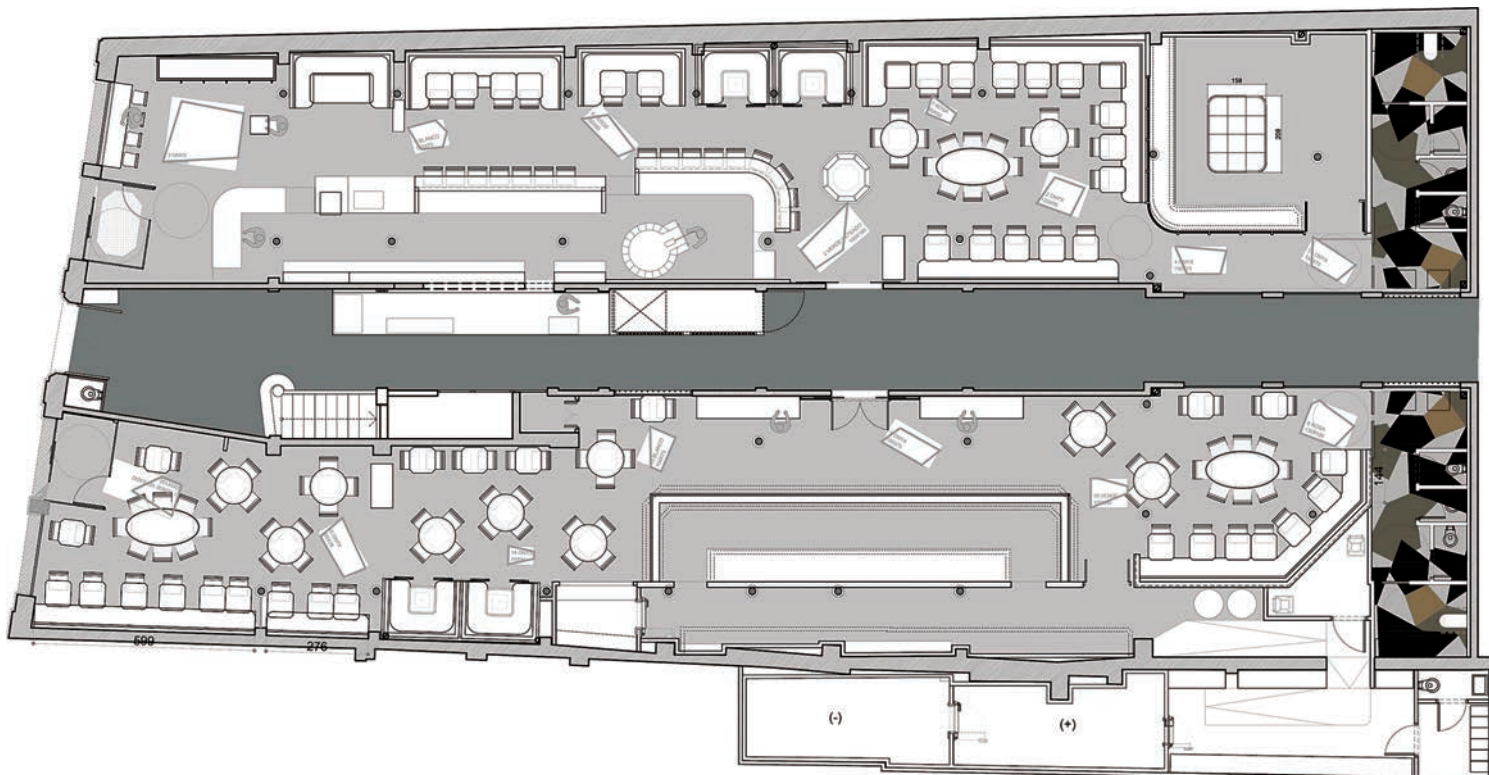
EL PROYECTO SE BASA EN GRANDES ESCAPARATES AL PASAJE EN EL QUE ESTÁ UBICADO

La mayor dificultad que se han encontrado los responsables del proyecto ha sido precisamente la propia configuración espacial del restaurante, distribuido en dos locales más la barra exterior en el pasaje. Para ello se ha prestando especial atención al estudio de los flujos de trabajo para facilitar su funcionamiento. En el local izquierdo, visto desde la calle Sant Pere Més



Alt, se ha situado una gran barra de bebidas, pastelería y café. Esta barra continúa en distintos niveles rodeando el horno de pizzas, lo que permite comer viendo su elaboración. En el mismo local se encuentra el laboratorio de Kombucha, que es una bebida probiótica que se elabora en este espacio. En el local de la derecha se encuentra la cocina abierta, donde se puede ver todo el *showcooking* en el que se desarrollan los distintos platos que van a comer los clientes, así como la cava de verduras, que también está a la vista, y que es un elemento muy característico de Flax & Kale.





La cocina se ha acotado mediante una gran vidriera tipo *gravent*. El mobiliario, en forma de gran bloque de inox, y su distribución ha corrido a cargo de 4Retail.

Los colores del restaurante son los propios de los materiales usados: ladrillo, cemento..., a excepción del blanco y azul marino mediterráneos que ya se han empleado en otros locales de la marca. Asimismo, se han elegido diferentes tipos de mármoles que van apareciendo a lo largo del restaurante y que en los baños acaban conformando una composición continua de todos ellos.

Por otro lado, todo el mobiliario está diseñado por el estudio de Francesc Pons, en algunos ca-

sos reinterpretando algún diseño ya existente, y en otros partiendo desde cero.

Los revestimientos son muy importantes a la hora de definir una imagen. "En este caso, se han tratado de forma natural, sin grandes transformaciones", asegura Francesc Pons.

En lo referente a la iluminación, por un lado, está la técnica, en la que se ha recurrido a focos de la marca Delta Light, y por otro, los apliques decorativos, que han sido diseñados en el estudio actualizando los *chandeliers* de tubo de los años 30. En este proyecto destacan también los privados del restaurante, pequeñas habitaciones que son un homenaje a los antiguos puestos que durante décadas estuvieron ubicados en el pasaje. ●

FICHA TÉCNICA

Interiorismo: Estudi Francesc Pons

www.estudifrancescpons.com

Dirección creativa: Francesc Pons

Responsable del proyecto:

José Ramón Fernández

Colaboradores: Elisa Sangüesa

Promotor: Teresa Carles Healthy Foods

www.teresacarles.com

Constructora: 4Retail www.4retail.es

Cocina: 4 Retail www.4retail.es

Mobiliario: Estudi Francesc Pons

www.estudifrancescpons.com

Mobiliario/Carpintería: JJ Fusters

www.jjfusters.com

Iluminación técnica: Lumen's Iluminación

www.lumens.es

Iluminación decorativa: Flama Design

www.flamalighting.com

Lámparas y accesorios: Estudi Francesc

Pons www.estudifrancescpons.com

Fantini www.fantini.it

Delta Light www.deltalight.com

Estampados: Daniel Entonado

www.danielentonado.myportfolio.com

Flax & Kale Passage

Sant Pere Més Alt, 31-33.

08003 Barcelona.

Tel.; 935 240 052.

www.teresacarles.com/fk

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

HOSTELCO

Organizado por Fira de Barcelona y la Federación Española de Asociaciones de Fabricantes de Maquinaria para Hostelería, Colectividades e Industrias Afines (FELAC), Hostelco celebrará su próxima edición del 16 al 19 de abril 2018 en el recinto de Gran Via de Fira de Barcelona, coincidiendo por primera vez con Alimentaria.



Fiel reflejo del crecimiento del sector del equipamiento



Gracias a las sinergias generadas por la nueva alianza entre Hostelco y Alimentaria, las dos ferias presentarán en una plataforma común toda la cadena de valor de la gastronomía y alimentación, así como las últimas novedades en productos, tecnologías y soluciones innovadoras de los ámbitos de la maquinaria y equipamiento para restauración, ho-

telaría y colectividades. Según las previsiones, las dos ferias contarán en total con 4.500 expositores, el 27% internacionales de 70 países, que ocuparán 100.000 m² de superficie. Hostelco se ubicará en el pabellón 8 y compartirá con el sector Restaurama del salón Alimentaria los pabellones 6 y 7 del recinto ferial donde se presentarán las últimas novedades en productos, tec-

nologías y soluciones innovadoras de los ámbitos de equipos y maquinaria para hostelería; menaje, servicio de mesa, utensilios y envases; tecnología, entretenimiento y *software*; café; textiles, ropa y uniformes; interiorismo, decoración iluminación y mobiliario; limpieza y lavandería; *vending*; spa, *wellness* y complementos; equipos y utensilios, y panadería, heladería y pastelería.

Aumenta la facturación de la industria española del sector

Según el estudio económico que elabora anualmente la Federación Española de Asociaciones de Fabricantes de Maquinaria para Hostelería, Colectividades e Industrias Afines (FELAC), la facturación global de las 127 empresas que integran este colectivo se situó en 2016 en 1.526,69 millones de euros, un 11,8% más que en 2015. Unas cifras que ponen de manifiesto que las ventas de la industria española de equipamiento para hostelería y colectividades encadenan su cuarto año consecutivo de crecimiento.

Las ventas en territorio nacional aumentaron el 12,14% en 2016 y las exportaciones registraron un crecimiento del 11,43% con respecto a 2015. Según estos datos, la cuota exportadora global rozó el 50%, por lo que la cifra de negocios de este sector industrial quedó repartida casi a partes iguales entre las ventas en el mercado nacional y las que tuvieron como destino

el exterior. Asimismo, el informe de FELAC detalla que el número de empleados de las 127 empresas también subió, superando la cifra de 8.200, con la consiguiente subida del 11,4% en relación con 2015.

Según Rafael Olmos, presidente de FELAC y Hostelco, "el crecimiento ha sido propiciado tanto por el impulso de la demanda interna gracias, en gran medida, a las cifras récord registradas por el turismo, como por el buen ritmo exportador. Europa es el principal mercado de destino de las exportaciones españolas del sector, y son también significativos el continente americano, Oriente Medio y el norte de África".

Sobre la estimación del ejercicio 2017 y las previsiones para 2018, Olmos se muestra igualmente optimista, y destaca la tendencia al alza mostrada por las ventas de la industria de equipamiento para hostelería y colectividades.



Il gusto italiano del caffè



QUALITY ESPRESSO
Capture the Essence

Motors, 1-9 · 08040 Barcelona, Spain
T +34 932 231 200
Export T +34 933 946 305
E info@qualityespresso.net
www.qualityespresso.net

Últimas tendencias en interiorismo

Hostelco muestra la recreación de un hotel que cuenta con tres habitaciones, dos suites, un *lobby*, un centro de *fitness* y un spa. En total, el área ocupa 950 m² con lo último en interiorismo e innovación tecnológica aplicada al negocio hotelero. El director de Hostelco 2018 y director adjunto de Negocio Propio de Fira de Barcelona, Salvador Tasqué, señala que The Hostelco Experience-Live Hotel es un proyecto realizado para que los profesionales puedan visualizar los últimos avances tecnológicos y las tendencias en interiorismo que mueven hoy el mundo de la hotelería. Es también una oportunidad para los directivos y empresarios cuyo objetivo es mejorar la experiencia de uso de los clientes del hotel, reforzar su posicionamiento de marca y aumentar las oportunidades de negocio". Entre las empresas espe-



cializadas en contract, equipamiento e interiorismo que colaboran en la realización del proyecto destaca la Fundación Once, que diseña una habitación especial, pensada para satisfacer las necesidades de personas con discapacidades. Por su parte, El Corte Inglés y los estudios de diseño Isabel López Vilalta, Carmela Martí e Inusual Disseny decoran suites y habitaciones inspira-

das en un hotel rural, urbano o vacacional. La empresa Oss Fitness habilita el área destinada al deporte Live Fitness, mientras el estudio de arquitectura Naos firmará el proyecto de la zona de aguas y spa. Live Hotel es asimismo un foro de debate donde varios expertos compartirán ideas, experiencias, proyectos y propuestas innovadoras para analizar los retos de la indus-

tria hotelera y explorar así nuevas soluciones. Entre los encuentros, *Directivas en hostelería: Ante los retos actuales, aportación y reconocimiento*, que tendrá lugar el jueves 19 de abril, contará con la presencia de la administradora delegada de la cadena Rusticae, Isabel Llorens; la chef y empresaria Carme Ruscalleda; la *general manager* de Solace Hotels Santiago, Elena Nabau; la directora general de Sofitel Lisbon Liberdade, Mayka Rodríguez; la directora general del Grupo GSR, Roser Torras; la presidenta de Sercotel, Marisol Turró; la presidenta de Guitart Hotels, Cristina Cabañas, o Rosa María Esteva, del Grupo Tragaluz, entre otras figuras de relieve de este ámbito. Las participantes compartirán experiencias, subrayarán el gran valor de la mujer directiva, su imponente presencia y los éxitos conseguidos en los ámbitos de la hotelería, turismo y canal horeca gracias a la aplicación de sus estrategias innovadoras. Por otro lado, en la mesa redonda *The Hostelco Experience-Li-*



El presidente del comité organizador del salón y de FELAC, Rafael Olmos, considera esta edición "estratégica" a la hora de consolidar la línea de recuperación de la industria española de equipamiento para hostelería y colectividades "cuyas ventas aumentaron el 12% en

2016 encadenando su cuarto año consecutivo de crecimiento. Gracias a las sinergias con Alimentaria, Hostelco reunirá en una plataforma única la maquinaria y la alimentación creciendo así las oportunidades de negocio de los profesionales del canal horeca".

Por otro lado, Hostelco organizará encuentros entre las empresas expositoras y los más de 600 *buyers* invitados al salón nacionales e internacionales, procedentes de Alemania, Bélgica, Francia, Italia, Países Bajos, Portugal, Reino Unido, Marruecos, Argelia y Túnez, todos

ve Hotel se tratarán cuestiones relativas a la gestión administrativa y global. Uno de los temas centrales será el ahorro de costes en procesos de compras, que reunirá varios expertos como la responsable de compras de Marriott International Hotels, Cristina Sino; la directora de compras de la cadena NH Hotel Group, Elisabet Llinarés; la directora de compras de Fairmont Hotels, Sylvia Quintero; la directora de Marketing Corporativo del Barceló Hotel Group, Sara Ramis, o el director de la consultoría IHP, Ignacio Sandoval. Así, se analizarán las tendencias del sector hotelero, indicando las diferentes estrategias para conseguir un reposicionamiento efectivo. Por otro lado, en el encuentro *Innovación tecnológica en la hostelería*, el director de Hotel TIC Digital Advisors y profesor de EADA, Marcos Martín Coe-Archer, el director general de Hotelservices, Rodrigo Martínez, y el gerente

de ICG Software, Ángel Madrona, entre otros profesionales, debatirán sobre las ventajas de las aplicaciones tecnológicas de última generación en la gestión, mantenimiento y servicios de un hotel. Con el título *Hoteles para todas las personas. De la accesibilidad y la sostenibilidad a la excelencia*, el presidente del Círculo Internacional de Directores de Hotel, Vicente Romero, junto al director general de la cadena hotelera Ilunion Hotels, José Ángel Preciados, y el fundador y responsable de Comunicación de Native Hotels, Pablo Ramón, compartirán sus reflexiones personales y profesionales sobre dos de los conceptos más relevantes de la hostelería, como la sostenibilidad y accesibilidad de las instalaciones. Moderará la jornada la arquitecta técnica y experta en Accesibilidad Universal de Fundación ONCE, M^a Carmen Fernández Hdez.

Presentación del Plan Renove

El consumo de energía es uno de los costes más relevantes de la hostelería. Los equipos de última generación contribuyen a la reducción del consumo eléctrico, lo que supone un ahorro significativo para los negocios hosteleros. Por esta razón, la FEHR, en colaboración con FELAC, ha impulsado y negociado con el Ministerio de Industria el Plan Renove de los equipos para locales de hostelería, con el objetivo de facilitar al canal horeca la sustitución de la maquinaria y conseguir un notable incremento en la eficiencia energética. En el espacio denominado The Hostelco Speakers' Corner, el salón acoge una mesa redonda liderada por la FEHR con el propósito de dar a conocer a los empresarios interesados los detalles del Plan Renove y sus modalidades de aplicación.

ellos países considerados clave para el sector por el dinamismo de sus mercados. Tanto los buyers internacionales, principalmente importadores, como los distribuidores nacionales, operan en los sectores del equipamiento, maquinaria y accesorios para hostelería. A estos colectivos se suman además los representantes de 80 cadenas hoteleras, de restauración y colectividades.



BOJ

NUEVO

Abrelatas Industrial Professional Mod. JFA

NSF Producto certificado por la normativa internacional NSF que garantiza el desmontaje manual de las piezas del Abrelatas para su limpieza.

BOJ byBOJ.com

HOSTELCO - Hall 6 - Stand F602

since 1905

La élite de la gastronomía de autor y colectiva

The Hostelco Experience y The Alimentaria Experience reunirán 35 de los chefs más laureados del panorama gastronómico actual que suma más de 40 estrellas Michelin y llevarán a cabo sesiones de *showcooking* así como talleres magistrales para los asistentes. En el área Live Gastronomy de Hostelco, además de Nando Jubany (restaurante Can Jubany, Calldetenes, Barcelona), Andoni Luis Aduriz & Guillermo Cruz (Mugaritz, Erretera, Gipúzcoa) o Mario Sandoval (Coque, Madrid), Hostelco contará con los *showcookings* de Fina Puigdevall y Rafael Aranda, del restaurante Les Cols (Olot), de Toni Massanés (Fundación Alicia), así como con demostraciones y ponencias centradas en la restauración social. En este ámbito, Francesc Muntanyola, director de Km Consulting, y Miguel Ángel López, investigador y profesor del Basque Culinary Center (San Sebastián), mostrarán respectivamente diferentes técnicas de cocina en restauración colectiva y las normas imprescindibles de la higiene alimentaria. Asimismo, Rosa María Esteva (Grupo Tragaluz), Carlos Bosch (El Portal Taberna & Wines de Alicante) y Kristian Lutaud, director de Gastoel y asesor gastronómico, presentarán ponencias sobre diferentes aspectos de la oferta gastronómica relativos a su selección, gestión y presentación. Por otro lado, la panadería, pastelería y pizzería siguen siendo sectores destacados de Hostelco, que acogerá las ponencias y demostraciones del maestro panadero Pere Fabregà, del chef pastelero Olivier Fernández y del maestro chocolatero David Pallàs.



Innovación y conocimiento

Hostelco supone, además, un importante barómetro para detectar oportunidades y tendencias, además de compartir experiencias e información y visualizar la innovación que mueve el sector. Por ello, en esta convocatoria se ampliarán los espacios de demostraciones en los que se verá la aplicación real de los productos y servicios expuestos por las empresas participantes. En este sentido, destaca The Hostelco Experience-Live Gastronomy, un área de-

dicada a las demostraciones, *showcooking* y conferencias, y Live Hotel, un espacio diseñado por interioristas especializados en contract que recrean un hotel.

The Hostelco Coffee Area será otro de los focos del salón donde se reunirán profesionales y empresas de maquinaria, equipamiento y accesorios que permiten el proceso de elaboración del café, desde el tueste hasta la taza. En su marco, se celebrarán también campeonatos, mesas redondas y clases magistrales cuya fun-

ción es difundir la cultura del café. Este espacio contará con 60 expositores, el doble que en 2016.

Paralelamente, unos renovados Premios Hostelco centrarán la atención de empresas, profesionales y prescriptores durante una noche de gala en la que se entregarán a los mejores fabricantes, distribuidores, proyectistas, arquitectos e interioristas de los establecimientos dedicados a la hostelería los galardones concedidos por el jurado. ●



Hotel perfectamente conectado

El ingenioso sistema Jung Multimedia permite conectar -sin molestos cables- cualquier aparato en salones, despachos y habitaciones del hotel: monitores LCD, equipos HiFi, proyectores, ordenador portátil, etc. También dispone de cargadores USB .



CONECTORES MULTIMEDIA



MECANISMOS USB

Bustper

Amuebla el primer Iberostar en Barcelona

La marca de mobiliario contract Bustper ha realizado el completo amueblamiento y carpinterías del recién inaugurado Iberostar Paseo de Gracia. El establecimiento reúne un estilo lujoso y suave a la vez que monumental y calmado, mediante el uso de colores claros y luminosos, combinados con maderas blancas y metales dorados. Las piezas tapizadas y los grafismos dan al proyecto las notas de color que armonizan con el diseño de la marca. Con un total de 119 habitaciones, zonas comunes de alto nivel y piscina en la azotea, este nuevo hotel ofrece comodidad superior a las cuatro estrellas que tiene en un enclave excep-

cional como es Plaza Cataluña. El proyecto resume la perfecta armonía entre mobiliario y espacio, el juego de reflejos y luces en comunión con el entorno y el paisaje urbano de Barcelona. Por otro lado, la firma Bustper deja patente la calidad de sus acabados y nivel de detalle, apostando por chapas naturales y lacados al nivel de un hotel de primer nivel. Filosofía que sigue en cada uno de sus proyectos, aportando soluciones de diseño y desarrollo de nuevas prestaciones, la adecuación al proyecto del cliente, y el completo control del proceso productivo y de montaje en obra, para garantizar la calidad del producto. ●



Bustper Ctra. Ulldescon, km 14,2. 43560 La Senia (Tarragona). Tel.: 977 570 509. Fax: 977 576 074. E-mail: info@bustper.es - www.bustper.com

Astro Lighting

Pasión por la calidad



Astro Lighting

Contacto: Forum Internacional
Tel.: 961 325 051.
E-mail: hector@foruminternacional.es
www.astrolighting.com

Astro Lighting diseña y produce iluminación contemporánea para el sector residencial y hotelero de alto *standing*. Su amplia gama de productos es capaz de responder a las necesidades de arquitectos, interioristas y prescriptores. Los fundadores de Astro, John Fearon y James Bassant, se unieron en 1997 para crear una marca con un compromiso compartido entre el diseño de iluminación británico y una pasión por la calidad y la precisión. Con filiales establecidas en Estados Unidos y Asia y una red de distribución en 90 países, Astro es una marca dinámica y en crecimiento que se percibe en esquemas de diseño inspiradores en todo el mundo. Con sede en Reino Unido, su amplia gama complementa todos los aspectos de la vida de lujo y hotelera, desde dormitorios y baños hasta zonas públicas, pasillos y exteriores. Específicamente diseñado para el mercado hotelero, Edge Reader Mini es un producto clave



EDGE READER EN HOTEL SA COMA PLATJA

que se lanza en el catálogo 2018/19. Inspirado en el galardonado Edge Reader, el Edge Reader Mini presenta una nueva versión de este diseño singular y original. Este producto ofrece una opción de iluminación sin duda más discreta y modesta para cabecera sin dejar de ser menos llamativa que su exitoso predecesor. Fiel a sus raíces, la compañía continúa diseñando y prototipando sus productos en la sede. Particularmente pionero es su

desarrollo de iluminación decorativa de baño compatible con IP44, IP65 y IP54, un sector en el que Astro puede presumir de la gama más completa de Europa. El espíritu creativo de Astro se ha mantenido constante en todo. Su filosofía, los buenos diseños exigen simplicidad, se aplica también a la filosofía comercial, basada en una pasión por la calidad que va más allá de la excelencia técnica y exige los más altos estándares de servicio al cliente. ●

Campeona

Extensa gama de termos baño maría



Campeona

Comte Borrell, 187. 08015 Barcelona.
Tel.: 932 151 871. Fax: 932 151 867.
E-mail: campeona@campeona.es
www.campeona.es



Pensados para satisfacer distintos tipos de necesidades, Campeona ofrece una extensa gama de modelos de termos de baño maría de diferentes capacidades. Así, la firma dispone de termos de 6, 7, 10, 14, 20 y 29 litros, y en la versión doble de 14 (7+7), 28 (14+14) y de 58 (29+29) litros. Entre sus características, se puede citar que son ideales para calentar leche, café, caldo, té y agua; la bebida se calienta al baño maría conservando sus propieda-

des: el control de temperatura se realiza por termostato regulable; cuenta con depósito interior y grifo desmontables para facilitar su necesaria limpieza, grifo antigoteo de dos posiciones y depósito de doble pared con óptimo aislamiento térmico. Además, están contruidos en acero inoxidable. Estos termos están destinados a bufés, cocinas, cafeterías, comedores de colectividades, *catering*, etc. Asimismo, cabe destacar que los termos baño maría también se

fabrican con agitador para aquellas bebidas que necesitan conservar su textura homogénea debido a sus propiedades. Los termos baño maría con agitador están especialmente diseñados para servir chocolate a la taza. El calentamiento al baño maría conserva la pureza del chocolate sin recocerlo. Se fabrican en capacidades de 5, 7, 9, 14, 20, 29 y 40 litros. Estos modelos están destinados a chocolaterías, churrerías, cafeterías, *catering*, etc. ●



Sofás~cama para hotel




Senntar
de Euroconvertibles S.A.

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



Saxun

Un compromiso con el crecimiento empresarial



A lo largo de todo este mes, mucho se va a hablar sobre innovaciones aplicadas al sector de la hostelería y los beneficios a nivel técnico, estético y domótico que estas soluciones tienen para los empresarios de los diferentes ámbitos del sector.

Cada una de las innovaciones que se producen en el sector hostelero tiene un objetivo: resultar rentable y posicionar a la empresa que las incorpore por delante de competidores que no lo hagan. Desde Saxun son conscientes de esta realidad y por ello dan una respuesta a la pregunta que se hacen centenares de empresarios.

La solución a la cuestión de cómo se puede ser más rentable es simple: pudiendo albergar más comensales. Por ello, las pérgolas bioclimáticas de Saxun son doblemente eficaces. Son eficaces porque permiten ampliar el espacio habitable de un establecimiento, pudiendo configurar una terraza que incremente el tamaño de las instalaciones y que posibilita que un mayor número de personas disfruten del local. Y son eficaces porque permiten el uso de ese espacio durante los 365 días del año, evitando que inclemencias me-

teorológicas puedan limitar las posibilidades de uso de las instalaciones por parte de los clientes.

Gracias a su estructura construida con aluminio extruido, las pérgolas bioclimáticas de Saxun tienen una rigidez que supera los tests más exigentes y que permite una total protección frente a todo tipo de condiciones. Además, debido a su sistema de sellado perimetral registrado, el espacio interior resultará estanco frente a las lluvias, asegurando el bienestar de quienes están bajo su protección.

Hacer más fácil el trabajo del profesional

Aunque esta novedad no solo se disfruta en invierno, ya que la configuración de sus lamas, totalmente móviles y automatizables, facilita que corra una agradable brisa al tiempo que bloquea la acción de los rayos de sol más molestos en verano, ayudando a los comensales a disfrutar al máximo de las largas tardes de verano.

Y para ayudar al máximo a los profesionales y evitar que tengan que estar pendientes de su regulación, las

pérgolas bioclimáticas son, como todos los productos de Saxun, domotizables, favoreciendo que se puedan preconfigurar escenarios de funcionamiento e incorporando sensores que condicionan el comportamiento de las lamas en función del clima.

Adaptabilidad sin obras

Y por si todo ello fuera poco, su diseño con líneas puras y esenciales, que permite una total canalización de las aguas de lluvia hacia el suelo, supone una revolución estética por su capacidad de adaptación a cualquier estilo arquitectónico. La posibilidad de disponer de varios colores y acabados con numerosos complementos ayudan a que la integración en cualquier fachada sea total. ●



Saxun

www.saxun.com

www.pergolabioclimaticasaxun.com

Ledvance Lighting

La industria de la hostelería y la restauración es cada vez más exigente, persiguiendo ofrecer una experiencia única a los clientes. Aquí, la luz se presenta como elemento esencial en el diseño de los establecimientos para conseguir crear una atmósfera acogedora desde el primer momento en el que el cliente traspasa la puerta.

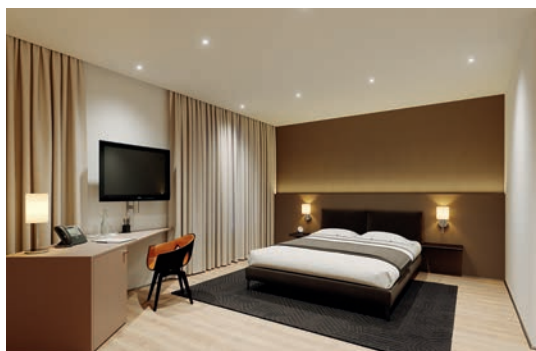
Bienestar frente a la presión de los costes

Las tendencias en iluminación van mucho más allá de lo meramente estético, una vez que pueden contribuir decisivamente a ofrecer al personal condiciones óptimas de trabajo y reducir los costes de energía. Y es que la iluminación supone una parte muy importante del gasto energético en el sector de la hostelería y la restauración.

Crear una propuesta de venta única, cumplir la reglamentación y, a pesar de todo, ser lo más especial y único posible se convierten en el principal reto y, con frecuencia, presuponen un aumento de los gastos operativos y nuevas inversiones que las empresas pueden afrontar rápidamente con un consumo energético optimizado. Con las soluciones de iluminación led de Ledvance es posible crear un diseño de interior con eficiencia energética, combinando una luz cálida y ambiental con una larga vida útil y unos costes energéticos extremadamente bajos.

Así, hay menores costes gracias a la reducción de los gastos de energía y reemplazo: sustituir un antiguo sistema de iluminación por uno más eficiente conllevará, desde el primer momento, una significativa reducción de costes de energía y mantenimiento.

Se dan múltiples soluciones de iluminación: una amplia gama de pro-



ductos y soluciones garantizan el éxito de un proyecto de iluminación. A través de diferentes sistemas flexibles de gestión de iluminación, Ledvance proporciona la luz ideal para cada área, diseñada para satisfacer las necesidades y las expectativas de clientes y empleados.

Además, se produce el mejor tipo de luz con productos de alta calidad: la planificación adecuada del sistema de iluminación aumentará de manera considerable la sensación de confort y acogida de sus clientes, lo que se traducirá en un gran impulso para las ventas.

Ledvance puede presumir de lo que ha conseguido: en el sector *hospitality* Ledvance ha desarrollado su propio certificado de luz medioambiental que constituye un referente internacional singular y un programa de certificación para la ilu-

minación. Este reconocimiento se concede gracias al cumplimiento de los criterios de Ledvance, lo que se consigue mediante indicadores verificables, como la energía, el CO₂, la eliminación de residuos, etc.

Las primeras impresiones son importantes y, cuando se trata del sector de la hostelería y la restauración, la iluminación juega un papel aún más relevante de lo que cabría esperar. La luz puede servir para crear una experiencia perfecta y única para el cliente. Estas son las 10 reglas de

oro: hacer de la iluminación el elemento central del diseño; aplicar diferentes capas de luz; emplear la luz para guiar al cliente y atraer su atención a diferentes puntos focales o áreas dentro del propio establecimiento; no todo entra en un espacio (hay que tener en cuenta el espacio disponible y el concepto que se desea crear); establecer el estado de ánimo adecuado prestando especial atención al brillo, creando diferentes ambientes y atmósferas; aplicar color, pero con moderación, para alcanzar un perfecto equilibrio; revelar el color real de los alimentos y bebidas; tener especialmente cuidado cuando se trata de la comodidad del cliente; tener muy en cuenta las tendencias actuales, ya que algunas han llegado para quedarse, y diseño versus funcionalidad (un buen diseño debe ser funcional). ●



Ledvance Lighting

Ronda de Europa, 5.

28760 Tres Cantos (Madrid).

Tel.: 916 555 200.

Email: marketingspain@ledvance.com

www.ledvance.es



Dometic

Especialista en refrigeración

La empresa Dometic, presente en el sector de la refrigeración desde hace más de 85 años, fue pionera y descubridora de la tecnología de absorción, lo que permite que los minibares sean 100% silenciosos y no molesten a los huéspedes. Cuenta además con amplia experiencia, habiendo vendido más de 5 millones de minibares de absorción a lo largo de su historia.

Como empresa puntera, Dometic cuenta con dos líneas principales de negocio para el equipamiento de hoteles: minibares y cajas de seguridad.

La gama de minibares es la más amplia del mercado. Se pueden encontrar minibares desde 20 litros hasta 60 litros de capacidad, con puerta opaca o de cristal, para instalación independiente o integrados dentro de un mueble. Además, Dometic cuenta con la línea especial de minibares de cajón, con 20 o 50 litros de capacidad.

Estos minibares se pueden usar con el panel decorativo estándar o personalizarlo acorde con el diseño de la habitación. Los minibares de Dometic, además, ofrecen tres tipos de tecnologías de enfriamiento distintas: absorción, compresor y termoeléctrico. El sistema de absorción es 100% silencioso, 0 dB, y con un rendimiento de enfriamiento muy bueno. La

línea HiPro, concretamente, tiene el mejor rendimiento en relación consumo-enfriamiento de todo el mercado. El de compresor, por su parte, es el sistema de enfriamiento más potente, indicado para las zonas más cálidas. Aunque no es 100% silencioso, sí es cierto que las mejoras técnicas han permitido que el ruido sea aceptable. Por último, la tecnología termoeléctrica, también silenciosa, posibilita un minibar más económico, con un buen rendimiento



de frío, que tiene como resultado una gran relación calidad-precio. En la gama de cajas fuertes Dometic cuenta con dos clases: Premium y Standard. La diferencia entre ambas gamas es el diseño. Así, la clase Premium cuenta con un diseño excepcional, premiado en distintas ferias internacionales. Un acabado elegante y cuidado que da sin duda un toque de distinción a las habitaciones donde se instalan y que dan una mayor seguridad al tener un diseño más compacto. Respecto a la clase Standard, son cajas estéticamente equilibradas y muy funcionales, que permiten una buena relación calidad-precio, pero sin esa distinción en el diseño y ese punto extra de calidad. La mayoría de los modelos de ambas gamas cuentan con luz led interior y apertura de emergencia mediante llave maestra y código maestro. También

se pueden encontrar cajas pequeñas, con una capacidad de 8 litros hasta cajas con 28 litros de capacidad, para guardar portátiles de hasta 17". En este rango Dometic cuenta con cajas de seguridad con capacidad para portátiles de 13", 15" y 17". Además, dispone de cajas de apertura superior y formato vertical para cubrir cualquier necesidad que se presente a la hora de equipar una habitación de hotel. Además, la gama de cajas de Dometic cuenta con un plus de seguridad, ya que el sistema de seguridad de apertura remota (WebReos) permite abrir la caja por parte del personal del hotel en caso del bloqueo o pérdida del código por parte del huésped. Por su parte, el sistema iAudit registra todos los movimientos que se hagan en la caja (apertura, cambio de código, código erróneo, etc.), por razones de seguridad el sistema anti Tamper bloquea la caja en caso de manipulación del sistema electrónico. El sistema iAudit, WebReos y anti Tamper son propios de la serie Premium pudiéndose activar en alguno de los modelos de caja de la clase Standard. ●

Dometic Spain

Avda. Sierra de Guadarrama, 16.
28691 Villanueva de la Cañada (Madrid).
Tel.: 918 336 089.
www.dometic.com



Posibilidad de remate
con perfil de aluminio

Calzo exterior que evita el contacto
entre el vidrio y el aluminio

Calzo interior que fija el vidrio
y aporta estabilidad

Tornillo de acero inoxidable
calidad A4

Perfil de drenaje
mecanizado



Barandilla View Crystal

Seguridad invisible

DOS VERSIONES: VIEW CRYSTAL Y VIEW CRYSTAL PLUS

- ❶ **MÁXIMA SEGURIDAD**
Resistencia de $\leq 3,0$ kN/m
Válido para las zonas A1, A2, B, C1, C2, D1, D2 y G del CTE
- ❷ **ESTÉTICA**
Perfil en forma de U
Disponible en cualquier acabado
- ❸ **MÚLTIPLES OPCIONES**
12 posibilidades de acristalamiento
Disponible perfil mecanizado o sin mecanizar



SISTEMAS DE ALUMINIO Y PVC PARA LA ARQUITECTURA

baños



Objeto de deseo

Moderna, original y muy funcional. Así es Kirei, de Gala, una serie de grifería de inspiración cubista pensada para convertir el lavabo en un objeto de deseo. Se trata de una colección que destaca por su versatilidad y capacidad de adaptación a diferentes interiorismos. Desde lavabos clásicos a los que se quiere dar una nueva vida, hasta sofisticados diseños para los baños más actuales, Kirei admite múltiples combinaciones. En este sentido, esta serie ofrece tres modelos diferentes: un monomando con caño de 14 cm, que se adapta a todo tipo de lavabos (sobremueble, mural, bajoencimera o de encimera con orificio de grifería); otro de caño alto (29 cm) especialmente diseñado para combinar lavabos sobreencimera (tipo bol, por ejemplo), y un tercer monomando empotrado (23 cm de caño), muy adecuado para emplear con lavabos sobreencimera y sin orificio de grifería o en aquellos baños con poco espacio que no permiten la colocación de grifería sobre la encimera.



Una pieza delicada

Geberit lanza su nuevo pulsador Sigma21, una pieza delicada, exclusiva y adaptada a las nuevas tendencias. El nuevo Sigma21 amplía la gama de pulsadores Geberit con botones de diseño redondo. Los dos botones que activan la descarga completa o la media descarga tienen la superficie ligeramente curvada y se ensamblan a mano para conseguir un pulsador perfecto. Los aros cromados que rodean los dos botones generan un contraste con la placa de vidrio de alta calidad que añade estilo y personalidad al diseño. Estas versiones realizadas en vidrio blanco, negro o gris arena impresionan gracias a su corte preciso que refleja la luz con gran sofisticación. La versión en pizarra Mustang, por su parte, es el primer pulsador Geberit fabricado con un material natural.

Fina pero resistente



Ideal Standard presenta sus griferías Connect Air. Su elegante nueva gama es tan fina que solo mide 37 mm. Se ha diseñado para ofrecer durabilidad y belleza, y está fabricada con materiales de alta calidad que presentan la tecnología más avanzada dentro de su estilizado exterior. Todos los modelos de lavabos están equipados con un aireador de 5 l/min para reducir el consumo de agua, si bien la tecnología de ahorro de energía BlueStart® también está disponible en la gama. Algunos modelos Connect Air, que pueden utilizarse en hoteles y baños públicos, incorporan el cartucho FirmaFlow®, que hace que el grifo sea extremadamente resistente y puede soportar de 10 a 15 años de uso diario. Los cartuchos FirmaFlow® ofrecen un ahorro de agua y duran de media 500.000 ciclos.

Resultado contemporáneo

La colección Uno de Sanycces, inspirada en la arquitectura mediterránea contemporánea, se presenta en tres tipologías de módulo para el baño: Uno Metal, Uno Wood y Uno Combi. El uso de la piedra acrílica de Hi-Macs® para su realización consigue un resultado totalmente contemporáneo y puro, permitiendo instalaciones sin juntas visibles, de superficies suaves, no porosas y con una alta resistencia y durabilidad. La elección de la piedra acrílica de LG Hausys se debe no sólo a la búsqueda de un resultado elegante y minimalista, sino también a sus propiedades higiénicas y termoformables, a la facilidad de combinar con otros materiales como la madera y a su fácil mantenimiento. El distribuidor de Hi-Macs® en España es Gabarró.





GROUPE GM
AMENITIES EXCLUSIVOS

C/ Manuel Tovar, 42 2º | 28034 Madrid
www.groupegm.es | T. + 34 914 319 614 | F. +34 914 310 880



HOSTELCO
16 - 19 de Abril
Stand 351
Pab.8 - Street C

baños

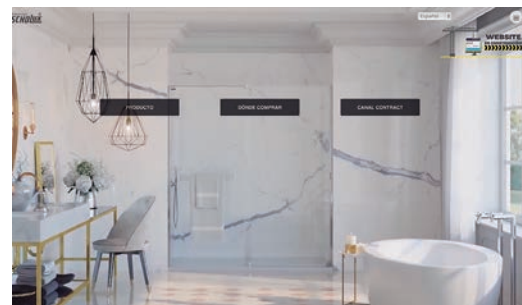


Grohe se introduce en el mundo de los sanitarios presentando su novedosa línea Euro. Gracias al lanzamiento de esta gama de producto, Grohe se posiciona como un proveedor integral de servicios para el baño. Como parte de Lixil, la firma se beneficia de una amplia experiencia en el sector de los sanitarios. Esta nueva línea ha sido diseñada para combinarse con las diferentes griferías de Eurosmart y Eurostyle, así como de Eurosmart Cosmopolitan y Eurostyle Cosmopolitan: una unión perfecta de forma, función y calidad. La colección cuenta con una excelente funcionalidad a un precio asequible e incluye todo lo necesario para el diseño perfecto del baño. Además, presenta una ventaja muy atractiva para baños pequeños, ya que, debido a su tamaño compacto, los lavabos e inodoros Euro hacen un uso más eficiente del espacio.

Sanitarios, nueva línea de Grohe

La colección cuenta con una excelente funcionalidad a un precio asequible e incluye todo lo necesario para el diseño perfecto del baño. Además, presenta una ventaja muy atractiva para baños pequeños, ya que, debido a su tamaño compacto, los lavabos e inodoros Euro hacen un uso más eficiente del espacio.

Duscholux refuerza su web



Duscholux lanza su nueva web con la que mejora la experiencia de navegación y dota de mayor atractivo visual sus contenidos, añadiendo además nuevas secciones y un diseño *responsive*. El objetivo es dar un paso más en el acercamiento de la marca y sus soluciones al cliente. El primer cambio que aprecian los visitantes es una mejora en la estética de la web, con un *look and field* seductor y una disposición clara y ordenada de los diferentes apartados. En la *home* se han incorporado elementos audiovisuales optimizados, que se pueden visualizar desde cualquier dispositivo y que no influyen en el tiempo de carga

del portal. El catálogo de productos es otro de los apartados que se ha renovado tanto a nivel gráfico como de contenidos. Para conseguir esta mejora visual se han incorporado imágenes reales y *gifs* animados que simulan el movimiento de las puertas. En cuanto al contenido, los usuarios pueden saber las características de toda la colección de mamparas desde la misma web, con la novedad de que pueden conocer el precio, y acceder al configurador. Al margen de la renovación estética, la web incorpora nuevos contenidos y secciones que dan protagonismo a los servicios profesionales, como la división contract.



Reformas de calidad

SFF Sanitrit lanza una nueva generación de bombas aspirantes de aguas grises Sanifloor+, que permite instalar una ducha de obra o un plato extraplano en cualquier lugar, independientemente de la ubicación o altura del desagüe general, lo que posibilita reformas y rehabilitaciones de alta calidad, de cuidada estética y accesibles para todos. Disponible a partir de junio, el conjunto Sanifloor+ incluye, además de la bomba de evacuación, el tubo de desagüe, los accesorios de conexión y el sifón.

El perfumista Blaise Mautin colabora con Groupe GM



Groupe GM lanza una prestigiosa línea junto al perfumista creativo francés Blaise Mautin. Las exclusivas y refinadas fragancias de Blaise Mautin, famoso por crear los mejores perfumes a medida del mundo, pronto estarán disponibles en las cadenas hoteleras in-

ternacionales a través de una nueva selección de lujosos productos de cortesía. La línea para hoteles de Blaise Mautin se articula en torno a una fragancia alegre, delicada y potente a la vez, que combina la bergamota de Calabria, el *petit-grain*, la naranja dulce, una

pizca de *ylang ylang* de Madagascar, todo ello enmarcado por un acorde de pétalos de rosa, flor de azahar y jazmín. La base se respalda con un soplo de tomillo, savia *sclareea* y lavanda, sobre un lecho de *vetiver*, para crear una fragancia inolvidable.

"Hola, soy Li-Mei Chiwan,
Responsable de Logística
en Amenities Pack"

"Hola, soy Manel Farcán,
Responsable de Distribución
en Amenities Pack"



¿Y si el verdadero lujo fueran las personas?

Detrás de los mejores productos siempre están las mejores personas.

Personas sensibles y eficientes que aportan toda su experiencia para que nuestras marcas sean excepcionales.

rtnomenitti
Green



ALQVIMIA
ALTA COSMÉTICA 100% NATURAL


ORO-LIQUIDO

ANUBIS
barcelona
SPA
by KOSÉ

ANTONIO MIRO
A. Miro

**Orange
Black**


carla
BULGARIA TRAVEL

 **amenitiespack**
novotecnici since 1972
www.amenitiespack.com



cocinas y menaje



Propuestas más atrevidas

La Cartuja de Sevilla by Aaron Stewart Home muestra la modernidad y vigencia de sus diseños tradicionales. La vajilla Ochavada con el motivo Negro Vistas solo precisa de un trazo de color pintado a mano para transformarse en un diseño totalmente contemporáneo. Esta intervención en tres colores diferentes sobre uno de los diseños más icónicos de La Cartuja de Sevilla da vida a la colección cápsula Negro Vistas by Aaron Stewart Home. Esta colaboración se enmarca en una nueva etapa de La Cartuja de Sevilla, en la que conjuga toda su tradición con propuestas más atrevidas como son las colecciones contemporáneas Vega175 de Isaac Piñeiro o Georgica de Carmen García Huerta, así como la nueva línea New Talents, dirigida al público más joven.



Doble cocción

El entusiasmo y la inquietud de tres cocineros excepcionales –Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas– ha servido para confeccionar una de las herramientas de cocina más innovadoras de los últimos tiempos. Se trata de Ocoo, la máquina de doble cocción y presión automática. De este artilugio destaca su versatilidad en la cocina. Desde confitados o estofados, pasando por cocciones de todo tipo hasta reducciones o sopas, Ocoo es el aliado definitivo de

aquellos cocineros que busquen la máxima precisión. Ocoo retiene todo el vapor mientras trabaja, provocando así que cada aroma se mantenga intacto en el interior de la olla durante la cocción. La precisión es total, lo que asegura preservar las cualidades organolépticas de los alimentos y confeccionar recetas sin igual que no podrían realizarse con ningún otro sistema. Klimer facilita su adquisición incluyendo Ocoo en su catálogo.

Preparar alimentos de forma fiable

Araven presenta una gama de cubetas en color negro para mesa fría, diseñadas tanto para la conservación y manipulación como para la exposición de alimentos. Estos productos están fabricados en ABS, un material muy resistente a los impactos y libre de bisfenol A (BPA free). Además, su diseño facilita la preparación,

conservación, lotificación y servicio de los alimentos. Las cubetas pueden taparse herméticamente con las tapas biinyección con junta de caucho de Araven o una cubeta con otra para aprovechar al máximo el volumen. Su etiqueta de trazabilidad integrada permite registrar toda la información del alimento y

mantener los datos hasta el lavado en el lavavajillas del recipiente gracias al nuevo portaminas de escritura de color blanca no permanente y soluble. Finalmente, su acabado en negro y medidas gastronorm las hacen un elemento elegante y versátil en la mesa de exposición a los comensales.



Soluciones higiénicas para drenar agua residual



El consumo de agua tanto en la hostelería (restaurantes y cocinas para colectividades) como en la industria alimentaria es enorme. Se usa como ingrediente, como agente de limpieza, para hervir y enfriar, para transportar y para acondicionar las materias primas. La cantidad de agua residual que se produce en estos entornos debe poder ser tratada y gestionada por sistemas de saneamiento higiénicos que permitan controlar que no se contaminen los alimentos que se procesan y se manipulan. Para garantizar la inocuidad en estas zonas, Aco desarrolla la línea de productos Hygiene First, en la que este año se han incorporado una nueva reja ranurada, una tapa estanca a prueba de olores, un canal higiénico extra profundo para reducir superficie de reja manteniendo su capacidad y un nuevo método de conexión para permitir a los instaladores certificados Aco soldar higiénicamente los canales durante la instalación en planta.

distform

foodservice solutions



En Distform somos fabricantes de soluciones para cocinas profesionales con más de 25 años de experiencia en el sector de la hostelería.

Nos adaptamos a las necesidades del cliente gracias a nuestro conocimiento y nuestra constante inversión en I+D.

- Expedición en 24 horas
- Más de 7.000 referencias activas
- Customización en longitud
- Customización en espesor hasta 1,5 mm
- Diseño uniforme

Pabellón 8
Stand D401

HOSTELCO

www.distform.com

info@distform.com / 902 101 890

cocinas y menaje

Para un uso continuado



Como muestra de que el tamaño del equipo no está reñido con la profesionalidad, Sammic presenta el XM-12, un nuevo triturador de mano compacto, diseñado para un uso continuado en calderos de hasta 10 litros de capacidad. XM-12 ofrece versatilidad sin necesidad de cambio de herramientas, permitiendo preparar desde el triturado más sutil y delicado a los aires y purés más tersos gracias a las inclinaciones estudiadas de la cuchilla *tri-blade* y al abanico de velocidades disponible. De diseño compacto, XM-12 está diseñado al detalle para trabajar con la máxima comodidad tanto en *mise en place* como de apoyo en el servicio. De uso muy intuitivo, cuenta con brazo desmontable en un clic y carcasa ergonómica con *grip* antideslizante.

mychef gana el iF Desing Award 2018

mychef ha sido galardonado con un iF Design Award, premio de gran prestigio dentro del ámbito del diseño y de gran reconocimiento mundial. El producto ganador, mychef evolution, ha ganado en la disciplina de comunicación, en la categoría de *software/aplicaciones*. mychef evolution convenció a los miembros del jurado con su interfaz de usuario inteligente, su diseño atractivo y su facilidad de uso, que le posibilita obtener niveles sin precedentes en términos de calidad de cocción. Además, gracias a su conexión Wi Fi permite administrar el horno allá donde se esté.



Infrico, reconocida por Greenpeace



Infrico ha sido incluida en el listado de la conocida ONG Greenpeace, el Greenpeace Cooltechnologies, como compañía que usa tecnologías ecológicas y respetuosas con la naturaleza para la fabricación de maquinaria. Cooltechnologies es un *ranking* que destaca a las compañías que usan refrigerantes naturales y una gran variedad de tecnologías de refrigeración sostenibles, seguras y comercialmente testadas para sustituir a las que, desgraciadamente, aún siguen empleando otras empresas que abusan de refrigerantes fluorados y de peligrosas con-

secuencias para el medio ambiente. Infrico ha superado con éxito los exhaustivos procesos de auditoría que demuestran que su compromiso con el mantenimiento del medio ambiente es una realidad avalada por los expertos en la defensa y protección de nuestro planeta. Para otorgar esta distinción, Greenpeace valora ciertos parámetros como el origen de las fuentes de energía, la cantidad de recursos consumidos y las sustancias químicas involucradas en la producción de dispositivos tecnológicos en sus procesos de producción.



De reducido tamaño

Uno de los nuevos modelos para cápsulas de Saeco es Area, creada específicamente para el mercado B2B, con gran capacidad de contenedores para cápsulas y agua. Esta gama presenta varios modelos, en las versiones estándar y OTC (One Touch Cappuccino), fáciles de usar, con diseño y detalles sofisticados. Es una nueva propuesta de Saeco en modelos de reducido tamaño y con amplia oferta de bebidas de alta calidad con leche fresca, ideal para oficinas modernas y B&B.



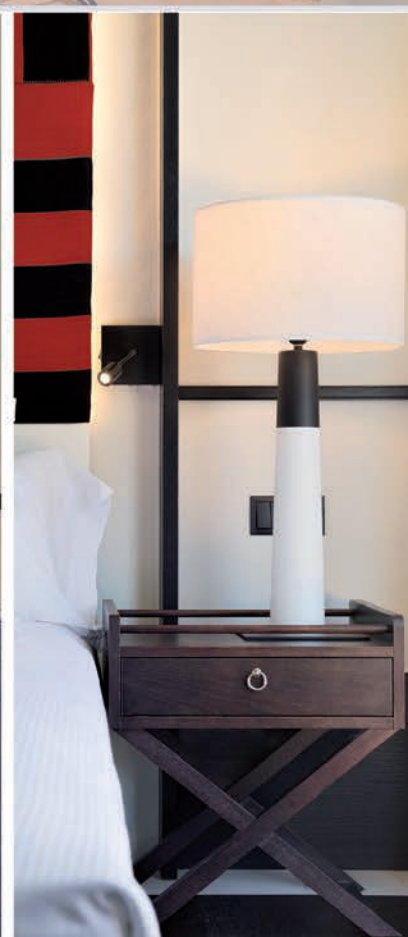
CONTRAST

Mobiliario Iluminación Tapizados Cortinas Parquet Carpintería Complementos

Equipamiento INTEGRAL para hostelería



Exposición/Showroom: Pol. Ind. Valle de Güimar, parc. 13, manzana XXII. 38509 Arafo, Tenerife
Tel: 922 501 300 / 304 - WWW.SEMAGA.COM



* H10 Rubicón Palace (Lanzarote)

Mise en place

Generar emociones

Una mesa bien vestida debe transmitirnos una serie de sensaciones satisfactorias, a partir de las cuales el restaurante u hotel tiene mucho ganado, al margen de cual sea su oferta gastronómica. Que todos los elementos mantengan una organización equilibrada, elegante y práctica depende de un arte que en hostelería es conocido con el nombre de *mise en place*.

Por Pilar Ansola y Cristina Escribano

La *mise en place* es una expresión tomada del francés y empleada en el mundo de la gastronomía, que puede traducirse como “puesta en escena” ya que, en cierto modo, tiene algo de teatral y espectacular. Esta puesta en escena debe ser capaz de generar experiencias y transmitir emociones, y al mismo tiempo, es preciso que aporte información del establecimiento del que forma parte, algo que hará con honestidad y coherencia. Carmen Pérez Roig, gerente de Camela Martí –especialistas en decoración integral–, afirma que cuando una persona escoge un restaurante lo hace influida por numerosos factores: “busca disfrutar, saborear, sumergirse en el ambiente y el concepto del local, y llevarse un recuerdo inolvidable”.

Álvaro Burgos, responsable de Compras de No

Alimentación del mayorista Makro, considera que la *mise en place* tiene que combinar estética y funcionalidad, y garantizar un circuito de trabajo eficiente. La mesa es en cierto modo la composición final de un todo del que forman parte aspectos tales como el interiorismo del local, los elementos estructurales, la iluminación, el ambiente (música, percepción olfativa, nivel acústico, temperatura), el mobiliario y decoración general de la sala. Burgos cree que la *mise en place* es en sí misma una “auténtica declaración de intenciones. Emplear más o menos cubiertos, copas específicas para vino blanco, platos de presentación o la particular colocación de la servilleta son decisiones que determinan la propuesta de valor de un establecimiento”.

En este sentido, no podemos hablar de un único

VAYOIL TEXTIL



PORDAMSA



tipo de restaurante ni de cliente, sino que los frentes son variados y numerosos. Luis Esteve, gerente de Vayoil Textil, compara la mesa de un restaurante de alta gama con un lienzo en blanco, que será preciso ir vistiendo de manera adecuada y única para marcar la diferencia. En este punto, resulta clave la personalización, una tendencia al alza: a través de ella se transmitirá exclusividad si así se desea y la codiciada diferenciación.

Mantelerías, elección clave

Uno de los grandes protagonistas de la mesa en restauración es la mantelería, que debe ser duradera y mantener sus condiciones –confortabilidad, brillo, absorción, suavidad, acabados– en buen estado el mayor tiempo posible.

Según Luis Esteve, de Vayol Textil, la tendencia predominante continúa siendo vestir la mesa con manteles y servilletas de lino y algodón, que combinan lo mejor de sus cualidades: la suavidad al



MAKRO



de los textiles, de manera que la mantelería esté integrada en el estilo del restaurante. Así pues, el diseño juega un papel muy importante, tanto en el tejido en el que haya sido confeccionada la mantelería como en los colores utilizados y otros detalles. Esta diferenciación se ve cada vez más en restaurantes similares, pero se aprecia más cuando son de distintos tipos, como mexicano, oriental, italiano, bufé, americano, etc. El diseño y la personalización de los textiles se han convertido en un factor estratégico”.

tacto y la alta prestación. Pueden presentarse en estado puro o bien combinados con poliéster. Por otra parte, Esteve destaca la elegancia de los tejidos *jacquard* clásicos, con los que es posible crear ambientes particularmente distinguidos. Por su parte, Félix Martí, director general de Resuinsa, afirma que, a la hora de vestir la mesa, se empezará por su distribución física, se cuidará al máximo la limpieza para que esta resulte impecable y se finalizará con el montaje *sur la table*. Además, Félix Martí añade que “la principal tendencia que existe actualmente es la tematización





Mise en place rompedoras

Según apunta Álvaro Burgos, de Makro, el mercado tiende claramente hacia la diferenciación, pero “con la tensión contrapuesta del precio. Es decir, se trata de democratizar lo que restaurantes de autor o incluso con estrellas Michelin han utilizado previamente como vanguardia”. Entre estas tendencias, podríamos destacar las siguientes:

- Uso de materiales naturales como el corcho, el cáñamo y la pizarra (con ellos ser refuerzan los mensajes de comida sana, compromiso con el medio ambiente y un trato cercano al cliente).
- Estilo orgánico, natural, que busca una “belleza basada en la imperfección” (estética *wabi sabi*): decorados reactivos, texturas rugosas).
- Vidrio tallado.
- Mestizaje de materiales y de elementos; por ejemplo, utilizar una base de porcelana más vidrio, madera, pizarra y acero, o bien introducir piezas artesanas en un conjunto decorativo moderno.
- Acabados mate.
- Trasladar a la sala elementos típicos de la cocina, a modo de *showcooking*.
- Puestas en escena creativas, que buscan efectos sorprendentes: técnicas con nitrógeno, con hielo seco, con ahumadores, de esferificación, etc.
- Emplatados inesperados: cócteles en bombillas, emplatados en azulejos, tejas, botellas, palets de madera en miniatura, etc.
- La melanina gana presencia como material, gracias a un acabado cada vez más logrado y a una normalización de su uso.

Para las mantelerías lisas, tal y como explica Luis Esteve, de Vayoil Textil, la personalización viene de la mano de festones, bordados, vainicas y aplicaciones de tejidos —o la combinación de varios de estos procesos—. Este afirma también que, aunque en instituciones tradicionales el tono más socorrido es el blanco, empiezan a introducirse con fuerza matices clásicos más fuertes, como el burdeos y el color terracota. “Los hoteles y restaurantes más vanguardistas pueden llegar a incorporar colores tan atrevidos como el naranja o el amarillo, combinados o no con negro o blanco”. También según Esteve, “los colores pastel, el pistacho o el turquesa son ideales para terrazas hoteleras. Este año ha entrado con fuerza el verde, sobre todo para zonas exteriores o patios interiores con mucha luz”. Por su parte, Paco Perelló, administrador de Concept & Style, que tiene la delegación en España de la compañía italiana Rivolta Carnignani, se decanta por los “manteles y servilletas coordinados con la decoración y platos, y por los artículos naturales como el algodón 100%, lino 100% o lino-algodón con diseños de texturas”.





Vajillas, estética y funcionalidad

El éxito de la *mise en place* debe mucho a la elección de la vajilla, pues en una mesa todo gira alrededor del plato. Es fundamental, sobre todo, que la vajilla escogida ostente una gran calidad y que sea capaz de superar el paso del tiempo. David Ramos, director comercial de Klimer, destaca, de entre todos los elementos, el plato de presentación: “no tiene por qué ser excesivamente grande, debe tener sentido, según la decoración general, con un tamaño equilibrado con respecto a la mesa”.

Ramos explica que las actuales tendencias en vajillas inciden en la introducción del color, a partir de diferentes texturas que proporcionen calidez. Se aprecian, asimismo, diseños basados en formas irregulares, con el uso de maderas, mallas metálicas e, incluso, melanina. Cristina Lambies, CEO de Porvasal, coincide en la importancia del color, aunque afirma que el blanco sigue estando



ATELIER BY CARMELA MARTÍ DE RESUINSA



Toque informal

Carmen Pérez Roig, gerente de Carmela Martí, hace especial hincapié en las propuestas más innovadoras ofrecidas por el sector textil. Entre estas, se encuentran los caminos de mesa y los manteles individuales, que ganan peso en los gastrobares y restaurantes más informales. En muchos casos, se confeccionan con fibras sintéticas o materiales que facilitan el lavado. Para eventos especiales, Pérez Roig sugiere motivos atrevidos como el *tropical print* o bien estampados que evocan la campiña inglesa.

LA PERSONALIZACIÓN A LA HORA DE VESTIR LA MESA DE LOS LOCALES ES UNA TENDENCIA AL ALZA QUE TRANSMITE EXCLUSIVIDAD

Además, Álvaro Burgos, de Makro, recomienda la porcelana vitrificada, que resulta más resistente al choque mecánico que la porcelana continental, “especialmente en lo que se refiere a los desportillados. Además, cuenta con una base esmaltada que evita el rayado durante el transporte y el apilamiento”.

La mejor elección en cuberterías

Los cubiertos, de igual manera que el resto de elementos de la *mise en place*, tienen que ver con el tipo de restaurante y de la oferta gastronómica del mismo. Si se trata de un local definido por una decoración moderna, la cubertería presentará un diseño sencillo, liso, estilizado y de tra-

zado más esquemático. Si el establecimiento o sala resulta más clásico, podrán escogerse colecciones más trabajadas, de puntas redondeadas. En el caso de los hoteles, hay que tener también en cuenta el área de servicio al que irán destinados los cubiertos. En un *room service* o una cafetería, los cubiertos tienen que ser lisos y de fácil lavado porque la velocidad de uso es mayor. Los cubiertos de más peso y con grabados deben reservarse para el restaurante principal.

En cualquier caso, es importante evaluar la calidad del producto, certificar el material con el que están fabricados los cubiertos y establecer parámetros claros de mantenimiento con los empleados.

de moda, ya que “es sobre un plato blanco donde los chefs pueden desplegar toda su imaginación en el arte de emplatar”.

En cualquier caso, las vajillas destinadas a la restauración estarán reforzadas, serán robustas y duraderas, resistirán al rayado, y serán aptas para los lavavajillas industriales. Por otro lado, Claudia Puigdemont, consejera delegada de Pordamsa, añade una exigencia más: es preciso que resulten ligeras para facilitar su manipulación. En su opinión, su peso será inferior a los 900 g, y para su fabricación, es conveniente recurrir a materiales nobles y procesos de elaboración artesanales, una vuelta a lo natural que corre en paralelo a la propia gastronomía, que “cada día valora más el origen del producto y la poca manipulación del mismo”. Puigdemont cree que la tendencia general en este aspecto se dirige al minimalismo, con “pocos elementos y diseños neutros y depurados”.



PORDAMSA



Solución de papel

Susana Fernández, de Administración de Ventas de García de Pou, propone vestir la mesa elegantemente con mantelerías de un solo uso, una solución que puede resul-

tar adecuada para determinado tipo de establecimientos. Con ellas pueden crearse composiciones de gran originalidad, acordes con la época del año y de temáticas dife-

renciadas. Según Fernández, que asegura que “no solo importa qué se ofrece, sino cómo se ofrece”, los pequeños detalles pueden llegar a marcar la diferencia: “facili-

tar toallitas durante un servicio, sobre todo si estas tienen un perfume agradable, queda grabado en la memoria sensorial y se asociará a un recuerdo positivo”.

Hay que considerar que la percepción de los sabores de los alimentos puede verse afectada por el material de fabricación de los cubiertos. El metal más empleado en los restaurantes y hoteles de más de tres estrellas es el acero inoxidable 18/10. Los locales de categoría más baja

optan por un acero de inferior calidad, que resulta más económico pero con una duración menor.

El acero no altera el sabor de las comidas, ofrece una gran resistencia a la oxidación y su superficie es brillante. Además, su mantenimien-

to es mucho más sencillo que el que requieren otras opciones. Álvaro Burgos, de Makro, explica que el acero 18/10 (con un 10% de níquel en su composición) envejece mejor que el 18/0 (con un 0% de níquel) y se oxida menos.





PORVASAL

VAYOIL TEXTIL



El uso de cubiertos de plata queda restringido a locales menos concurridos, como los clubs sociales. Además, la plata requiere un mayor cuidado en su mantenimiento: hay que pulirla constantemente, y su coste inicial es bastante más alto. En cuanto a formas y tamaños, existen tantos como fabricantes, aunque por lo general se siguen unos criterios estandarizados. Las tendencias actuales marcan cierta preferencia por los cubiertos de diseños más largos, cuchillos más curvos y cucharas más chatas. Los acabados lisos continúan siendo los preferidos, porque, aunque en ellos se marcan las huellas dactilares de sus usuarios, su limpieza es mucho más fácil.

El fascinante cristal

La cristalería en restauración no solo cumple propósitos prácticos, sino que añade a la mesa un notable embellecimiento. Por lo general, es brillante, refleja y refracta la luz, y su tintineo, al chocar contra otro cristal, se convierte en el momento culminante de un brindis. Ciertas formas específicas y una superficie de gran calidad pueden exaltar los sabores y aromas de las bebidas. El grado en el que una copa asegura estos beneficios depende, en gran medida, del tipo de cristal y las características de la materia prima con la que se fabricaron las piezas que componen la cristalería. En restaurantes y hoteles la cristalería debe garan-

tizar unos valores de calidad y estética acordes con su función. Como sucede con mantelerías, vajillas y cuberterías, las copas, vasos y jarras pueden llegar a enaltecer o desmerecer la buena imagen del establecimiento del que formen parte. A la hora de escoger una cristalería, el hostelero debe considerar una serie de aspectos clave que influirán en la calidad y el tipo de servicio que se pretende ofrecer: la resistencia del material, la facilidad en el manejo de las piezas y el diseño. Es preciso que las piezas aseguren una mayor elasticidad y fortaleza frente a los golpes. En ello tendrá gran importancia no solo el material escogido, sino también la tecnología de elaboración.

Destaca el proceso de pie estirado, una técnica que permite unir el cáliz con el pie sin soldaduras, evitando así puntos débiles y generando una copa de una sola pieza. Por otra parte, para garantizar el brillo y una claridad permanente será fundamental que el cristalino esté realizado con arenas de silicio puras. Posteriormente, y mediante un endurecimiento por choque térmico, se obtendrá una mayor resistencia al impacto y al rayado. En servicios de marcada exclusividad se utilizarán cristalerías con copas sopladas, a máquina o a boca, elaboradas a partir de un cuidadoso sistema de fabricación.

La importancia del mantenimiento

El mantenimiento en la industria hostelera resulta crucial, aunque, tal y como afirma David Ramos, de Klimer, “si el producto es de calidad, se reduce a una buena limpieza y un buen secado”. Claudia Puigdemont, de Pordamsa, considera fundamental que las piezas resistan el paso del tiempo y el uso intensivo de lavavajillas, hornos, microondas y congeladores; es preciso que estas no sean porosas, y que estén cocidas a 1.400 °C. Álvaro Burgos, de Makro, asegura que hay que prestar especial atención a la calidad del agua del lavavajillas y a la agresividad del detergente.

LOS TEXTILES EMPLEADOS DEBEN SER APTOS PARA UN USO INTENSIVO Y PARA LAVADOS INDUSTRIALES AGRESIVOS



En cuanto a los textiles utilizados en restauración, estos deben ser aptos para un uso intensivo y para lavados industriales, ya que el proceso es muy agresivo. La firma Resuinsa, precisamente, se presenta como la única empresa a nivel mundial que ha obtenido el Certificado de Textiles Aptos para Lavados Industriales.

En Vayoil Textil asesoran a sus clientes acerca de cómo deben lavarse las mantelerías suministradas con objeto de prolongar su duración. Aconsejan, por ejemplo, que las telas que incorporen algodón en su composición no se laven con detergentes que incluyan cloro o sus derivados a más de 45/50 grados, y que con ropa de color no se usen detergentes con blanqueantes ópticos. En cuanto al uso, recomiendan que, sobre todo en prendas de color, una vez se adquieran las dotaciones, se pongan todas ellas en circulación. De esta forma, no se apreciarán distintas tonalidades. ●

DESAYÚNATE LAS MAÑANAS, DEL RESTO NOS OCUPAMOS NOSOTROS



DELICIOSOS PRODUCTOS DE PANADERÍA Y PASTERÍA 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

Pop up de InteriHotel en Mallorca

Cenfim (clúster del equipamiento del hogar y el contract), entidad que organiza anualmente en Barcelona el *marketplace* InteriHotel, celebrará en abril la segunda edición del *pop up* de InteriHotel en Mallorca. El evento contará con la participación de 30 marcas referentes en interiorismo y decoración de hoteles, y se prevé una asistencia de 400 profesionales de los sectores de la hotelería y de la prescripción para proyectos *contract* y *hospitality*. El objetivo de este formato de InteriHotel es triple. Por un lado, se acerca a las Islas Baleares (principal zona hotelera de España) las últimas tendencias y soluciones en diseño de interiores para hoteles, con una exposición de productos, de la mano de marcas especialistas en *contract* y *hospitality*, en un espacio singular. Por otra parte, se aportan contenidos de valor para

los profesionales, a través de un completo programa de conferencias en el que participan expertos en diseño de interiores, como Jaime Beriestain, Manuel Espejo o Almudena Rebuelta, entre otros profesionales del sector hotelero y de la prescripción. Finalmente, el evento sirve como espacio de generación de contactos y oportunidades de negocio reales, facilitando un entorno de *networking* entre marcas, estudios de prescripción y empresas hoteleras con proyectos de reforma o nueva construcción de hoteles. El evento tendrá lugar los días 25 y 26 de abril en Ses Cases de Sa Font Seca, una posesión mallorquina del *xvii* que se encuentra a tan solo 10 minutos de Palma.

25 y 26 de abril
Palma de Mallorca
www.interihotel.com



Equiphotel calienta motores

Del 11 al 15 de noviembre
París
www.equiphotel.com

La edición 2018 de EquipHotel, que se celebra del 11 al 15 de noviembre en Paris Expo Porte de Versailles, se transforma en un laboratorio de innovación de la industria hotelera y de la restauración. Para iluminar el itinerario del visitante, los satélites experimentales bajo el estandarte "laboratorio" harán hincapié en las nuevas tecnologías, los nuevos modos de consumo del viaje y los usos futuros. Explorar, probar, experimentar pero también inspirar es de lo que trata EquipHotel, y por eso su cosecha 2018 está marcada por la inspiración. Fiel a su ADN, la marca sigue destacando los talentos y escenificando las tendencias más llamativas. Predominante en este sector de servicios, el valor del ser humano es informado por las respuestas pertinentes que ofrece el salón. Los visitantes se benefician de un recorrido de visita facilitado y de una red interactiva para optimizar los contactos. EquipHotel 2018 baraja las cartas de su oferta multisectorial y las reparte para mejorar, dando lugar a cinco universos distintos que representan en total 30 sectores de actividad en los que habrá unos 1.600 expositores que pueden ser visitados por 105.000 profesionales.

La edición 2018 de EquipHotel, que se celebra del 11 al 15 de noviembre en Paris Expo Porte de Versailles, se transforma en un laboratorio de innovación de la industria hotelera y de la restauración. Para iluminar el itinerario del visitante, los satélites experimentales bajo el estandarte "laboratorio" harán hincapié en las nuevas tecnologías, los nuevos modos de consumo del viaje y los usos futuros. Explorar, probar, experimentar pero también inspirar es de lo que trata EquipHotel, y por eso su cosecha 2018 está marcada por la inspiración. Fiel a su ADN, la marca sigue destacando los talentos y escenificando las tendencias más llamativas. Predominante en este sector de servicios, el valor del ser humano es informado por las respuestas pertinentes que ofrece el salón. Los visitantes se benefician de un recorrido de visita facilitado y de una red interactiva para optimizar los contactos. EquipHotel 2018 baraja las cartas de su oferta multisectorial y las reparte para mejorar, dando lugar a cinco universos distintos que representan en total 30 sectores de actividad en los que habrá unos 1.600 expositores que pueden ser visitados por 105.000 profesionales.

Cumbre gastronómica en el Salón de Gourmets

Del 7 al 10 de mayo
Madrid
www.salondegourmets.com

El 32º Salón de Gourmets, Feria Internacional de Alimentos y Bebidas de Calidad, que tendrá lugar en Madrid (Ifema) del 7 al 10 de mayo, congregará a los mayores

expertos del sector gastronómico en una de las actividades más esperadas de la feria, la sexta Mesa Redonda Gourmets. Unas ponencias en las que se debatirán los temas más candentes de la actualidad gastronómica: plataformas de comunicación para profundizar en los diferentes soportes, como la televisión, radio y prensa;

la incidencia del cambio climático en el ámbito rural, con una breve introducción que focalizará sobre sectores como el aceite, la frutas y la verduras, legumbres, hortalizas y los cereales; las escuelas de hostelería y la importancia de la formación de los profesionales del sector, etc.



**Seguro para las personas y la naturaleza
... y para las tareas de limpieza.**

- Más de 50 productos con el EU-Ecolabel o el Nordic Swan
- 25 productos con el preciado Eco- Certificado Cradle-to-Cradle™ GOLD certified
- Amplio portfolio para el mantenimiento de los edificios, la higiene en las cocinas, la higiene en lavanderías y la higiene corporal.



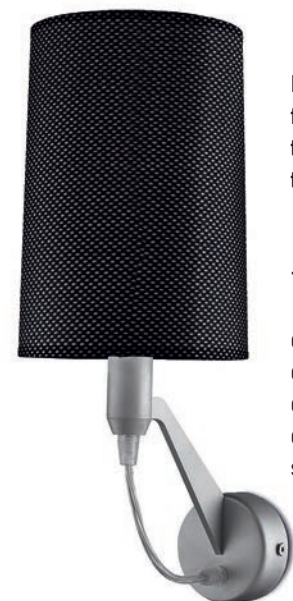
Werner & Mertz France Professional
Bâtiment Alpha, 3 avenue du Canada
ZAC de Courtaboeuf, 91940 Les Ulis
+33 (0) 1 69 18 95 00
WWW.WMPROF.COM



iluminación

Como farolillos chinos

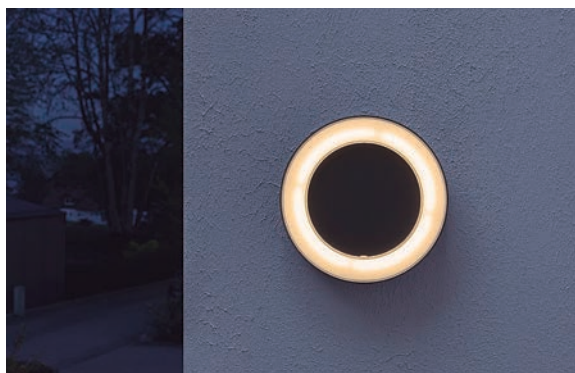
Parachilna quería un producto que pudiera funcionar tanto en el exterior como en el interior y encargó esta primera colección a los reconocidos Neri & Hu, con los que ya habían trabajado previamente con la colección Bay Family. Lyndon Neri y su mujer Rossana Hu se han inspirado en los farolillos chinos para crear The Denglong Collection, lámparas de techo y de pie. Estas luminarias están compuestas por una estructura en aluminio y malla de acero, ambas con lacado grafito. El disco superior es de acero lacado dorado y el difusor de fibra de vidrio. La lámpara de pie tiene una base en hormigón arquitectónico negro o gris. Ambas versiones llevan un módulo led incluido.



Elegante y funcional

Pujol Iluminación sorprende con Eve, que cuenta con una base en forma de circunferencia de la cual nace un cuello esbelto que sostiene la fuente de luz, envuelta en una pantalla cilíndrica de tela en tonos oscuros. Un diseño minimalista que da como resultado una luminaria elegante y funcional, a partes iguales. Eve está disponible tanto en lámpara de sobremesa como en aplique de pared, ideal para completar estancias como habitaciones, recepciones de hotel o zonas de descanso. Eve, además de contar con un diseño muy cuidado, se caracteriza por estar fabricada en metal y estar disponible en acabados siempre en tendencia: níquel mate, cromo y blanco. Además, para proyectos contract se permite escoger la tela de la pantalla.

Diseño para profesionales



Ledvance amplía su cartera de luminarias led desarrollando una nueva familia de productos para exterior que comprende ocho nuevos modelos, en diferentes versiones, y que están dirigidos tanto a usuarios profesionales como a instaladores eléctricos. Esta nueva gama de luminarias ofrece un atractivo diseño,

con materiales y acabados de alta calidad. Gran parte de la gama está diseñada para el montaje en fachadas, estando la mayoría disponible en aluminio con revestimiento en color gris oscuro o blanco. Algunos modelos se encuentran también disponibles en acero inoxidable. Robustas y resistentes al agua (hasta IP54), ofrecen una temperatura de color

blanco cálido de 3.000 grados Kelvin que contribuye a incrementar el nivel de seguridad al tiempo que proporciona una atractiva iluminación para crear atmósferas acogedoras. Todos los productos ofrecen una vida útil de hasta 30.000 horas y un ahorro de energía de hasta el 81% en comparación con las tecnologías convencionales.



Control total

Roblan incorpora la nueva IOT A60 de 9 W con 890 Lm en formato de lámpara estándar y la IOT GU10 de 5,4 W con 400 Lm en formato de lámpara halógena. Este tipo de lámparas son óptimas en la iluminación de hoteles, para que los huéspedes puedan tener control de la iluminación de la habitación de forma remota, aportando en cada espacio un toque de comodidad y lujo. Además, la luz de estas lámparas es regulable tanto en tono de luz como en potencia. Esto permite tener en una misma lámpara luz más cálida, más fría o más blanca, adaptando la iluminación de cada espacio a las diferentes actividades o momentos del día. Los productos de la gama IOT se pueden controlar con la aplicación móvil de Roblan, disponible para *Android* y *iPhone* o con el mando de control remoto. Al tratarse de lámparas led, suponen un ahorro energético del 85% frente a las lámparas convencionales, además de durar más tiempo y resistir mejor ante encendidos y apagados continuos.

ezpeleta



MESA ONE

EZPELETA

info@ezpeleta.com
tel. +34 986 293922
www.ezpeleta.com

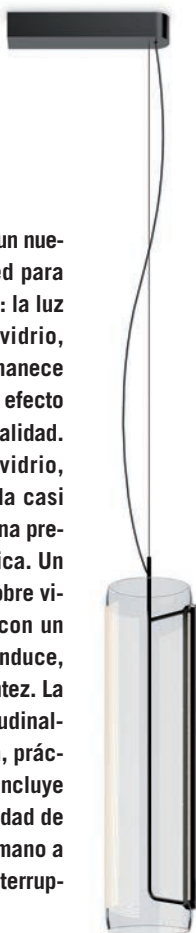
GRUPO EZPELETA
SINCE 1935



Consulta a su distribuidor

Luz inmaterial

Con Guise, Stefan Diez desarrolla un nuevo potencial de la tecnología led para Vibia en contacto con la materia: la luz emana de la propia pieza de vidrio, mientras la fuente lumínica permanece invisible. Logra de este modo un efecto mágico y, a la vez, plena funcionalidad. Por la gran transparencia del vidrio, cuando la lámpara está apagada casi desaparece. Encendida, define una presencia lumínica fluida y magnética. Un patrón de incisiones gravadas sobre vidrio de borosilicato, realizado con un sistema robotizado de corte, conduce, irradia y refleja la luz con brillantez. La fuente de luz led, situada longitudinalmente como si fuera una costura, prácticamente no se percibe. Guise incluye un sensor para regular la intensidad de luz únicamente aproximando la mano a la luminaria, sin mediación de interruptor, ni contacto directo.



Equilibrio entre cuerdas, madera y aluminio

Talenti, marca de referencia en el sector del *outdoor* mundial, presenta la nueva Jackie Collection. Se trata de una familia de accesorios y productos que regalan elegancia y naturaleza a los espacios externos. Lámparas, mesas, pufs y cómodas butacas donde relajarse es-

capando de la rutina diaria. Un original equilibrio entre cuerdas, aluminio y madera encontrando formas únicas y diferentes. Junto a la línea Jackie se encuentran otros accesorios de gran calidad como la Poplamp o la Raycollection.

Acercarse a la calma

El Torrent presenta Erol, una de las novedades del catálogo 2018. Se trata de un aplique decorativo de metal que juega con la luz y nos acerca a la calma. Joan Genebat ha creado el modelo Erol con una carcasa metálica disponible en tres tonalidades (cobre, oro y grafito) y en dos diámetros distintos (18 cm y 23 cm) para adaptarse perfectamente a todos los espacios. Todas las versiones de Erol cuentan con un embellecedor central de roble. Desde el centro, la fuente de luz led proyecta emociones a través de una cálida onda esférica. El resultado es un aplique ideal para crear composiciones que vistan las paredes de naturaleza combinando metal, madera natural y luz ambiente.



La importancia del diseño

El diseño siempre ha sido muy importante en las luminarias Jiso y en esta línea se presenta la familia de luminarias Dome de superficie y Dome Nature. Los *downlight* led Dome de superficie son luminarias que se pueden instalar en espacios que no tengan falsos techos. Su forma de bóveda crea interesantes atmósferas con un consumo muy reducido. Por otro lado, tecnología y naturaleza se dan la mano en la nueva serie de luminarias Bóveda Nature diseñada por Javier Herrero. Su característica principal es que la luz emitida nos llega de manera indirecta, gracias al rebote que se produce en la semiesfera o bóveda que le da nombre. Son muy interesantes, por tanto, los degradados lumínicos que se generan como consecuencia de esa geometría pura y sencilla. En esta nueva y vanguardista versión Nature, el diseñador ha querido dotar de vida y volumen el interior de estas bóvedas. Para ello, ha utilizado elementos propios de la naturaleza como son los cantos rodados y las ramas de árbol que, integrados de una manera delicada y sutil, casi poética, hacen de cada luminaria una pieza única.

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

Piscinas

Marcar la diferencia

La piscina, en la actualidad, forma parte de los conjuntos hoteleros; de hecho, casi se considera un básico irrenunciable. Cada hotel requiere un tipo de piscina específica, según cual sea su clientela, ubicación y características, y cada día aumentan las exigencias y expectativas de los huéspedes respecto a este tipo de instalaciones.

Por Pilar Ansola



No cabe la menor duda de que la piscina de un hotel puede llegar a marcar la diferencia en cuanto a la elección final del cliente se refiere, ya que se ofrece como un valor añadido incuestionable. Este tipo de instalaciones capta la atención de nuevos huéspedes y está comprobado que se trata de uno de los servicios más solicitados; es más, en cierto modo resulta casi imprescindible en la actualidad.

Una piscina evoca bienestar total, desconexión y felicidad, y suele ser el espacio más fotografiado del hotel. En términos de comunicación, tal y como explican en Rosa Gres, fabricantes de gres porcelánico, “la imagen de una piscina dice mucho acerca del tipo y nivel de la instalación hotelera”: si esta y su entorno nos seducen, el hotel del que forma parte también lo hará.

Patrick Sanden, gerente de PS Pool, recuerda que siempre es fundamental que el hotel se destaque de la competencia: “Hoy en día, navegando por internet para elegir un hotel, el cliente se decantará por aquel que más encaje en sus necesidades y la piscina será, por supuesto, uno de sus alicientes”.

Una piscina para cada hotel

En cualquier caso, a cada tipo de hotel, con su particular clientela, le corresponderá una piscina diferente.

El objetivo fundamental de un resort vacacional familiar será el de conseguir que todos los miembros de la familia disfruten al máximo de la piscina o piscinas, y de ello dependerá, en cierto modo, que la estancia de dicha familia se prolongue más o menos. Esta clase de insta-

laciones requiere la generación de espacios, equipados con elementos lúdicos, en los que puedan convivir personas de diferentes edades en un entorno común. Javier Salvador, responsable de Desarrollo de Negocio de Isaba –firma especializada en la fabricación, diseño y construcción de parques infantiles acuáticos–, considera que es importante entender cuáles son las inquietudes de los clientes. Cree, además, que es preciso integrar los distintos espacios a través de una imprescindible coherencia visual, en concordancia con el entorno, imagen de marca y esencia del hotel. Según estos expertos, es también importante dotar de la mayor interacción posible a los juegos, “ya que la experimentación mediante la manipulación propicia el desarrollo psicomotriz, unido a una diversión total”.



ISABA (ZAFIRO HOTELS)



CUBRIMA



ISABA (BARCELÓ JARDIA MAR)



VEGAMETAL

En el caso de los hoteles urbanos puede optarse por una piscina de carácter vanguardista, que sirva tanto para la práctica de la natación como para la relajación. En este sentido, se valorará positivamente que esté equipada con *jets*, toberas de masaje, cañones o cascadas, entre otros accesorios.

Los hoteles rurales, según afirma Patrick Sanden, de PS Pool, suelen presentar piscinas con un enfoque parecido al urbano, pero con diseños más tradicionales. Se orientan de tal manera que potencien la relajación y permitan disfrutar del paisaje, sin renunciar a las atracciones acuáticas, como las que incluyen las instalaciones ciudadanas.

Tendencias y diseño

Las piscinas estrella en instalaciones hoteleras son las de tipo desbordante, por el placer visual que generan al recrear el efecto de un lago natural, y las piscinas *infinity*, es decir, aquellas –también desbordantes– en las que el agua cae en forma de cascada por uno de sus lados



Tratamiento del agua

Actualmente se pretende minimizar la aportación de productos químicos al agua de la piscina para evitar los efectos negativos de los subproductos generados por los mencionados productos químicos. De todas formas, es imprescindible dejar en el agua un residual desinfectante que sea capaz de aniquilar las bacterias que los bañistas dejan en el agua. En opinión de Patrick Sanden, gerente PS Pool, la clave está en potenciar la depuración, ya que cuantas menos sustancias orgánicas contenga el agua, menos productos químicos serán necesarios.



constatan la tendencia de diseñar la instalación en un único tono, que enlaza interior del vaso, coronamiento y playas, aunque no dejan de ser frecuentes las piscinas que combinan colores complementarios para contrastar borde y vaso, consiguiendo visualmente de esta manera que “las líneas rectas resurjan por encima de las curvas”.

Otra tendencia, señalada por Olivier Gasca de Piscinas Pressing, es la de construir piscinas en las azoteas de los hoteles urbanos.

Sostenibilidad y eficiencia

Para potenciar la sostenibilidad y la eficiencia de la instalación es necesario, ante todo, garantizar la estanqueidad del vaso. Asimismo, habrá que recurrir a la utilización de materiales de gran resistencia que exijan un mantenimiento mínimo. Entre sus propuestas, desde Rosa Gres destacan el Sistema 9, un coronamiento de piscinas desbordantes de hormigón prefabricado, que ayuda a reducir el tiempo y recursos necesarios para la construcción. Además, señalan que, “gracias a su rebosadero, aporta una mejora en la entrada y salida del agua que reduce sus posibles pérdidas”.

Por su parte, Patrick Sanden, de PS Pool, apunta a la necesidad de que las bombas aseguren una eficiencia energética “superior al 70% para poder ahorrar el máximo de energía. Deben disponer de la clasificación IE3 o IE5 (con motor de imanes permanentes) y a ser posible incluir un variador de frecuencia. Así se podrán conseguir ahorros de hasta un 80%, como sucede con las bombas Herborner”. Sanden, por otra parte, recuerda la importancia de aprovechar las ventajas del me-

y se recoge en un vaso de compensación o pileta, situado en un plano inferior. De cualquier modo, tal y como comentan desde Rosa Gres, la tendencia apunta a “la personalización, el diseño y la integración con el entorno”.

Frente a las tradicionales piscinas de tipo olímpico o cuadradas, abundan los diseños curvos,

que simulan formas naturales. Patrick Sanden, de PS Pool, señala que cada vez es más frecuente la inclusión de ventanas acrílicas, totalmente transparentes, que aportan luz natural a un espacio anexo a la piscina (gimnasio, discoteca, etc.).

Respecto al revestimiento, desde Rosa Gres



Disfrutar todo el año

En Cubrima, firma especializada en la fabricación e instalación de cubiertas en cristal de seguridad antirotura, aseguran que cubrir una piscina hotelera aporta numerosas ventajas: incrementa la temperatura del agua entre 6 y 8 grados; permite disfrutar de la piscina durante

todo el año; aumenta la vida útil de la piscina; reduce el gasto en productos de limpieza y mantenimiento, y se ofrece como una eficaz medida de seguridad ya que, al controlar el acceso, evita accidentes de niños y mascotas.

Representantes de Vegametal, por

su parte, consideran que instalar una cubierta fija o telescópica es la solución ideal para mantener operativa y climatizada la piscina durante los 365 días del año. En el caso de los hoteles urbanos, en los que la piscina suele estar en azoteas o espacios más reducidos, las cubiertas planas se ofrecen como una excelente solución ya que, una

vez cerradas, su espacio se recupera y puede ser empleado para otros usos.

Una piscina cubierta, según datos aportados por Cubrima, puede llegar a elevar el número de reservas de huéspedes en un 60%, ya que se trata de un servicio de ocio adicional y garantizado durante toda la estancia.



dio de filtrado activo, basado en vidrio reciclado verde y marrón, como el AEM, “que ahorra más de un 50% en lavados, de lo que se derivan ahorros de entre 20.000 euros y 30.000 euros en energía y agua, para una piscina de 25x12,5 m”.

Asimismo, Jordi Claramunt, responsable comercial y *product manager* de Regulación de Charmex –especialista en las tecnologías para el control ambiental– afirma que en toda piscina y zona *wellness* debería controlarse adecuadamente la temperatura y la humedad relativa del ambiente, “puesto que ello conlleva un mayor confort, menos pérdidas energéticas y, consecuentemente, unos menores costes de mantenimiento y explotación”.



ISABA (GARDENS ALMERIA)

formación de subproductos de desinfección tóxicos.

Jordi Claramunt, de Charmex, cree que “aspectos como la calidad y la salubridad higiénica del agua y del aire deben controlarse de forma automatizada para garantizar una mayor confortabilidad y minimizar cualquier riesgo de proliferación bacteriológica”.

En Isaba, según explica Javier Salvador, han desarrollado una *app* especial, IsabaConnect, que permite monitorizar los juegos de las piscinas desde cualquier lugar y en cualquier momento a través de un sistema automatizado. El objetivo de esta aplicación es el de mantener

Piscinas inteligentes

Tal y como está sucediendo en otros aspectos de la vida cotidiana, el concepto “inteligente” se está instaurando en el mundo de la piscina hotelera. Patrick Sanden, de PS Pool, cree que es primordial automatizar las piscinas de los hoteles, ya que “todo sistema que mantenga un control uniforme de los parámetros del agua contribuye en la reducción del consumo de productos químicos y en la obtención de un agua más estable y saludable”. En la actualidad existen, por ejemplo, válvulas automáticas de lavado de filtros que permiten mantener los filtros limpios. De esta manera, se asegura una filtración óptima que reducirá la



CUBRIMA

Requisitos para instalaciones infantiles

- Las piscinas infantiles o de chapoteo son aquellas destinadas exclusivamente a menores de seis años. Estas instalaciones cumplirán varios parámetros recogidos en la normativa de uso colectivo según comunidades autónomas. La profundidad máxima del vaso será de entre 30 y 60 cm, según la normativa vigente en cada comunidad.

- El emplazamiento de la piscina de chapoteo se mantendrá totalmente independiente de los otros vasos, de forma que los menores no puedan acceder a estos de manera accidental. Dispondrán de su propio sistema de depuración.

- Los suelos dentro y fuera de la piscina deben cumplir la normativa sobre Resbaladicidad Clase III.

- Hay que tener en cuenta que el riesgo de ahogamiento se mantiene durante todo el año. Por ello, desde BabySecur afirman que las vallas de seguridad alrededor de la instalación son aún más necesarias fuera de los horarios o de la temporada de uso, ya que es cuando las piscinas suelen quedar sin vigilancia.



ISABA (GARDENS ALMERIA)

ES ESENCIAL AUTOMATIZAR LAS PISCINAS PARA MANTENER UN CONTROL UNIFORME

siempre la instalación en óptimas condiciones. Sin embargo, Olivier Gasca, de Piscinas Pressing, coincide en afirmar que la automatización es el camino a seguir, pero que en ningún caso hay que olvidar que siempre se requiere una persona que controle la “inteligencia”.

Puesta al día

En ocasiones, el hotel ya dispone de piscina, pero esta acumula años, lo que puede ocasionar problemas y gastos no deseados. Además, es posible que su diseño no se corresponda con las necesidades específicas de sus usuarios o que no resulte suficientemente competitivo. Al respecto, tal y como explican desde Rosa Gres, existen sistemas constructivos que permiten realizar reformas de piscinas de manera rápida y fácil. Podría así optarse por convertir una piscina con *skimmers* en una piscina desbordante. Otra solución consistiría en renovar el viejo revestimiento recubriéndolo con uno

nuevo, una fórmula que minimiza el tiempo y los costes de la obra.

Según Olivier Gasca, de Piscinas Pressing, la clave está tanto en el dinero del que se dispone como en el diseño. Y que en cualquier caso, hay que dirigir la reforma en dos sentidos: pensando en el usuario y también en el mantenimiento de la instalación.

Si lo que se desea es aportar a la piscina un carácter más lúdico, Javier Salvador, de Isaba, apunta que lo que hay que buscar es ofrecer experiencias al cliente. En este punto, apuesta por innovadoras soluciones de ocio acuático, como la instalación Splashpack sin profundidad, que aporta un sistema de recirculación de agua, o la innovadora Burbuja, un tipo de tobogán de diseño revolucionario. Asimismo, Patrick Sanden, de PS Pool, recomienda juegos interactivos, como los Pool-Joy, basados en una bomba de accionamiento manual, que se puede instalar directamente dentro del vaso.



ISABA (EUROCAMPING)



En Aqa ofrecen diferentes soluciones para reformar una piscina, entre las que se incluyen desde kits de transformación, que exigen una inversión mínima, hasta la fabricación de piezas a medida para adaptarse a las instalaciones existentes.

Las piscinas hoteleras en nuestro país han dado un gran salto a nivel cualitativo y se han adaptado a las necesidades de un mercado cada vez más exigente, especializado e informado.

Desde Vegametal consideran que, en los años más duros de la crisis económica, el sector se resintió, lo que ralentizó nuevas inversiones destinadas a mejorar instalaciones existentes. “Ahora, con un nuevo resurgir del sector y con cifras que cada año son mejores que las del anterior, apreciamos de nuevo la reactivación de proyectos”. Patrick Sanden, de PS Pool, afirma, sin embargo, que “todavía hay muchas renovaciones por hacer en el parque de piscinas hoteleras en España”, y Javier Salvador, de Isaba, cree que “no hay que confiarse, ya que los mercados competidores internacionales también se están poniendo las pilas, más aún con la progresiva vuelta de los turistas tras años de inestabilidad”.



Integrada en su entorno

En la actualidad, una de las principales preocupaciones paisajísticas que hay, relacionadas con la piscina, es que exista una integración total entre la piscina, su entorno y la construcción del hotel. Desde Rosa Gres consideran que lo más importante es inspirarse en la naturaleza, “conocer el paisaje y sus colores antes de proyectar. De esta forma, el proyecto constructivo final encajará y contribuirá en generar bienestar visual”.

Javier Salvador, de Isaba, destaca que hay que tener particular cuidado con el tipo de vegetación y árboles que se ubican junto a la zona de agua y piscina. Por ejemplo, los árboles de hoja caduca causan numerosos problemas al obstruir rejillas y filtros de agua. Tampoco es conveniente colocar árboles muy grandes cerca de la piscina: las raíces tienden a buscar el agua y pueden reventar muros y losas, causando filtraciones al terreno.



PS-POOL

Piscinas para niños

Javier Salvador, de Isaba, cree que las piscinas infantiles deben tener en cuenta tres puntos fundamentales: segmentación por edades, personalización e interactividad. Considera que para incorporar elementos de ocio es necesario estudiar el diseño de los mismos como un proyecto global y no como una suma de ele-

mentos. De esta manera se generan espacios de ocio diferenciados e innovadores. Además, “la incorporación de elementos lúdicos con identidad propia permite al hotel posicionarse como un referente en el sector que apuesta firmemente por el ocio infantil y familiar”. Este tipo de instalaciones permite a los niños desarrollar sus habilidades sociales y psicomotrices, divertirse y aprender jugando mediante las numerosas opciones de ocio que propician juegos entre iguales e intergeneracionales.

Una piscina destinada a un público infantil deberá ser, según aclaran desde Rosa Gres, atractiva y con una bonita combinación de colores. De acabados suaves y que eviten los ángulos rectos. Con materiales antideslizantes seguros en la playa y zonas de paso. Es preciso que sea, asimismo, de fácil acceso. ●

BabySecur

Seguridad en terrazas y piscinas en 5 minutos



Para dar respuesta a la normativa del Código Técnico Español de la Edificación (CTE) sobre seguridad en piscinas de uso público y semipúblico, BabySecur ofrece un sistema de protección avalado por sus más de 15 años de experiencia profesional. Sus vallas desmontables reducen los riesgos de accidentes por caídas tanto de niños como de adultos, y se adaptan

perfectamente a cualquier tipo y forma de piscina. No requieren de ningún tipo de mantenimiento. Son muy estéticas y por su transparencia no afectan las visuales. Diseñadas de modo que su instalación sea muy rápida, no requiere trabajo de obra. Están compuestas por postes de duraluminio de diseño estructural, malla Textilene® y exclusivos cierres de seguridad. Disponibles en

distintas alturas y en gran variedad de colores para integrarse estéticamente a cualquier entorno, se pueden desmontar parcial o totalmente en muy pocos minutos permitiendo optimizar al máximo el área de los alrededores de la piscina. BabySecur ofrece la única valla desmontable con certificado Applus del cumplimiento de los requisitos del CTE. Están fabricadas en España

con materiales inalterables y con un diseño exclusivo que las convierte en el producto más seguro, práctico y estético, y son instaladas por su propia red de profesionales técnicos con garantía de cinco años. ●

BabySecur

Tel.: 902 500 154-678 470 200.

E-mail: info@babysecur.com

www.babysecur.com

¿Soñando con una escapada?



REVISTA GRAN HOTEL TURISMO

www.revistagranhotel.com

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**



CURT
EDICIONES SA

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

instalaciones



Eurofred distribuye en exclusiva en España la marca **Novair**

La división de Soluciones Industriales de Eurofred distribuirá en exclusiva en España la Unidades de Tratamiento de Aire (UTA) Novair de GI Holding. La familia de productos Novair ofrece una completa gama de unidades que permiten dar una respuesta óptima a las diferentes necesidades de ventilación en aplicaciones industriales, centros comerciales, grandes espacios lúdicos, hospitales y quirófanos, piscinas cubiertas, espacios subterráneos, túneles... Las uni-

dades son totalmente personalizables y están diseñadas para proporcionar el máximo confort con la mayor eficiencia energética. Además de ofrecer el estado del arte en el tratamiento del aire, los equipos Novair cuentan con la certificación Eurovent y cumplen con la directiva de Ecodiseño ErP 2018 LOT6. Además, las unidades para usos sanitarios son acordes con las normas DIN 1946-4 y VDI 6022 para el tratamiento del aire en edificios de atención médica.



Alta capacidad

Gree Products presenta su gama Big Duct de conductos de alta capacidad para instalaciones de aire acondicionado con potencias de entre 20 y 40 kW y una presión estática ajustable hasta 250 Pa para las conducciones más largas. El sistema *split* por con-

ductos Big Duct está especialmente indicado en aquellas instalaciones donde sea necesario una alta capacidad de climatización y ofrece una alta versatilidad gracias a la presión de hasta 250 Pa que ofrecen las unidades interiores. Todos los compo-

nentes incorporan tecnología *inverter* de alta eficiencia y elevado ahorro energético. Los ventiladores se ajustan según la presión estática del conducto instalado y se ofrece, como opción, un sistema de monitorización y gestión remota.



Cortizo invierte 1,3 millones de euros en su centro logístico de Álava

Cortizo acaba de estrenar nuevas instalaciones en Álava. La multinacional gallega ha invertido 1,3 millones de euros en la renovación y ampliación de su centro de distribución y logística ubicado en el Polígono Industrial de Galzar (Salvatierra). Cortizo adquirió una parcela contigua a la que albergaba sus antiguas instalaciones, lo que le ha permitido duplicar la superficie de su delegación alavesa, hasta alcanzar los 3.350 m². En ella pone a disposición de los clientes un *stock* de 120 toneladas de perfiles de aluminio (crudo, lacado y anodizado), más de 15.000 barras de PVC, juntas y accesorios. Además, incluye un área de exposición de 225 m² en la que se muestra una selección de los más de 50 sistemas exclusivos de ventanas, puertas, fachadas, panel *composite*, barandilla y protección solar diseñados por su departamento de I+D+i. El nuevo centro también dispone de una línea de ensamblado de rotura de puente térmico.

Prefabricado y modular



Nace Zaero, empresa española de construcción modular de alta gama, urbanismo e ingeniería *full service*, especializada en proyectos como hoteles, campus, oficinas y polideportivos. Reducción del precio, más versatilidad, personalización del diseño, minimización de los tiempos de ejecución...; el futuro de la arquitectura está en la construcción modular y eficiente. Zaero Retail es la línea totalmente personalizada y corporativa que ofrece soluciones flexibles para puntos de venta, lugares públicos y grandes superficies como centros comerciales, estaciones, aeropuertos o mercados, entre las más destacadas. Estas estructuras pueden ser de uso temporal o indefinido, fácil y sencillo de transportar e instalar.

R VINOS Y RESTAURANTES

Revista gastronómica de actualidad

Una visión
imprescindible
del mundo vinícola
y gastronómico
en el panorama
nacional.



Cada mes en su quiosco, y también en
www.revistavinosyrestaurantes.com



limpieza

Lavado manual de vajillas



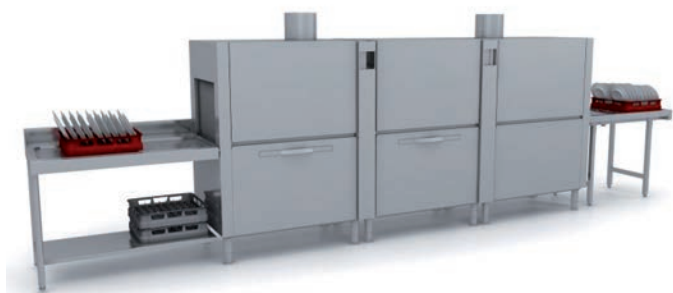
Proquimia renueva su gama de lavado manual de vajillas presentando una solución basada en productos completamente adaptados a su aplicación tanto en formulaciones como en formatos. La nueva gama queda definida por cinco productos. Key Higienizante es un lavavajillas manual superconcentrado de triple acción (higienizante, desengrasante y dermoprotector). Teide es un lavavajillas concentrado con alto poder desengrasante y agentes dermoprotectores. Teide Fluid es un lavavajillas concentrado de baja viscosidad con alto poder desengrasante y agentes dermoprotectores. Greeny es un lavavajillas neutro con tecnología espumante y propiedades cítricas que neutralizan los fuertes olores. Y Superl es un lavavajillas de alto poder desengrasante para el lavado de baterías de cocina, sartenes, ollas y piezas muy engrasadas.



Vuelta a lo natural

Tork ha definido un nuevo posicionamiento para su surtido de mesa reciclado alejado de lo ecológico o verde, más convencional y claramente manido. Y lo ha materializado lanzando la Gama Ocre, una vuelta a lo natural, porque la naturaleza, a través de su ciclo vital, llega al ocre. El ocre es el color del propio producto sin tintes añadidos, no se decolora y es 100% reciclado. Esta gama cumple con la normativa EN13432, que certifica que su ciclo natural equivale a la hoja de un árbol –se biodegrada en menos de seis meses y se desintegra en menos de 12 semanas, además de ser compostable–. También el embalaje que contiene el producto es de cartón reciclado. Con estas características la Gama Ocre es merecedora de la certificación FSC y la Ecoetiqueta de la UE. Esta línea está disponible para las servilletas Tork Dinner y Lunch, Tork Xpressnap N4 y los manteles individuales.

Consumo extremadamente reducido



Eurofred trae al mercado español la última generación de túneles de lavado, Elettrobar River Multi 414, que crea un nuevo estándar en el sector horeca en prestaciones, funcionalidades, productividad y bajo consumo, así como una gran relación precio-rendimiento. El nuevo lavavajillas con transportador de estantería Elettrobar River Multi 414 incluye un dispositivo de recuperación de calor y un túnel de secado en línea que, gracias a su avanzada tecnología,

ofrece un consumo extremadamente reducido, de hasta 0,6 litros por canasta. Incluye, además, un innovador sistema de lavado y enjuague adaptativo múltiple de alta eficiencia con bomba de doble flujo y gestión de velocidad electrónica, así como otras características operacionales, ambientales y de ahorro que no deben considerarse “opcionales”. También destaca por su facilidad de uso, flexibilidad operativa, seguridad, calidad y fácil limpieza.

Diversey ha presentado su dosificador para el lavado de ropa, IntelliLinen™ incluido en Internet of Clean (IoC) de Diversey. El sistema IntelliLinen proporciona, en tiempo real y en remoto, información transparente sobre consumo de energía y agua,

Transparencia para el proceso de lavado

consistencia en la dosificación de producto químico, tiempo de inactividad de la máquina y costes operativos del día a día evitando costosas interrupciones y errores en las operaciones de lavandería. Al aprovechar el poder de IoC, los dosificadores IntelliLinen extraen datos esenciales para que los responsables de lavandería lleven el cuidado de la ropa a un nivel superior. Como parte de la plataforma de Internet of Clean™ de Diversey, el dosificador IntelliLinen se conecta a cualquier dispositivo móvil para dar visibilidad de todo el proceso de lavado junto con información procesable a todo el equipo en la lavandería.



Guest

The future of hospitality

by EASYFAIRS

Powered by



CEHAT

Con el apoyo de

ITH

24-25 OCT **'18**



+80 empresas
expositoras



2 áreas de
workshops



Guest Summit
+80 speakers



Networking:
+3.000
interacciones
comerciales

Guest es el único evento de innovación para el sector hospitality de España



+150 marcas mostrando
sus innovaciones para el
sector hospitality

+4.000 visitantes del
sector hotelero

Reserva tu espacio y haz negocio con +4000 hoteleros

CONTÁCTANOS



+34 91 542 19 92



guest@easyfairs.com

Síguenos:



@Guest_Madrid



/company/guest-madrid

www.easyfairs.com/GUEST-2018



Mesitas auxiliares

Cuatro mesitas auxiliares se suman esta temporada a la colección de accesorios Mix & Match, diseñada por la artesana brasileña Flavia del Pra para Gan. Frescas y alegres, las mesas combinan el metal y la cerámica como ya lo hacían las bandejas pedestal de la misma colección. A del Pra, que lleva más de veinte años trabajando con azulejos y cerámica, le gusta “jugar con patrones geométricos” y permitir que los usuarios mezclen formas y colores para crear sus propios conjuntos. De ahí el nombre de la colección Mix & Match, que significa “mezcla y combina”. Las opciones para personalizar los espacios se convierten así en infinitas. La colección completa consta de nueve modelos de bandejas, además de estas cuatro nuevas mesitas que dan un toque sofisticado y alegre a cualquier rincón.



Un toque industrial

PortobelloStreet.es presenta su nuevo sofá con *chaiselongue* Massaccio diseñado con estructura de madera maciza de pino y cojines de gran recuperación y confort. Sus patas de madera de haya y pintadas con epoxi color negro le dan el toque industrial. El modelo original, de cuatro plazas, está tapizado en terciopelo color antracita pero existe una gran variedad de colores y medidas que hacen de este diseño la pieza ideal para cualquier estilo y espacio decorativo. Un diseño de tamaño personalizable disponible en terciopelo de 16 colores con la posibilidad de personalizarlo con otros tejidos ajenos a la colección.

A la venta en El Corte Inglés los cinco nuevos colchones de Tempur



Tempur Sealy Internacional, fabricante y distribuidor de colchones, somieres, accesorios para el descanso y almohadas *premium*, presenta cinco nuevos modelos de colchón en el mercado español, que se venderán de forma exclusiva en El Corte Inglés. Se trata de los modelos Original Supreme, Original Elite, Sensation Supreme, Sensation Elite y Sensation Luxe. Todos los nuevos colchones incorporan una funda con tecnología CoolTouch que regula la temperatura corporal, absorbiendo el exceso de calor, y ofre-

cen una garantía total de 10 años. El Corte Inglés distribuirá dos modelos de la gama Original de Tempur, que se amolda a la forma del cuerpo proporcionando una sensación de firmeza, y tres modelos de la gama Sensation, que combina el confort libre de presión con una mayor facilidad de movimientos en la cama. Los distintos modelos se diferencian por el grosor, el diseño y las características que presentan, y ofrecen todos los beneficios del material Tempur para aliviar los puntos de presión.

Más bienestar

Renergie es un colchón que pertenece a la colección Vit de Senttix que ha sido creado para devolver al cuerpo su estado de mayor bienestar, con componentes que restablecen los daños causados por el ritmo de vida actual, la contaminación a la que nos exponemos diariamente y el paso del tiempo. Este modelo incluye en su tejido la protección contra la polución electromagnética D-Stress, que reduce a la mínima expresión los iones negativos y hace desaparecer toda la carga electroestática que el cuerpo acu-

mula durante el día, produciendo una bajada del nivel de cortisol y con ello un más profundo y más relajante sueño. En su interior se encuentra el bloque Multispring® Soft Touch, que asegura un perfecto soporte, hiperventilado, a la vez que una extraordinaria suavidad con su doble capa de muelles. Además, cuenta con Hydra+, un tejido enriquecido con probióticos producidos por los carotenoides, pigmentos orgánicos. La Visco Moon, con su estructura celular abierta, que Renergie incluye en la parte superior, posee el perfecto equilibrio entre adaptabilidad, confort y permeabilidad del aire.





mobiliario

Diabla, tercera marca de Gandiablascó

la ya casi ocho décadas de trayectoria en el mercado nacional e internacional del diseño contemporáneo. Gandiablascó es reconocida a nivel internacional por haber sido una empresa pionera y vanguardista en dar una vuelta de tuerca a la estética del mobiliario de exterior y en formular novedosas propuestas textiles a través de su segunda marca: Gan. Diabla es también portadora de este ADN y comparte esta misma filosofía que tienen sus marcas hermanas de replantearse todo, caracterizándose por un estilo desenfadado, casual, atrevido y cosmopolita.



Paradigma de diseño

En 2016, la silla Cala marcó un nuevo paradigma de diseño en Kettal que aún grandes curvas de aspecto natural con una trama de cuerda en celosía que crea una impresión majestuosa de superficies ligeras y transparentes. El concepto evolucionó y Doshi Levien diseñó piezas complementarias que formaran una colección, entre ellas una silla comedor, una serie de mesas, reposapiés bajos, y sofás de dos y tres plazas. La presencia monolítica y osada de la mesa comedor contrasta con la ligereza de las sillas. El marco de mesa puede acoger diversos sobres, entre ellos de madera y de mármol. La estructura del marco de la mesa también se repite en las mesas bajas y reposapiés.



De amplias proporciones

Grand Life de Ethimo es una colección *loungey dining* nacida de la mente de Christophe Pillet y destinada a dar valor a los exteriores más elegantes. La colección propone sofás y sillones *lounge* de amplias proporciones, arquitectura decidida, pura y esencial con acabados con detalles cuidados y delicados. El calor y la elegancia de la teca y la ligereza de la fibra se unen para crear decoraciones con una ergonomía extraordinariamente acogedora. La estructura de los muebles esta hecha de teca con alma de metal, mientras que el respaldo de los distintos tipos de asientos nace del elegante trenzado de la cuerda acrílica. Esponjosos cojines con formas generosas fabricados con tejidos suaves al tacto y específicos para su uso en exteriores aumentan la sensación de confort y bienestar.



Todo un icono

Carl Hansen & Son presenta un nuevo icono del diseño, la Society Table de Arne Jacobsen, un mueble atrevido en su día y toda una declaración del diseño moderno en línea con las tendencias. La Society Table, que combina acero, chapa, cuero y madera, fue encargada en 1952 como un diseño único por el gran astillero danés Burmeister & Wain. El escritorio formó parte de un conjunto completo de oficina que se regaló a la American-Scandinavian Foundation de Nueva York del cual se fabricaron originalmente sólo un par de copias y que

ahora vuelve renovado en una versión ligeramente actualizada. El escritorio está fabricado en madera maciza, madera chapada y acero. El tablero está cubierto con elegante cuero, la cajonera combina madera maciza y chapada y el estante, con dos compartimentos para sobres de tamaño A4 y M65, se ha realizado en madera con los laterales en vidrio. La mesa incluye una lámpara de escritorio de acero inoxidable pulido integrada. Jacobsen diseñó todos los elementos, incluida la lámpara cónica que completa el moderno conjunto.

pavimentos y revestimientos

Belleza sensorial

River nace de la intención de plasmar la envolvente estética de la piedra, material noble que nos transporta a la pureza y belleza más natural. Su desarrollo es fruto de la inspiración y la búsqueda de un acabado mate en coherencia con la arquitectura contemporánea, con una sensibilidad que crea una selecta conexión entre funcionalidad y diseño. La línea cromática de River de Azuvi conduce a un estilo contemporáneo depurado, de tonos grisáceos y cálidos, con un ápice de luz perfecto para crear ambientes sensoriales.



Colores rústicos

Desde hace años, la compañía Azek® Building Products innova constantemente, pues cada vez más se encuentra con un consumidor que no sólo busca la estética sino un producto duradero y de fácil mantenimiento. Es por este motivo que Azek's Vintage Collection, diseñada científicamente para perdurar, tiene una apariencia más auténtica, similar a la madera y con tex-

turas de grano realistas que muestran ligeras variaciones de tablero a tablero. Las nuevas tonalidades Coastline™, English Walnut™ y Weathered Teak™ cuentan con el respaldo de una garantía contra manchas y decoloración de más de 30 años y una garantía limitada de por vida. Además, cumplen con los criterios Clase A en el índice de propagación de llamas.

Su alta resistencia, el acabado realizado de sus tablas y su mejor disipación del calor hacen de Azek una opción ideal tanto para cubiertas de techos comerciales como residenciales. Por otro lado, Azek también presenta una nueva línea de fijación para sus cubiertas y paneles: TopLoc®, un nuevo tornillo de acero inoxidable disponible en ocho colores.

Keraben Grupo lanza un nuevo antideslizante que supera en suavidad a su predecesor, el acabado Antislip Shoeless. La compañía persigue un objetivo ambicioso: el de desarrollar las superficies más agradables, sedosas y fáciles de limpiar del mercado, siendo fiel al diseño de esencia natural que le caracteriza. De este objetivo ha nacido el nuevo Antislip Shoeless Plus. Los pavimentos a los que se incorpora este acabado presentan un tacto muy agradable que dista de los tradicionales antideslizantes de tacto áspero y

Seda parece, cerámica es

rugoso. Tanto es así, que en la actualidad el Antislip Shoeless es uno de los acabados más deseados y reconocidos, ya que, gracias a su textura sedosa, es más fácil de limpiar que los antideslizantes tradicionales. Además, por su baja rugosidad, posee un tacto muy agradable. Asimismo, mantiene el diseño del acabado natural, es decir, se puede colocar en interior y exterior generando continuidad visual ya que el color no se ve afectado.



Nuevo catálogo para piscinas y spas de Hisbalit

Hisbalit continúa reinventándose y presenta su nuevo catálogo *We Love Water*. La firma te sumerge en una oleada de colores, acabados y texturas, que representan las tendencias del sector.

Perfecto para inspirarse, el catálogo recoge también los proyectos más impactantes en los que la compañía ha estado presente en todo el mundo, desde piscinas privadas en Australia o Gran Bretaña a piscinas y spas de diseño en hoteles de México, Cuba o España. En todos los proyectos, se detallan los acabados, los formatos y las colecciones de mosaico utilizadas. La gran novedad del catálogo es el lanzamiento de los degradados Aqualuxe (Arena, Laguna, Ola y Marea) diseñados con mosaico nacarado. La firma amplía así su colección de degradados, pasando de cuatro a ocho posibilidades.



pavimentos y revestimientos



Acabado natural

Venatto amplía su catálogo de tablonos cerámicos con el lanzamiento de la nueva colección Bamboo en un acabado muy natural que reproduce las vetas y los nudos propios de los pavimentos de bambú y mejora sus propiedades gracias a las ventajas que aporta la cerámica tecnológica, entre las que destaca su gran resistencia al desgaste, a la compresión y a los golpes. Un producto innovador que se puede utilizar en cualquier proyecto constructivo para cubrir las superficies de cualquier estancia, tanto en interiores como en exteriores, donde se recomienda la utilización del acabado *antislip*, un pavimento Clase 3 que garantiza la máxima seguridad frente al riesgo de caídas o resbalones.

Espacios más humanos



Terrazo reinterpretado

Gala presenta Magia, su nueva serie de cerámica plana que se inspira en el terrazo para llenar de vida los interiorismos más actuales. Con un diseño original que reinterpreta la esencia de este material clásico, este porcelánico destaca por su versatilidad y resistencia, convirtiéndolo en un modelo muy adecua-

do tanto para ambientes domésticos como para proyectos contract. La suavidad de la textura moteada del modelo Magia y la irregularidad en los granos que la componen crean movimiento en el espacio, enriqueciendo el interiorismo con el aspecto natural de la piedra. La versatilidad de esta serie permite crear

ambientes personalizables. Con aplicación tanto para el revestimiento como para el pavimento, Magia se presenta en un moderno formato cuadrado de grandes dimensiones (80x80 R cm) y en dos acabados: mate, que simula el corte natural de la piedra, y lapado, que aporta un brillo parcial a la cerámica.



Para esta primavera Tenvinilo presenta una nueva colección de vinilos decorativos de temática primaveral. Una colección de más de 100 diseños especialmente pensados para dar la bienvenida a la primavera con flo-

Llega la primavera a los negocios

res adaptadas con diseños inspirados en las últimas tendencias decorativas y personalizables en tamaño, color y forma. Sus diseños, basados en el mundo floral, no

sólo aportan frescura y vitalidad gracias a sus dibujos y su gama de colores, sino que también atraen las miradas y sorprenden a los clientes y visitantes. Además, permiten crear tanto composiciones para paredes o escaparates enteros como decorar tan solo una parte de ellos o elementos decorativos de superficie lisa como mesas, estanterías o puertas. Una solución sencilla y económica para un cambio de *look* para la nueva temporada.

Interface lanza la colección Human Connections®, un sistema de pavimento modular integrado que promueve el diseño biofílico mediante la adopción de elementos naturales y su relación con los barrios urbanos. La nueva colección ha sido creada por David Oakey, de David Oakey Designs, en exclusiva para Interface y responde a las demandas de los entornos actuales de trabajo, en los que la tecnología es omnipresente, y hay una necesidad creciente de interconexión entre los empleados, y entre éstos y el exterior. Human Connections® se inspira en los lugares de reunión de un vecindario tipo, como las calles, plazas o caminos. La versatilidad de la colección y las transiciones naturales permiten crear +Positive spaces™, es decir, espacios más humanos pensados para generar bienestar en el usuario.

proyectos

Minicocinas Stengel en apartamentos turísticos andaluces

Las pernoctaciones en apartamentos turísticos aumentaron casi en un 5% con respecto al año pasado, especialmente en Andalucía. El éxito de un apartamento turístico reside, en gran medida, del diseño de la cocina, ya que forma parte del éxito de una estancia cómoda y agradable. En este sentido, Stengel Steel Concept, con su filial en España, Stengel Ibérica, en su afán por adaptarse a las nuevas formas de viajar, ha optado por mezclar diseño y gran calidad. Junto con Queralto, su distribuidor en Andalucía, ha instalado 19 unidades del modelo de minicocina MPM120A en un verde manzana que resalta sobre el resto del mobiliario. La decoración y el diseño de las minicocinas Stengel Ibérica siguen unas pautas funcionales y estéticas que sorprenden por su comodidad, ya que cuentan con todo lo necesario y con los electrodomésticos imprescindibles para pasar unos días de relax. Una minicocina sencilla pero con detalles que sorprenden, como la campana extractora o la nevera empotrada, y todo en perfecta armonía con el resto de los muebles de la estancia.



Las molduras de Orac Decor en la nueva brasserie francesa Antoinette de Madrid

Madrid cuenta con el nuevo Antoinette, un establecimiento lleno de encanto ubicado en el centro de la capital que recrea a la perfección el concepto de las *brasseries* francesas. Las molduras de alta calidad Orac Decor® han contribuido a dar el toque acogedor y chic al local. Este restaurante de estilo clásico es ya un lugar de referencia para los amantes de la cultura francesa, de la buena gastronomía y de los espacios con personalidad propia. La sensación de encontrarse en París inunda al visitante nada más entrar. Sus toques barrocos y contemporáneos y detalles especiales, como el aroma a *brioche* recién horneado o la música francesa que se escucha de fondo, llaman la atención del comensal. La versatilidad de las molduras Orac Decor® ha contribuido a crear diferentes ambientes: unos muy acogedores, mediante la colocación en las paredes de arrimaderos en tonos crudos a media altura y de papeles pintados con motivos orgánicos de tonos azules, otros de atmósfera intimista donde las paredes de ladrillo visto se iluminan de forma ascendente e indirecta mediante zócalos multifuncionales Orac Decor®.

El chef Alessandro Borghese escoge Neolith para su nuevo restaurante en Milán

El chef italiano Alessandro Borghese ha escogido Neolith® para los 700 m² de su nuevo restaurante, Il lusso della semplicità, ubicado en Milán (Italia). La originalidad y la versatilidad de la superficie atrajeron al chef, que quedó impresionado por su adaptabilidad y la forma en la que se integra Neolith® en un entorno específico, agregando sutilmente carácter a un espacio. “Hemos utilizado una amplia gama de colores Neolith® para las diferentes áreas del

restaurante, dándole a cada espacio su propia identidad”, comenta Alfredo Canelli, el interiorista responsable del diseño del restaurante. “Me atrajo Neolith® por su variedad de colores y diseños sublimes, así como la admiración por la habilidad y el cuidado que hay detrás de su producción. Como yo, Neolith® busca la perfección, ofreciendo un escenario ideal para dar vida a mi visión y dejar volar mi imaginación”, destaca Borghese.





Freixanet Wellness instala el exclusivo spa del Royal Hideaway Corales Suites

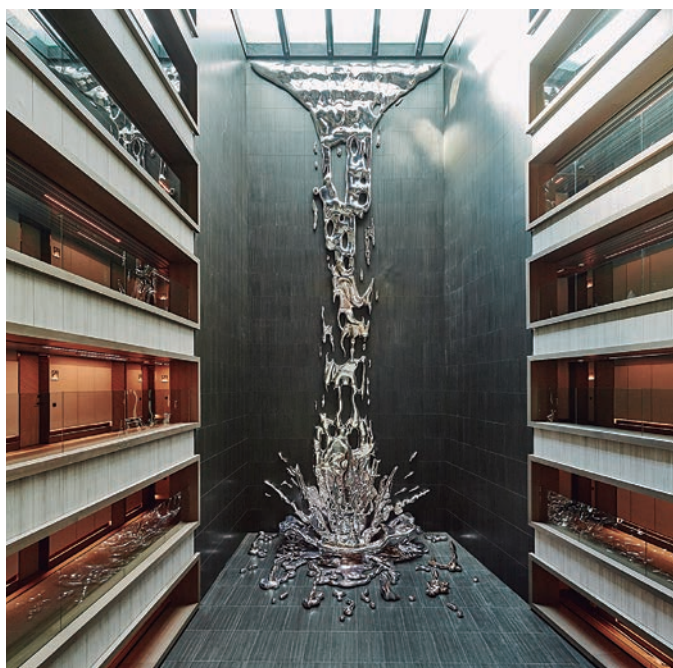
En la zona de La Caleta de Tenerife se encuentra el Royal Hideaway Corales Suites, cinco estrellas gran lujo de la cadena Barceló Hotel Group, en el que Freixanet Wellness ha desarrollado un completo spa que se articula en tres áreas: Heat Experience, zona de aguas y zona de tratamientos. La zona seca o Heat Experience se compone de una majestuosa sauna profesional totalmente adaptada al espacio disponible; un baño de vapor Wellpro® –sistema constructivo que presenta un excelente comportamiento térmico que, a su vez, conlleva un importante ahorro energético– con un generador de vapor de alta gama que garantiza el mejor rendimiento; y un área de tumbonas calefactadas Wellpro® y un excelente templo de duchas protagonizado por una fuente de

hielo central. En la zona de aguas la piscina lúdica principal es la protagonista del spa y presenta una gran variedad de elementos dinámicos: cuellos de cisne, banco tubular en acero inoxidable, jets de masaje a distintas alturas, cascadas de agua, etc. Una piscina secundada por una pileta de agua fría. Finalmente, en el área de tratamientos, Freixanet Wellness ha instalado una bañera de hidroterapia Wellpro®, diseñada totalmente a medida y adaptada a las formas del espacio disponible.



Lluria participa en el proyecto lumínico del Sallés Mas Tapiolas

Espais Dil·luminació, S.L., estudio de iluminación fundado hace más de 30 años y situado en Palamós (Girona), se ha encargado de iluminar el resort Sallés Hotel & Spa Mas Tapiolas en Santa Cristina d'Aro (Girona). Se trata de un complejo turístico con categoría cuatro estrellas superior con campo de golf en plena naturaleza ubicado en una antigua masía catalana del siglo XVIII totalmente reformada. Para este proyecto, Lluria proporcionó la iluminación lineal led tanto de habitaciones como de la zona de restauración y de exterior. Entre los productos instalados destacan el Luxel RGB (IP67), aplicado a las vallas de corten, que consigue un efecto espectacular magníficamente integrado con el entorno, todo controlado con el sistema Lightbox, compatible con DMX, para conseguir los colores y las secuencias deseadas por la propiedad.



Cuarto Interior ha diseñado las zonas comunes (*lobby* y lugares de tránsito) y las 214 habitaciones, incluido todo el mobiliario, del VP Plaza España Design, de cinco estrellas. El estudio ha optado por un diseño sobrio, atemporal y monocromático (pero rico en texturas y materiales) que convierte el espacio en un contenedor de grandes obras de arte creadas en exclusiva por artistas nacionales e internacionales. El hotel, de 17 plantas y cinco estrellas, cuenta además con varios restaurantes, Ginkgo sky bar en la planta 12, una piscina exterior atemperada y 1.400 m² para reuniones y eventos. Un muro cortina de cristal de 6 m de altura da acceso a un *open space* en el que Cuarto Interior, fiel a su visión 360 grados del diseño, propuso que una gran escultura que articulara el espacio a través de grandes celosías (de 6x9 m y 8x3 m) hechas con un novedoso material semitransparente. Desde la planta cuarta hasta la undécima el edificio tiene un atrio de 36 metros de altura coronado con una piscina con suelo de cristal. El estudio propuso potenciarla convirtiendo este espacio en una caja oscura con una gran cascada que generara la ilusión de que el agua de la piscina cae desde el techo hasta el suelo. Como el resto del hotel, sus 214 habitaciones se caracterizan por sus grandes dimensiones, sus espectaculares vistas y su confort extremo.

Cuarto Interior diseña el Hotel VP Plaza España Design de Madrid

Desde la planta cuarta hasta la undécima el edificio tiene un atrio de 36 metros de altura coronado con una piscina con suelo de cristal. El estudio propuso potenciarla convirtiendo este espacio en una caja oscura con una gran cascada que generara la ilusión de que el agua de la piscina cae desde el techo hasta el suelo. Como el resto del hotel, sus 214 habitaciones se caracterizan por sus grandes dimensiones, sus espectaculares vistas y su confort extremo.



FOTO: JILL PANDER

Capella Garcia Arquitectura diseña el nuevo restaurante de José Andrés en Beverly Hills

El estudio Capella Garcia Arquitectura, de Juli Capella, ha sido el encargado de diseñar el restaurante Somni, un pequeño y exclusivo restaurante creado para Think Food Group, de los chefs José Andrés y Aitor Zabala, ubicado en el SLS Hotel de Beverly Hills, en Los Ángeles (Estados Unidos). Para disfrutar de una experiencia gastronómica, ¿cuál sería el sueño ideal? Posiblemente que un reputado chef te invite a su casa, te deje entrar en su cocina y comience a cocinar para ti, delante tuyo. Este es el concepto esencial del diseño interior de Somni (“sueño” en catalán), recrear la cocina de Aitor Zabala en un espacio mágico, un pequeño salón para apenas diez comensales. Llegar a este lugar, situado dentro de otro restaurante, Bazaar, no es fácil, hay que saber qué puerta abrir. Una vez dentro, el espacio te recibe cálidamente, en un primer espacio envolvente, sin ángulos ni esquinas, donde suelo, pared y techo crean un bucle monomaterico con una cinta continua de listones de madera. Como en una especie de altar ritual, la única mesa que hay se curva para acercar los comensales y dirigirlos visualmente hacia la cocina. De este modo van a poder vivir de forma muy cercana todo el proceso de cocción de los alimentos y preparación de los platos. Para ello es fundamental estar al mismo nivel del sobre de la cocina. Confortablemente sentados, podrán disfrutar del espectáculo, una intensa y milimetrada coreografía donde los cocineros –tantos como comensales– van a ir desvelando un repertorio con decenas de degustaciones. Una gran cúpula dorada sobre la zona de emplatado focaliza la actividad de los cocineros, convirtiendo el espacio en una especie de escenario teatral. Sobre la pared del salón, revestida de cerámica pétreo, cuelga la obra del artista español Okuda San Miguel, tres bustos de animales geometrizados y coloreados, que aportan el contraste rupturista dentro de un espacio apacible y cromáticamente neutro.

Efiwik y Bosch-Buderus reducen el gasto energético de la producción de calor en un 25% en el Ilunion Calas de Conil

El Área Comercial e Industrial de Bosch Termotecnia, división perteneciente al Grupo Bosch, mantiene su apuesta por las energías renovables y el medio ambiente, a través de la participación en proyectos cuyo propósito es promover la sostenibilidad. En este sentido, junto a Efiwik, ha presentado recientemente un caso de

éxito en el Hotel Ilunion de Calas de Conil (Cádiz), donde se ha modernizado su sistema de agua caliente, mediante la introducción de nuevas calderas, que han permitido reducir el gasto energético en un 25%. La implantación de estos equipos de la marca Buderus –en pleno proceso de cambio de marca a Bosch– se ha lle-

vado a cabo a través de los servicios de la ESE Efiwik, adjudicataria de la instalación. El hotel, de 295 habitaciones, disponía de calderas atmosféricas de gas propano con una antigüedad de 15 años. Para actualizar el sistema de agua caliente sanitaria, el Área Comercial e Industrial de Bosch ha suministrado seis calderas

murales de condensación del modelo Logamax plus GB162 V2 de 100 kW cada una. Un proceso que arrancó a finales de 2017 y que culminará en 2018 con la integración de todos los productos de Buderus en el portafolio de Bosch, manteniendo en ellos toda la calidad y la esencia humana de la marca y combinando su experiencia con la vanguardia de Bosch, para responder así un mercado cada vez más exigente y digitalizado.

El Hotel Real de Bohoyo de Ávila ha integrado el sistema de ventanas Euro-Design 70 de Rehau con elevadas prestaciones en cuanto a aislamiento térmico y eficiencia energética, y diseño de algunas de sus ventanas en forma de arco y aspecto rústico. Con el objetivo de mejorar el confort de sus visitantes, el Hotel Real

Rehau instala sus ventanas en el Hotel Real de Bohoyo de Ávila

de Bohoyo ha realizado una reforma de sus instalaciones. Debido a su ubicación, las nuevas ventanas debían, ante todo, proteger a los clientes de las bajas temperaturas que se llegan a alcanzar en invierno y conseguir así estancias confortables

y acogedoras. Por esta razón, este hotel del Parque Regional Sierra de Gredos apostó por instalar el sistema de ventanas Euro-Design 70 por su excelente aislamiento térmico, su eficiencia energética y sus múltiples posibilidades en cuanto a colores, formas y acabados.



salud y ocio



Entrenamiento en familia



Prama, la experiencia de acondicionamiento físico creada por Pavigym, está cambiando el concepto del *fitness*. Tiene más de 100 instalaciones en todo el mundo y una misión única desde el comienzo, ya que se centran “en crear un concepto único y diferente, sin cintas, sin ergómetros y sin bicicletas. Prama combina instructores excepcionales, luz y música con entrenamientos diseñados para entrenar la fuerza, la velocidad, la agilidad, la movilidad, la potencia y mucho más”, explica Marcos Requena, director general de Pavigym. Las clases de Prama están estructuradas por programas para cubrir las necesidades específicas de cada entrenamiento, las cuales son adaptables a los diferentes tipos de usuarios de gimnasio. Principalmente se centran en tonificar, perder peso, aumentar la fuerza y ganar músculo. Por primera vez en la industria, este año, Pavigym ha lanzado un programa específico que permite que los niños y sus familias entrenen juntos. Así, Prama Kids & Families es un programa único basado en un entrenamiento en circuito. Los programas están diseñados para sesiones mixtas de niños y padres, así como sesiones dedicadas exclusivamente para niños.

Flotación en seco

Starpool, cuyo distribuidor en exclusiva en España es Thomas Wellness Group, lanza Zerobody®, un método de relajación con base científica que ofrece una experiencia de flotación en seco. Gracias a este innovador método, el sistema nervioso se libera de la necesidad de regular continuamente la temperatura corporal y el ajuste gravitacional y comienza a liberar endorfinas. Los músculos se relajan y la circulación de la sangre mejora, reduciendo así el estrés. Zerobody® supera los grandes beneficios de los tanques de inmersión y va un paso más allá. Con este nuevo método el usuario no tiene que mojarse. Además, incorpora sesiones programables de 10, 20 o 30 minutos, y su mantenimiento es muy sencillo, pues evita los complejos tratamientos químicos del agua. El método de flotación en seco Zerobody® se gestiona mediante Nu Relax®, una *app* disponible para iOS y Android, que ofrece seis programas de meditación con base neurocientífica que se inspiran en la milenaria tradición contemplativa, pero sobre la base de los estudios más actuales. Nu Relax® es la primera filosofía aplicada que une el *wellness* a las neurociencias. Consiste en diferentes guías de audio que el usuario puede seleccionar en función de los objetivos de cada sesión.



Crear contrastes de temperatura es un valor añadido en centros *wellness* y, dentro de esta categoría, Inbecca Wellness Equipment propone un tratamiento con innovaciones respetuosas con el medio ambiente: Ice Wall, el elemento que busca un contraste térmico agradable después de una sesión de sauna o baño de vapor. Al tratarse de paredes interiores recubiertas con una sólida capa de hielo, ofrece los beneficios del agua helada: tonifica y reactiva cuerpo y

Contrastes de temperatura

mente, refresca los pulmones y limpia las vías respiratorias del usuario, ofrece estimulación en la sangre, mejora su circulación y aporta una notable sensación de recuperación de energía. A estos interesantes beneficios para el cuerpo humano, se suma la tecnología de Ice Wall, que destaca por garantizar un consumo mínimo, consiguiendo un redu-

cido gasto de agua y energía. Técnicamente es un equipo de maquinaria capaz de generar una pared de hielo compactado de unos 5 a 10 cm de espesor, a través de un sistema de dosificación programado y combinado con producción de frío. Un elemento que se puede ajustar a cualquier dimensión, además de poderse instalar tanto en una sala de obra como a una sala prefabricada con bancos o tumbonas, creando una cabina de frío perfecta.



Solución RFID oculta bajo el suelo para tienda

La demanda de sistemas de seguridad no intrusivos en los accesos de los minoristas va en aumento. Checkpoint Systems responde a esta nueva necesidad con UF-1, una antena RFID *underfloor* que se oculta bajo el suelo de la tienda. La solución parte de los altos estándares de calidad de las tradicionales antenas EAS de Checkpoint Systems, pero incorpora una tecnología de lectura RFID única y patentada. El sistema UF-1 proporciona un amplio rango de lectura, con el beneficio añadido de aprovechar los datos generados con RFID para mejorar la

gestión de inventario a través de una solución totalmente invisible. Mediante la tecnología Wirama Radar™ patentada por Checkpoint Systems, la solución RFID *underfloor* puede identificar la dirección a la que se dirige una etiqueta que pasa sobre la antena, ya sea en el interior de la tienda o en sus inmediaciones. Asimismo, puede diferenciar si un producto está colocado cerca de la puerta de salida o si, por el contrario, puede ser potencialmente hurtado. Este factor contribuye a reducir las falsas alarmas.

Fáciles de instalar



Risco Group presenta las nuevas cámaras IP PoE de video-verificación VUpoint y la nueva cámara Pan/Tilt. Concretamente, la nueva gama de cámaras PoE y PT es una ampliación de las cámaras VUpoint P2P Wi-Fi *plug & play*. De las nuevas cámaras cabe destacar la facilidad de instalación *plug & play*, sin necesidad de configurar el *router* gracias a la tecnología P2P, la videoverificación en HD de eventos y clips de vídeo, así como la prealarma con imágenes y clip de vídeo para asegurar que el intruso quede captu-

rado en acción, entre otras. Los modelos de cámara Bullet, Eyeball y Bullet Varifocal disponen de tecnología WDR (Wide Dynamic Range) que proporciona imágenes nítidas y brillantes para escenas con fuerte contraluz. Además, la función True WDR (120dB) permite la instalación de las cámaras frente a una ventana, una puerta de cristal o debajo de un techo. Asimismo, el modelo Eyeball cuenta con Starlight, una de las tecnologías más avanzadas de CCTV para la visión nocturna, es decir, consigue imágenes nítidas

y vivas en condiciones de iluminación difíciles, incluso en la oscuridad casi total (0.009 lux). La Bullet Motorizada Varifocal 2.7-12 mm permite al instalador ajustar el campo de visión desde 99° (2,7 mm de distancia focal) a 37° (12 mm de distancia focal). La cámara está equipada con led IR que ofrece una visión nocturna de hasta 60 metros. Por último, la cámara Wi Fi de interior Pan/Tilt combina una elegante estética con una gama de soluciones de montaje sencillo (mesa y techo).

Más seguridad exterior

Ezviz, compañía perteneciente a Hikvision Group, presenta su cámara Wi-Fi Husky Air, diseñada para exteriores. Cuenta con un certificado de protección IP66 contra el agua y el polvo, lo que demuestra su alta resistencia ante la lluvia y la suciedad ambiental. Además, soporta todo tipo de inclemencias meteorológicas, pues funciona en condiciones y temperaturas extremas, desde -30 °C a 60 °C. Otra de las ventajas de esta cámara consiste en que ofrece una conexión sólida y estable. En algunas ocasiones, las cámaras de exterior no funcionan correctamente debido a una señal emitida desde el *router* demasiado débil. Sin embargo, esto no ocurre con Husky Air, ya que cuenta con dos antenas para asegurar una mejor recepción de la señal Wi Fi, dando libertad al usuario para instalarla allá donde sea necesaria. El sistema avisa inmediatamente cada vez que detecta algún intruso, envía una notificación inmediatamente al teléfono móvil y activa una luz estroboscópica al mismo tiempo que emite una potente alarma de sonido. El altavoz y micrófono integrados en el dispositivo permiten interactuar con un interlocutor junto a la cámara cuando el usuario no está presente, captando con nitidez la voz de la conversación mientras se reduce el ruido ambiental. Finalmente, este dispositivo posee la capacidad para ver en condiciones de total oscuridad. La cámara selecciona automáticamente una calidad de video monocromática de alta nitidez con el fin de obtener imágenes detalladas con un alcance de hasta 30 metros.



El sistema de gestión para restauración Storyous llega a España

Storyous, el primer sistema de gestión y control diseñado exclusivamente para el sector de la restauración, llega a España con el objetivo de acercar la innovación tecnológica a bares y restaurantes y ayudarles así a contar con más tiempo para sus clientes. Con más de 3.000 clientes y de origen checo, la plataforma ofrece un sistema de gestión del negocio fácil e intuitivo al que se puede acceder en cualquier momento y desde cualquier dispositivo con conexión a Internet. Storyous permite llevar un control exhaustivo del negocio gracias a sus múltiples funcionalidades: toma de co-

mandas de manera ágil y sencilla; control del *stock*; análisis de las mesas más rentables y de las consumiciones más solicitadas; rendimiento de los empleados; integración de sistemas de terceros como proveedores, plataformas de entrega a domicilio o sistemas de reserva; facturación, y control de los gastos e ingresos, entre otros. El sistema de gestión de Storyous se compone de un *hardware* y un *software* alojado en la nube. El *hardware* consiste en una *tablet* con un diseño ligero, compacto, atractivo y fácil de manejar que incluye un soporte de diseño en madera.



Dolby Laboratories, Inc. lanza una innovadora solución para videoconferencias, Dolby Voice® Room, que funciona tanto para salas de reuniones como para pequeñas salas de conferencias. Dolby Voice Room se adapta de manera inteligente a las necesidades cambiantes de los grupos de trabajo. Se

Transformar las reuniones

trata de una solución fácil de instalar, manejar y utilizar, que se adapta de forma inteligente a varios escenarios para ofrecer una experiencia

de reuniones increíble, natural y productiva. Supera los principales desafíos a los que se enfrentan los participantes de una reunión y TI y que bloquean la productividad, como audio ininteligible, vídeos oscuros, ruido de fondo molesto, vistas de los participantes mal encuadradas e *interfaces* confusas en kits de *hardware* mal organizados. El teléfono de conferencias Conference Phone de Dolby® es la pieza central de la solución. Más que un teléfono, es un dispositivo de audio y un centro de control ideal para videoconferencias. Combina una calidad de sonido increíble, que se adecúa a diferentes espacios de reuniones, con una interfaz de usuario elegante para empezar a gestionar las reuniones. La Dolby Voice Camera (cámara de voz) y el Dolby Voice Hub (centro de voz) se integran con el Dolby Conference Phone. Con estos complementos, se consigue una solución completa que se puede instalar en solo 15 minutos.

Para entornos profesionales



LG presentó el pasado 13 de marzo su estrategia en tecnología para entornos profesionales en el evento *Juntos IV*. La cita anual de la compañía con sus *partners* de negocio tuvo lugar en uno de sus proyectos profesionales más emblemáticos –el estadio Wanda Metropolitano de Madrid– y contó con más de 400 asistentes. La marca aprovechó este encuentro para presentar las excelentes cifras de negocio de su división Business to Business (B2B). La innovación y el de-

sarrollo de un programa de servicio al cliente insuperable fueron las claves del éxito de la unidad de B2B de LG en nuestro país, que cerró 2017 con un crecimiento del 22,7% frente a 2016. La división B2B en España supera ya el 20% incremental de la facturación de LG en nuestro país, con un crecimiento sostenido superior al 20% anual. Más de 15.000 proyectos realizados en sus apenas 20 años desde su establecimiento avalan el éxito de la unidad de B2B de LG en los últimos años y la con-

solidan como un aliado perfecto para el desarrollo tecnológico de pequeñas, medianas y grandes empresas. Así, la tecnología Oled ofrece multitud de aplicaciones en el área empresarial, ya que incluye la posibilidad de crear pantallas flexibles y transparentes. Gracias a la tecnología Oled, la cartelería digital no tiene límites; será posible ver pantallas de doble cara más estrechas que un teléfono móvil, que interactúan, que se adaptan a edificios, etc.

textil

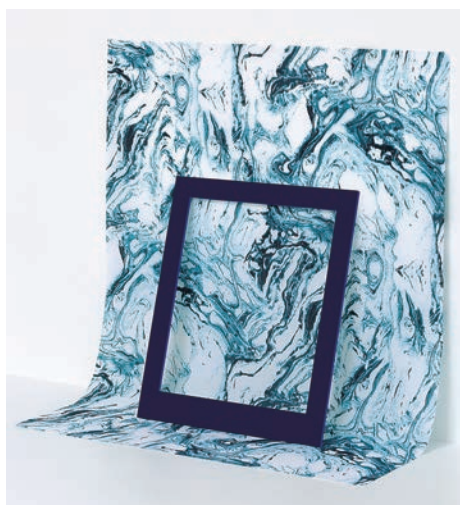
Texturas que invitan al juego



Gran diversidad de estampados, colores y texturas es lo que puede esperar de las seis nuevas telas para tapicería de Vescom. Lamu, Wolin, Fuga, Deans, Hestan y Samar son diferentes, únicas y combinan muy bien. La combinación de mezclas de lana, chenilla suave, colores y texturas invita al juego. La gran resistencia al desgaste de las nuevas telas para tapicería hace que las seis sean adecuadas para cualquier uso previsto, por intenso que sea. Lamu (30 colores) y Wolin (47 colores) son cómodas mezclas de lanas con una apariencia natural, cálida y suave. La extensa paleta de colores de estas telas es agradable, luminosa y refrescante. Los lisos y las mezclas combinan perfectamente entre sí, permitiendo combinaciones infinitas. Fuga (26 colores) es una chenilla suave de aspecto *vintage*, un modelo que aún faltaba en la colección. Deans (15 colores) se puede utilizar por ambos lados, gracias a su tejido de doble cara. Vescom ha ampliado considerablemente los colores de Hestan y Samar, los populares productos de Vescom. La serie de colores Hestan pasa de 16 a 30. Samar está disponible en 51 colores.

Odosdesign idea la dirección artística de Vertisol

El estudio valenciano Odosdesign ha asumido la dirección de arte de los nuevos productos de la compañía Vertisol, especializada en la creación de tejidos plásticos para la fabricación de cortinas, estores y alfombras, entre otras aplicaciones. Bajo una nueva dirección de arte, han rediseñado su nuevo catálogo de productos, que abarca una veintena de tejidos con diferentes niveles de transparencia. El objetivo era resaltar, a partir de las imágenes, las distintas cualidades de cada material que, dependiendo del modelo, va de traslúcidos a opacos. Para ello, han optado por una composición visual en la que es la propia luz la que desvela las características del textil.



Exuberante paisaje pictórico

Pepe Peñalver colabora con la diseñadora británica Shauna Dennison para crear Beyul, una colección mixta de seis y siete dise-

ños que comprende bordados de algodón, estampados, terciopelos y texturas lisas en una paleta de abundantes vivos colores. Beyul es el nombre que se le da a los valles sagrados y a los mundos paradisíacos ocultos del Himalaya. Tierras de ríos cristalinos y cascadas que caen en profundos barrancos, escarpadas montañas que se elevan desde exuberantes bosques verdes y donde se dice que domina el espíritu animal del leopardo de las nieves. Con esta maravillosa narrativa en mente, Beyul ofrece un frondoso paisaje pictórico con una variedad de aplicaciones posibles desde tapicería hasta decoración. Presentada en tonos vibrantes de naranja quemado, rosa, turquesa, índigo y verde azulado, esta ecléctica gama de telas con su narración de cuentos e imágenes conversacionales atraerá tanto a adultos como a niños.



Resuinsa, un año más proveedor de Paradores

En el marco del 90º aniversario de Paradores de Turismo de España S.A., Resuinsa ha vuelto a prorrogar su contrato como proveedor oficial de textiles para la cadena pública. Se trata de un año especial para Paradores,

que comenzó en 1928 con su primer establecimiento en la Sierra de Gredos con 30 plazas. Hoy en día ya cuentan con más de 10.000 distribuidas en 97 establecimientos que se ubican en 16 comunidades autónomas.

Cada Parador cuenta con una media de 65 habitaciones, así como unas dimensiones que permiten un trato más personalizado y una mayor calidad en las prestaciones que ofrecen que sus clientes.

textil



Colores intensos

Las tendencias de diseño de interiores para este 2018 vienen cargadas de colores intensos. De esta manera, se dice adiós a los colores pasteles para optar por colores mucho más potentes y sólidos. La clave de esta tendencia es llegar a un equilibrio entre todos los elementos, combinando diferentes texturas y materiales. Esta tendencia también sirve de inspiración para crear ambientes en establecimientos hoteleros. Nuevas colecciones funcionales, basadas en los colores de moda, configuran la estética y versatilidad a la hora de vestir a un ho-

tel y ayudan a los profesionales, auténticos prescriptores de la moda y tendencia, a seguir creando novedades. Esto es lo que ha conseguido Carmela Martí en su nuevo catálogo *Bed Sellers*. En él se presentan algunos de los tejidos que mejor funcionan para vestir hoteles, tanto por su estética y su versatilidad como por sus características técnicas. Además, Carmela Martí ha contado con la dirección creativa del estudio de diseño y arquitectura Boma. El resultado es un catálogo atrevido que tiene como protagonista las texturas de los tejidos y los colores, en los que se apuesta por la intensidad y los contrastes.



Lorena Canals presenta su nueva colección Bereber que incluye cinco nuevos modelos de alfombras con cestas, mantas, accesorios de pared y cojines a juego. Todos ellos están inspirados en los clásicos motivos bereberes con formas tribales y colores vivos. Una colección confeccionada de forma artesanal, en 100% algodón, con tintes y texturas naturales, y con una nueva técnica de producción que juega con diferentes texturas y grosores para conseguir alfombras más ligeras que, aún aumentando su tamaño para adaptarse a ambientes más grandes, el usuario sigue pudiéndolas lavar por él mismo.

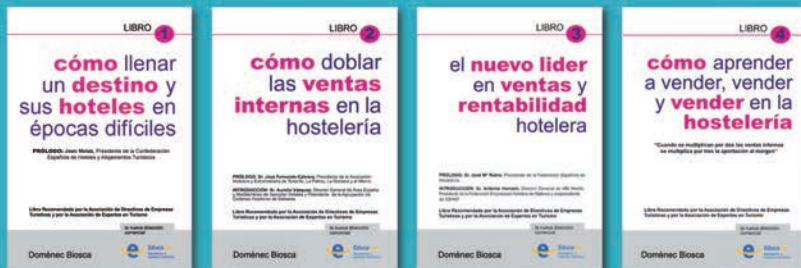
Motivos bereberes

educatur
formación • consultoría • turismo

LAS ASIGNATURAS QUE HAY QUE
DOMINAR EN ESTE COMPLEJO
MERCADO PARA ASEGURAR EL ÉXITO

NOVEDAD

1ª COLECCIÓN: LA NUEVA DIRECCIÓN COMERCIAL
AUTOR: Domènec Biosca Vidal



-10%

descuento

Accede a nuestra web,
pon tu código: **GRANHOTEL**
y obtendrás un **10% descuento**

"La formación te permitirá escoger.
¡Déjate ayudar!"

Domènec Biosca Vidal

Córcega 203-205, Entlo. 2A • 08836 Barcelona • T (+34) 93 265 20 20
info@educatur.com • www.educatur.com



2018 · XII Convocatoria

PREMIOS ROCA

a la iniciativa hotelera

25

AÑOS

VOTANDO

SUEÑOS

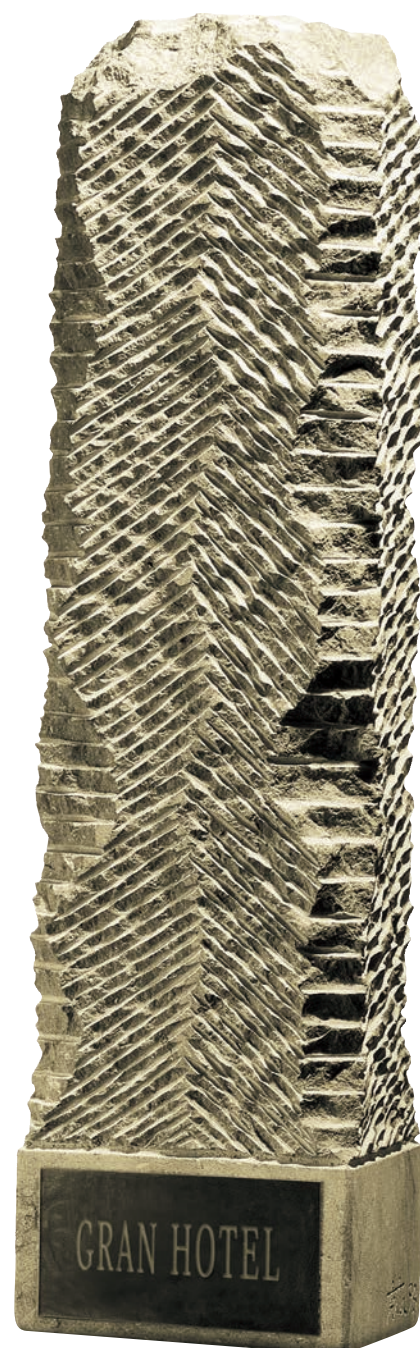
Y EXPERIENCIAS

**FECHA LÍMITE
DE INSCRIPCIÓN
25 DE ABRIL**

**7-06-2018
MADRID**

Inscripciones en

www.premiosrocahotel.com





2018 · XII Convocatoria

PREMIOS ROCA

a la iniciativa hotelera

CATEGORÍAS 2018

1º Arquitectura

Hotel de nueva planta o rehabilitación de un edificio para uso hotelero inaugurado a partir del 1 de julio del 2016 y hasta cierre de recepción de candidaturas.

2º Remodelación

Se valorará el trabajo de decoración y reforma de un establecimiento hotelero de cara a mejorar sus servicios e infraestructuras que haya presentado las obras de remodelación a partir del 1 de julio del 2016 y hasta cierre de recepción de candidaturas.

3º Hotel Vacacional de Playa

Hotel cuya función principal sea la de proporcionar al huésped un buen ambiente vacacional en la costa. Se valorará la situación, entorno, gastronomía, instalaciones, oferta de ocio, etc.

4º Hotel Vacacional de Montaña

Hotel cuya función principal sea la de proporcionar al huésped un buen ambiente vacacional en la montaña. Se valorará la situación, entorno, gastronomía, instalaciones adecuadas para la práctica de deportes de montaña, etc.

5º Gastronomía

-Restaurante de hotel

Se valorará tanto la calidad como la creatividad gastronómica ofertada, así como el servicio en sala.

-Servicio coctelería-bar

Se valorará aquellos establecimientos que cuentan con profesionales *bartenders* y/o mixólogos que apuesten por ofrecer cócteles y bebidas innovadores que sorprendan a sus clientes a través de la investigación y la creatividad

6º Hotel de Congresos y Convenciones

Se tendrá en cuenta la calidad de las instalaciones para la celebración congresos, convenciones e incentivos, así como la oferta de servicios audiovisuales y tecnológicos, gastronomía para eventos, comunicación, etc.

7º Hotel de Salud

Establecimiento que puede ofrecer el más completo servicio de tratamientos termale, talasoterapia, spa, terapias antiestrés, de belleza, etc... También se evaluará un equipamiento con la última tecnología y una gama de servicios tanto de alimentación como de actividades físicas que permiten a las personas y a los eventos mantener un estilo de vida activo.

8º Hotel Singular

Establecimiento que, por su localización, arquitectura, decoración o servicios, tiene características que le hace ser diferente. Presenta el encanto de lo exclusivo y transmite al huésped la sensación de ser especial.

9º Hotel Urbano

Establecimiento con buena ubicación dentro de la ciudad que favorezca la doble utilización de un hotel con instalaciones para trabajo o negocios así como para escapadas de ocio urbanas.

10º Hotel Sostenible

Premio We Are Water Foundation

Se valorará al hotel con las propuestas más sostenibles e innovadoras respecto al ahorro de agua y energía y estrategia de comunicación de la citada sostenibilidad a los clientes.

11º Cadena Hotelera

Se reconocerá la calidad de las instalaciones, así como el nivel de los servicios que prestan los hoteles de una misma cadena hotelera. También se valorará la capacidad de crecimiento y presentación de propuestas innovadoras que mejoren la hotelaria.

PREMIOS ESPECIALES

1º Premios a destinos turísticos

-Innovación hotelera en Portugal y Rusia
-Mejor hotel en China. Reconocimiento impulso hotelero.

2º Categoría Especial Gran Premio del Jurado*

El jurado se reserva el derecho a otorgar premios especiales como reconocimiento a la oferta cultural de un hotel, a la labor de una oficina de turismo, país o comunidad autónoma, para potenciar el turismo, al esfuerzo de una empresa por mejorar su tecnología o potenciar la ecología, etc.

3º Premio de Honor al Reconocimiento a Personalidad Hotelera y de Turismo*

* Los premios especiales 2 y 3 no admiten candidaturas presentadas por hoteles o cadenas, sino que deben ser propuestas por los miembros del jurado.

Nota: Los miembros del jurado se reservan la posibilidad de presentar dos hoteles a las candidaturas que consideren adecuadas.

BASES 2018

- Se han establecido 11 categorías para dar cabida a distintas facetas del establecimiento hotelero y sector turístico, además de tres premios especiales.
- Cada hotel solo puede presentarse a dos categorías.
- Además del minucioso estudio sobre los hoteles que lleva a cabo el comité, se solicitará información a todos los hoteles, para que estos la remitan debidamente cumplimentada. Puede solicitarse más información que la enviada por los hoteles si es necesario para una mejor valoración.
- El jurado puede aportar dos candidaturas.

- El jurado seleccionará a los nominados y elegirá entre ellos, previa deliberación, al merecedor del trofeo dentro de cada categoría.
- Los premios consistirán en una escultura realizada especialmente por un artista de renombre internacional para los ganadores de cada categoría y en diplomas acreditativos para los restantes nominados.
- La entrega se realizará en el transcurso de un acto del cual se informará próximamente.
- El plazo máximo de recepción improrrogable de la información requerida al hotel a través de la web.

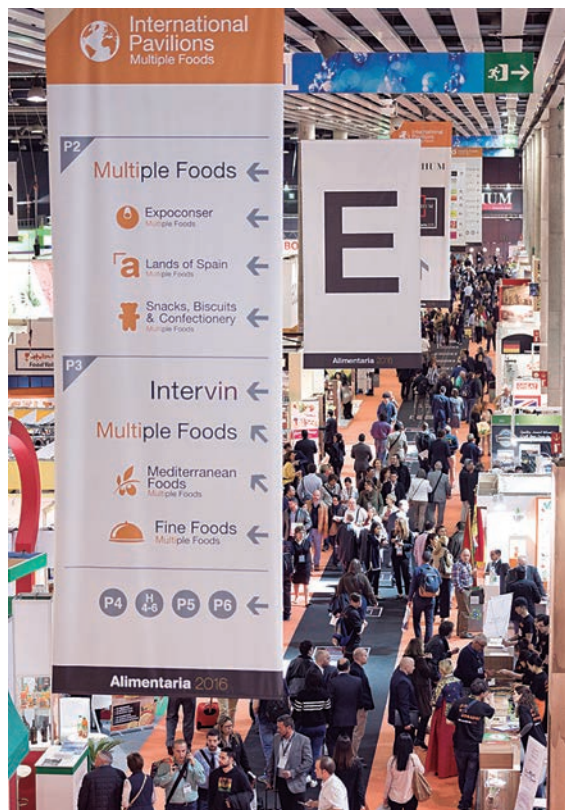
www.premiosgranhotel.com es el 25 de abril de 2018. En ediciones posteriores se publicará la lista de nominados de cada categoría en la revista Gran Hotel & Turismo y en la página web oficial de los premios: www.premiosgranhotel.com

- Tras la entrega de trofeos, se realizará un reportaje sobre el acto en ambos medios.
- Gran Hotel Turismo faculta a los hoteles nominados y premiados a utilizar estos galardones para su propia imagen y publicidad.



CURT EDICIONES, S.A. Consell de Cent, 398, bajos · 08009 Barcelona · Tel. 933 180 101 · Fax 934 126 181.
comercialgranhotel@curtediciones.com · www.premiosrocahotel.com · www.facebook.com/premios.curtediciones

Alimentaria



Alimentaria 2018, organizada por Alimentaria Exhibitions, se celebrará conjuntamente con Hostelco del 16 al 19 de abril próximos en el recinto de Gran Vía de Fira de Barcelona. La conjunción de ambas ferias reunirá la oferta más completa y transversal para los profesionales de la alimentación, la gastronomía y el equipamiento hostelero en más de 100.000 m². Además, los organizadores esperan congregarse a más de 150.000 visitantes.

Oferta completa y transversal

La alimentación es el primer sector industrial del país, y en Alimentaria 2018 tiene la oportunidad de presentarse ante el mundo con baluartes como la calidad, la excelencia de su materia prima y la innovación, junto a una gastronomía que goza de gran prestigio internacional. De todo ello hace gala el salón, que durante las últimas cuatro décadas no ha dejado de defender sus intereses y promover sus oportunidades de negocio. Alimentaria es la mayor plataforma ferial de la industria alimentaria española, el salón que representa la globalidad de sus intereses transversales y las especificidades de cada uno de sus subsectores verticales. Un certamen que ha acompañado al sector en su proceso de internacionalización, innovación y competitividad.

Con el objetivo de organizar su amplísima oferta de forma más eficaz y facilitar a los profesionales sacar el máximo partido de su visita a la feria, Alimentaria 2018 se estructurará en torno a seis salones sectoriales: Intervin, Intercarn y Restaurama (que por sus

Restaurama, en colaboración con Hostelco

Uno de los factores que ha incentivado la plena contratación de Restaurama es la celebración conjunta con Hostelco. Así, con una misma entrada los profesionales tendrán acceso a ambos salones, que, con un posicionamiento diferencial en cada uno de ellos, desplegarán la oferta más completa y transversal en segmentos clave como los cafés, los congelados, las bebidas refrescantes, las aguas, las cervezas o los productos de IV y V gama.

El éxito de convocatoria de Restaurama es una muestra más de la evolución positiva del sector de la restauración en España, que ocupa a más de 1,2 millones de trabajadores y registró

un crecimiento global del 4,5% en 2017, con un avance del 2,2% en el empleo y una recuperación de los precios del 1,7%, según datos de la Federación Española de Hostelería (FEHR), con la que Alimentaria tiene un acuerdo estratégico de colaboración.

Un selecto elenco de cocineros españoles de prestigio internacional, cuyos restaurantes suman 45 estrellas Michelin y en algunos casos figuran en la prestigiosa lista World's 50 Best Restaurants, serán los grandes protagonistas del área de actividades gastronómicas The Alimentaria Experience. Además de los talleres magistrales y *showcooking*s con de-

gustación que impartirán los chefs –en base a un programa que incidirá en aspectos de máxima actualidad en el mundo de la alta cocina–, en el espacio experiencial de Restaurama se desarrollarán cuatro talleres y una sesión en el aula gastronómica sobre temas de interés para los profesionales de la restauración colectiva a cargo de expertos en la gestión de menús sostenibles y multiculturales para escuelas, hospitales, residencias y empresas.

Además, la oferta expositiva de Restaurama se enriquecerá en esta edición con el Beer Craft Corner, un área dedicada en exclusiva a la cerveza artesana-

dimensiones y prestigio son por sí mismos los principales referentes feriales de España para los sectores del vino, la carne y el *food service* respectivamente); Expoconser (el escaparate por excelencia de conservas y semiconservas españolas); Interlact (con una extensa oferta de lácteos y derivados), y Multiple Foods (orientado al gran consumo y las categorías en auge, agrupa las áreas International Pavilions; Lands of Spain; Snacks, Biscuits & Confectionary; Mediterranean Foods, Organic & Functional Foods, Grocery Products y Fine Foods). A estos se

suma Alimentaria Premium, una exclusiva zona dedicada a productos de alta gastronomía y enología.

Además de promover oportunidades de negocio, las más de 200 actividades que tendrán lugar en la feria –gran parte de ellas en sus dos grandes áreas temáticas, The Alimentaria Hub y The Alimentaria Experience– estarán dirigidas a impulsar la innovación en el sector y a potenciar las conexiones entre las industrias alimentaria, gastronómica y turística, que suman el 25% del PIB del país.

Potenciar la salida al exterior

Alimentaria pone el foco en facilitar el contacto entre sus empresas expositoras y compradores internacionales, procedentes de más de 150 países. Si bien Europa seguirá siendo la principal área de origen de los visitantes de la feria (principalmente de Italia, Francia, Portugal, Reino Unido y Alemania), se prevé un incremento notable de representantes de zonas de gran interés estratégico para el mercado español, como Norteamérica (Estados Unidos, México y Canadá), Asia (con China a la cabeza, aunque con



na en la que los expositores darán a conocer las últimas novedades de un sector en auge. Este espacio estará organizado por el Instituto de la Cerveza Artesana (ICA), el mayor centro del sur de Europa especializado en la instalación e implantación de microcervecías (plantas de producción de cerveza artesana no industrial) y *brewpubs* (bares con cerveza artesana de elaboración propia).

Otro espacio de nueva creación en Restaurama 2018 será la Digital Zone, promovida por Adigital, una asociación de empresas tecnológicas que trabajan por el desarrollo de la economía basada en Internet, el Medio Digital y las Nuevas Tecnologías, en la que compañías especializadas en este ámbito ofre-



cerán servicios transversales a restaurantes, bares y otros negocios de *foodservice* participantes en el salón.

Tras cuatro rondas preliminares regionales, Restaurama acogerá la

gran final del VII Concurso Cocinero del Año, en la que ocho cocineros profesionales residentes en España competirán por alzarse con este prestigioso reconocimiento. La principal novedad de

este año consistirá en la presencia continua sobre el escenario de los miembros del jurado, presidido por Martín Berasategui y del que forman parte los chefs Jordi Cruz y Sebastian Frank, ganadores de la primera edición del concurso en España y Alemania respectivamente, y cuyos restaurantes cuentan actualmente con estrellas Michelin.

Como otras tendencias actuales que gozan de gran aceptación, el *street food* ocupará un lugar relevante en el salón. En concreto, en esta edición ocho *food trucks* se ubicarán en el área exterior de The Alimentaria Experience con propuestas muy variadas de cocina y repostería popular urbana de alta calidad.



destacada presencia de India, Corea del Sur, Tailandia o Japón) y Latinoamérica (en especial de Colombia, Brasil, Argentina, Perú y Panamá). Con el fin de fomentar las exportaciones, la feria ha incrementado la inversión en su programa Hosted Buyers para invitar a 800 compradores internacionales clave –de los que más de la mitad acudirán a Alimentaria por primera vez–, priorizando importadores y grandes operadores de la distribución y el canal horeca. La organización prevé que estos profesionales, junto con otros visitantes con poder de compra, participen en unas 12.500 reuniones con las firmas exhibidoras. Muchos de esos encuentros de negocios se programarán dentro de los Food & Drink Business Meetings (organizados por FIAB), que reunirán a expositores con compradores de fuera de Europa, y los Intervin Business Meetings, que posibilitarán a las bodegas entrevistarse con cerca de 300 importadores, distribuidores y operadores vinícolas.



EL SALÓN BARCELONÉS HA ACOMPAÑADO AL SECTOR DE LA ALIMENTACIÓN EN SU PROCESO DE INTERNACIONALIZACIÓN E INNOVACIÓN

Fuerte respaldo administraciones y asociaciones sectoriales

Según datos del MAPAMA, el 98% de las empresas alimentarias españolas tiene menos de 50 empleados, por lo que para muchas de estas es básico contar con respaldo institucional para su promoción. En este sentido, destaca la participación en Alimentaria 2018 –en forma de *stands* agrupados– de la práctica mayoría de comunidades autónomas (Andalucía, Aragón, Asturias, Cantabria, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Cataluña, Comunidad Valenciana, Euskadi, Extremadura, Galicia, La Rioja, Madrid y Navarra), así como de diputaciones provinciales (Almería, Ávila, Cádiz, Huelva y Málaga) y del Cabildo de Gran Canaria. El espacio contratado por estas instituciones alcanzará los 13.000 m². Por su parte, las principales asociaciones españolas de distintos sectores participarán en el salón, como Anafric, Fecic, Interporc, Interovic y Provacuno (Intercarn) y AN-FACO (Expoconser). ●



Guía Contract y Canal Horeca



amenitiespack
novotecnici
MARCAMOS LA DIFERENCIA
Tel. 902 309 390 • www.amenitiespack.com



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



Saeco
Phedra Evo
Hasta 18 tipos de
bebidas calientes
diferentes
*con café en grano
y leche fresca!*
SaGa Coffee Ibérica, S.A.
P. I. Almeda C/Sant Ferran, 34-36
08940 - Cornellà de Llobregat (Barcelona)
Tel: 934740017 Fax: 934740434
saeco.saecoiberica@philips.com
www.saecoprofessional.es



www.miguelmobilierio.com
Miguel
Sit & Win
Mobiliario para
**Hostelería
y Eventos**
Tel. 987 84 51 00 e-mail. mobilierio@miguelmobilierio.com



**Guía
Contract
y Canal
Horeca**

Oferta especial
1 módulo edición impresa
+ 1 banner en
www.equipamientohostelero.com
300€ *Mayor
visibilidad para
su negocio*
Reserve ya
equipamientohostelero@curtediciones.com
Tel. 93 318 01 01



**Textil
para la
Hostelería
Profesional**
T. 934 908 680
Fax 933 394 928
pascuet@pascuet.com
www.pascuet.com
Pascuet®

Una industria competitiva



La industria de la alimentación y bebidas es uno de los motores de la economía española. El valor de la producción superó en 2016 los 96.400 millones de euros, con una aportación cercana al 3% del PIB y por encima del 21% de la industria manufacturera. En este repunte del valor añadido destaca la competitividad del sector en España y en el contexto europeo donde nuestro país se sitúa como la quinta gran potencia en producción junto a Francia, Alemania, Italia y Reino Unido. En la actualidad, 28.040 empresas componen la industria de alimentación y bebidas, exportando por un valor superior a 27.500 millones de euros. Muchas de estas compañías se dedican al canal horeca. La restauración y alimentación fuera del hogar pasa por un buen momento tras superar la crisis, habiendo crecido su facturación un 4,5% durante el primer semestre de 2017.



1
2



3



4

5

6

1. Vandermoortele

Vandermoortele lanza cuatro nuevos productos de tendencia actual: Fun Doony's (tres nuevas rosquillas de auténtico estilo americano, aspecto artesanal y sabor a chocolate con leche y chocolate blanco); tarta de queso (elaborada con una mezcla de queso cremoso y aromática vainilla, con una base de galleta de especulos); mini *croissant* relleno de chocolate y avellana (decorado con virutas de chocolate), y Kouign Amann (tarta de la Bretaña francesa realizada con mantequilla azucarada, con un exterior crujiente y caramelizado, y un interior tierno, fundente y suave).

2. Bodegas Portia

Bodegas Portia presenta un nuevo vino blanco verdejo bajo la Denominación de Origen Rueda. Especialmente indicado para hostelería, se trata de un vino limpio, brillante, con tono dorado y reflejos verdosos. En nariz es intenso y complejo, con notas de fruta tropical y de hueso, como melocotón, toques cítricos y agradables notas herbáceas. En boca, es fino, elegante, fresco y de paso muy equilibrado, con un final largo con notas herbáceas.

3. Crispins Europe

Crispins Europe amplía su gama de productos con una nueva versión de sus chocolates a la taza clásico y blanco en formato monodosis con una versión 0% azúcares añadidos. Los chocolates a la taza 0% se presentan en formato estuche de cinco sobres de 25 g monodosis y estuche de 12 sobres de 25 g monodosis. Lets Chocolate 0% azúcares es apto para celíacos ya que no contiene gluten.

4. Legendario

Bowtie es una nueva ginebra *premium* producida en Reino Unido que se añade al catálogo de productos de los que Legendario es titular a nivel internacional. Su objetivo principal es recuperar el sabor de la ginebra tipo London. Bowtie retiene un equilibrio de enebro, cilantro, naranja y elementos de la piel de limón. En su sabor se aprecian trazas de confitería y notas minerales con un toque cítrico que producen una agradable sensación de calidez ligeramente dulce.

5. Bodegas Protos

Bodegas Protos lanza la segunda añada de su Protos'27 2015, elaborado exclusivamente con uva tinta del país procedente de viñedos de más de 50 años. Se trata de un vino fresco, intenso, complejo y elegante en nariz con una amplia gama de matices, donde la fruta que aporta la variedad se integra de manera perfecta en los aromas terciarios que aparecen a lo largo de la crianza. En boca, la potencia, concentración, persistencia, redondez y equilibrio proporcionan un vino de largo recorrido, que va a ir mejorando en la botella durante mucho tiempo.

6. Bodegas Ondarre

7 Parcelas Crianza representa los diferentes suelos, variedades y climas que caracterizan el municipio de Viana. En la diversidad de suelos en los que se desarrolla el viñedo, entre los 400 y 700 m de altitud, se encuentran siete tipologías distintas que aportan características diferentes y complementarias de Rioja. Elaborado principalmente con tempranillo y mazuelo, es un vino rojo oscuro con ribetes púrpura, con un perfil aromático fresco y limpio basado en aromas de frutos rojos y negros que combinan con otros especia- dos. En boca muestra una entrada suave y redonda, solidez y peso en el paladar medio, y gran persistencia.

7. Grupo Deleitas

Elaborados con el agua manantial de las montañas de los Alpes, los siropes Routin 1883, disponibles en Grupo Deleitas, aportan a los profesionales calidad y variedad para infinitas aplicaciones. Hay más de 110 sabores en distintas categorías: especiales, con los sabores más tradicionales, como azúcar de caña, almendra, café, vainilla, caramelo, dulce de leche, etc.; frutas y flores, albaricoque, fresa, cerveza, kiwi, mango...; creativos, como de orquídea, pimienta roja, palomitas, *muffin* de arándano, tomate, azafrán, *bitter*, *spritz*, etc.; amplia línea de té; sin azúcar, y orgánicos.

8. Bodegas Luzón

Luzón Colección está compuesta por cinco nuevos vinos elaborados principalmente con uvas monastrell y garnacha tintorera, caracterizadas en ambos casos por ofrecer productos agradables, sabrosos e intensos. Es una gama con carisma y seriedad compuesta por tres tintos con distintos envejecimientos (crianza, ocho meses y joven), un blanco y un rosado, que no van a dejar indiferentes a nadie que los pruebe, ya que conservan las virtudes de las uvas con las que han sido elaborados.

9. Panabad

Panabad crea para este 2018 un nuevo producto de su familia Gourmet, panes hechos con masa madre y aceite de oliva. Se llama pan cristalino y está hecho de corteza fina pero muy crujiente que a la hora de comer se rompe a trocitos como un cristal. Debido a su alta hidratación (90%), su interior es ligero, con una miga poco densa y grandes alveolos. Un pan delicado que por sí solo ya es un deleite para paladares exigentes, pero que acompañado por ejemplo con una loncha de jamón y aceite de oliva es todo un manjar.

10. Suministros Dietéticos Controlados

De la mano de Suministros Dietéticos Controlados se puede descubrir en exclusiva la gama de *roulades* de Fusco, que aterriza en España como novedad para ofrecer al canal horeca un postre sin gluten diferente presentado en monodosis. Una deliciosa combinación de suave merengue relleno de crema en variedades como frambuesa y chocolate blanco, limón o *capuccino* y chocolate a la que nadie podrá resistirse.

11. Bodegas Luis Alegre

Parcela N° 5 de Bodegas Luis Alegre es la expresión de un tempranillo en suelo salino a 150 km del mar. Se trata de un vino de color intenso cereza, brillante y sin apenas evolución en el "anillo". En nariz, es muy frutoso, fruta roja en su fase fresca, con matices especiados de vainilla y canela. Gran complejidad aromática derivada de la importante selección del fruto y del uso de unas maderas finas y elegantes de la más alta calidad. En boca, es muy frutal y elegante gracias a la calidad de las maderas que intervienen en la crianza. Taninos redondos y bien integrados, retrogusto largo.



12



12. Productos Lycamar

Productos Lycamar lanza una nueva manera de presentar el clásico buñuelo de bacalao. El color negro de la tinta de calamar junto con el punto de alioli convierten a esta típica tapa en una innovadora manera de disfrutar de su sabor. Del congelador a la freidora, con él no hay mermas ni costes exactos.

13



14



15



13. Bodegas Perica

Bodegas Perica lanza su vino David Perica 2014, que homenajea al creador de la empresa que falleció hace un par de años. Elaborado con 100% tempranillo, es de color rubí intenso, limpio y de capa media alta. Con una nariz muy intensa, la primera sensación es especiada con presencia de toques de pimienta, regaliz y cacao que resaltan sobre un fondo de fruta negra madura con la evolución del vino en la copa donde aparecen tonos balsámicos, a anís y licorosos. La entrada en boca es sedosa, con un paso envolvente y goloso donde se aprecian notas especiadas y mentoladas en armonía con los matices varietales de la uva y torrefactos proporcionados por la madera.

14. Dominio de Tares

Dominio de Tares saca al mercado la nueva añada de Baltos, su vino de mencia que destaca por su carácter moderno. Va dirigido a un público inquieto, los *mencia lovers*, buscadores de nuevas sensaciones vinícolas y dispuestos 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 transmite los aromas de las tierras del Bierzo.

15. Beefeater

London Pink es una bebida suave, intensa y rosa. La nueva ginebra *premium* de Beefeater es una fusión inédita de fresas, cítricos y enebro. La botella de Beefeater London Pink habla de la vida de la ciudad. El vidrio transparente que refleja el color de la ginebra recuerda al neón de los clubs *underground* de Londres. Inspirada en un cartel de concierto, la etiqueta se tiñe de negro y cubre el cristal. Y el logo en grafiti transforma el clásico Beefeater en un arte urbano.



16

16. Azpilicueta

Elaborado con tempranillo, Azpilicueta Origen es de color rojo cereza, muy vibrante, que deja expectante ante lo que se va a sentir cuando se huele y se tenga el vino en la boca. La nariz es afrutada: cereza, ciruela, mora, arándano y una leve nota de fresa. Si se profundiza se encuentra un lado floral, un poco de regaliz. Las especies cedidas por la madera durante su crianza aparecen después: clavo, pimienta, nuez moscada, un toque de vainilla, otro de cacao. La crianza está tratada con sutileza y elegancia. Su boca es perfumada, suave, larguísima... El vino abandona finalmente al consumidor con un recuerdo de frutas y especias.

17. California Walnuts

Las Nueces de California especiadas con *curry* son una de las infinitas aplicaciones que ofrece este producto *premium*. Gracias a su sabor suave y a la textura que aportan, las nueces son el ingrediente perfecto para añadir a las comidas en cualquier época del año. Además de versátiles, son el único fruto seco una cantidad significativa de AAL, los ácidos grasos Omega-3 de origen vegetal que el cuerpo necesita pero que no puede producir.

17



18. Antica Tradizione

La línea de purés de fruta Granifruit cuenta con un alto porcentaje de fruta especial para coctelería con 16 sabores: piña, melocotón, frutas del bosque, naranja, manzana verde, melón, papaya, mango, kiwi, tropical, coco, plátano, fresa, limón, cereza y maracuyá. Siguiendo su línea Free Fromm, son unos productos sin gluten, sin OGM –organismo genéticamente modificado–, sin lactosa, sin grasas hidrogenadas y de larga conservación. Un producto especial para olvidarse de las mermas a la hora de hacer coctelería.

19. Carpisa Foods

Carpisa Foods presenta Vegreen, su nueva marca de productos veganos ultracongelados. La compañía apuesta por una nueva gama de hamburguesas y albóndigas elaborada de forma artesanal con ingredientes frescos seleccionados. La innovación en el proceso de producción, con exclusiva técnica de congelación rápida a -35 °C (*quick frozen*), garantiza que hamburguesas y albóndigas Vegreen conserven su textura, sabor y cualidades nutricionales durante mucho más tiempo. Además, la ultracongelación permite que se puedan cocinar directamente desde el congelador.

20. Campo Viejo

De Denominación de Origen Calificada Rioja, Campo Viejo Vendimia Seleccionada es un vino 100% tempranillo de color rojo cereza, muy atractivo. Es de nariz intensa, con registros variados: cereza, ciruela, mora y arándano, y nota de romero, espliego, menta y regaliz. Tiene también toques de pimienta negra, clavo, vainilla y cacao que hacen de él un vino elegante. Es delicioso en boca, con taninos suaves. El vino deja recuerdos de frutas rojas, hierbas y especias.

21. Alta Alella

AA Mirgin Exeo es el primer Cava de Paraje Calificado de Alta Alella. Elaborado exclusivamente en añadas excepcionales, AA Mirgin Exeo es un cava con aromas florales y de frutas maduras recubiertas de tostados, característico de la fermentación y crianza en roble. El paso por boca se caracteriza por la mineralidad y la untuosidad, con una acidez bien marcada y mucha complejidad aromática, una efervescencia integrada y un postgusto largo y persistente.

22. Bodegas Carlos Moro

CM Prestigio es el vino tinto más exclusivo de la bodega riojana Carlos Moro. Con una crianza de 18 meses en barricas exclusivamente nuevas tanto francesas (80%) como americanas (20%), es de un color picota oscuro y brillante con un elegante, intenso y complejo aroma y sabor sedoso, largo y persistente.

23. Juve & Camps

Con su tercera añada La Capella 2017 logra el distintivo de Cava de Paraje Calificado. Elaborado con la variedad *xarel·lo* y procedente de un único paraje, sus señas de identidad son estructura, complejidad y frescor sorprendente. Destacan las notas de madurez y al mismo tiempo de frutas blancas, un balsámico excitante y unas notas de pastelería fina y frutos secos. En boca es fino, elegante y con una maravillosa integración del carbónico. Finura, madurez y equilibrio son algunas de las características de este gran cava.

18



19

20



21



22



23





24



25

24. Sort del Castell

Las bodegas Sort del Castell, productoras de Vermut Yzaguirre, sorprenden con la sangría La Fresquita, elaborada con uva tempranillo, azúcar y extractos de fruta 100% naturales. Presentada en una botella a cuadros, las variedades de La Fresquita son la clarea (11% vol) y la zurra (13,5% vol). La sangría clarea traslada a los sentidos toda la potencia gustativa y aromática del vino base cava (macabeo, *xarel·lo* y parellada). Por su parte, la zurra muestra ligeros toques cítricos mediterráneos, frutos rojos del bosque, especias orientales, canela y vainilla.

25. Schär

Los nuevos formatos *fusilli* y *penne* de 1 kg de Schär están pensados para adaptarse a las necesidades y características específicas del canal horeca. Por eso, pueden tener una doble cocción. Así, en las cocinas de los restaurantes se puede cocer la pasta una vez, guardarla en el frigorífico y, cuando se tenga que utilizar y ofrecer a los clientes, realizar una segunda cocción más rápida. Todo ello sin perder sus propiedades, ya que tendrá el mismo sabor, textura y calidad de siempre.



26



27



28

26. Bodegas Roda

Roda I 2010 es un vino largo, grande, fresco y elegante. Un tinto de capa alta y bella intensidad, con color cereza picota muy bien cubierto, con ribete rojo oscuro. En nariz se presenta muy intenso y complejo, con aromas a fruta muy negra y algunos destellos rojos. Sensación a ciruelas negras mezcladas con especias dulces; cacao y tierra con algunas hierbas aromáticas. En boca es muy amplio de gran volumen, con tacto muy sedoso y tanino finísimo. El cacao y la fruta combinan perfectamente uniendo frescura y madurez. Máxima elegancia y paso en boca excelente. Fluido, aéreo, vivo y voluminoso al mismo tiempo. De enorme complejidad, deja un postgusto muy largo y placentero.

27. Castell del Remei

Castell del Remei 1780 es un vino tinto gran reserva redondo y elegante, con una equilibrada asociación entre variedades autóctonas y bordelesas. Luce un intenso color cereza con reflejos brillantes que aportan vivacidad al tono propio de la evolución. La paleta aromática es compleja con puntos ahumados y especiados propios de la crianza juntamente con notas balsámicas, minerales y de fruta confitada. El paso por boca es majestuoso y muy prolongado, generoso en recuerdos a frutos secos.

28. Fuentes del Silencio

Cepas Viejas 2015 es un vino color rubí elaborado a base de mena, prieto picudo y garnacha. Es complejo en nariz, con intensa fruta roja, fruta negra confitada y chocolate. En boca, es seco, con una acidez elevada, taninos finos, equilibrados e intensos, notas de grosella roja, frambuesa y cereza negra con chocolate, cedro, madera tostada y minerales. Su final es largo y persistentes.

29. Conservas La Alacena

El atún en salsa de perdiz es uno de los mejores productos de Conservas La Alacena, que ofrece jugosos tacos de atún cortados y elaborados a mano que, junto a la exquisita receta de escabeche, acaban convirtiéndose en un plato con un sabor único y una textura perfecta. Además de ser muy beneficioso para la salud, este atún tiene un sinfín de combinaciones posibles en las que dar rienda suelta al paladar y a la imaginación a la hora de cocinar distintos platos.



29

30. Pazo de Señorans

El aguardiente de orujo y el de hierbas de Pazo de Señorans visten ahora en botella de 50 cl. El aguardiente de orujo de albariño 100% es de aspecto cristalino y brillante. Su aroma es de gran intensidad, limpio, franco, y con notas a manzana y flor de uvas que son reflejo de la variedad. En boca es sedoso, con volumen y de buena estructura. Por su parte, el de hierbas, una selección de los orujos de la bodega infusionados con semillas y hierbas secas, es de color ambarino, brillante y atractivo. En nariz se presenta con una buena intensidad de manzanilla dulce y amarga, matices de anís y semillas de cilantro. En boca tiene una entrada suave, de tono dulce y fondo amargo.

31. Aubocassa

Aubocassa 2017/2108 es de color verde amarillento, de aspecto opalescente. Con un aroma muy intenso, a 5 cm de la copa se aprecian los aromas cítricos de piel de limón y hoja de limonero, y en nariz recuerda a hierbas verdes finas y a lentisco. En el borde la copa aparece el huerto con el tomate de *ramallet* como protagonista; dentro se encuentran aromas a frutas como la manzana, el melocotón, la pera y el kiwi, y al fondo, se perciben frutos secos, sobre todo la almendra verde. En boca la textura fluida y fresca deja una sensación amable y muy agradable. La almendra verde y la frutas frescas tapizan la boca; es delicado e intenso, dejando una ligera sensación picante que estimula las papilas.

32. Oliduro

La marca de aceites perteneciente a Bodegas Familiares Matarromera presenta Oliduro Prestigio, un aceite de oliva virgen extra elaborado con las variedades picual y arbequina que posee un color verde intenso con reflejos muy brillantes y desprende un intenso aroma afrutado de aceituna verde con ligeras notas vegetales. En boca resulta intenso, con una gran sensación amarga y picante por el *coupage* de las variedades, y es denso, con un picor persistente y un retrogusto característico.

33. Palacio Quemado

Palacio Quemado Los Acilates 2015 es el reflejo de un excepcional pago en la Extremadura Alentejana, donde colidan Extremadura y el Alentejo portugués. En nariz es de gran complejidad, con notas florales en primer plano para dar paso a un fondo mineral con toques especiados. En boca es amplio, con volumen y equilibrado, dejando un final largo y sedoso.

34. Bodegas Alvear

PX 1927 es un vino que se elabora 100% a partir de la variedad Pedro Ximénez pasificada al sol y con una crianza de más de seis años y medio en botas de roble americano. Se trata de un vino dulce de color caoba brillante con tonos yodados. Intenso en nariz, con notas de fruta pasificada, caramelo de café, chocolate y recuerdos a licor, es un vino elegante, amplio y goloso en boca. En boca aparecen notas que anticipan el aroma, con recuerdos a torrefactos, chocolate y uva pasa. Es un vino largo, potente, complejo, con notas dulces de dátiles, chocolate y café.

35. Cara Nord

La bodega Cara Nord lanza Trepas Rosat 2017, un nuevo vino rosado de alta montaña fruto de una selección de viñas viejas de la variedad autóctona *trepas*. Es un vino de color rosa pálido, limpio y brillante. Tiene aromas de frutos rojos y florales que se entremezclan con notas de frutas del bosque, especialmente de fresa salvaje. En boca tiene una muy buena acidez y volumen. Su final es agradable y fresco.





36

36. Berlys

La gama Sándwich de Berlys es una nueva línea de panes ideales para las elaboraciones más creativas y originales que responde al concepto de *slow food*. Solo hay que descongelarlos y están listos para servir. El *pretzel* es un pan de 80 g que destaca por su corteza algo oscura y caramelizada, muy fina y un poco crujiente, con dos cortes que lo hacen muy atractivo. El *bagel* tiene una masa tierna y suave con un sabor ligeramente más acaramelado que el resto de panes, por lo que resulta ideal para elaborar sándwiches tanto dulces como salados, fríos o calientes. También está disponible con semillas de sésamo en su corteza. El pan de pita se caracteriza por su formato plano y redondo que se sirve ya cortado y abierto al centro para rellenar con variados y sabrosos ingredientes.

37. Hermanos Hernáiz

Las Cenizas 2015 es la primera añada que sale al mercado de su nuevo vino de Cenicero (La Rioja) elaborado por los hermanos Eduardo y Víctor Hernáiz. Realizado con tempranillo y un 2% de mazuelo, es un vino donde predomina la fruta sobre la madera, con aromas de frutas negras maduras (ciruela y mora) y notas especiadas. En boca, su textura sedosa, el paladar voluptuoso y un tanino maduro le dan un perfil muy redondo.

38. Arrom

La nueva división Super Frozen de Arrom ofrece a los chefs el mejor atún del mundo, pescado en condiciones óptimas y congelado a -60 °C en origen, en la bodega del mismo barco. Arrom está especializada en la distribución y venta del mejor atún del mundo: *bluefin* —el atún rojo—, el *yellowfin* y el *big eye*. Arrom controla la estacionalidad y el origen de las mejores piezas de atún, para proporcionarlas principalmente al canal hostelería y restauración; a mayoristas, distribuidores y particulares. El sistema Super Frozen aplicado por Arrom a los atunes en su momento óptimo de pesca se basa en técnicas japonesas aplicadas de forma minoritaria en España. Las garantías sanitarias contra el *anisakis* y la calidad máxima de las piezas sin el rigor estacional son el mejor aval para esta nueva división de negocio de la compañía catalana.

39. Tête de Moine

El queso suizo Tête de Moine AOP, cuya traducción literal es “cabeza de monje”, es una variedad famosa por su elegante presentación en forma de rosetas, pero, más allá de su original apariencia, destaca por sus sabores suaves y untuosos que son imposibles de imitar debido a su origen cien por cien natural. Esta deliciosa variedad se elabora con leche proveniente de vacas alimentadas con pastos naturales, no tratadas con hormonas ni antibióticos, de las zonas de montañas de los distritos alpinos Franches Montagnes, Porrentruy, Moutier y Courtelary. Elaborado con leche cruda, es apto para celíacos e intolerantes a la lactosa.

40. Bodegas Murviedro

Bodegas Murviedro presenta su nuevo vino La Casa de la Seda, que lidera el cambio de imagen de la bodega. La Casa de la Seda es un monovarietal de bobal elaborado bajo DOP UR a partir de una selección de uvas de viñas casi centenarias de la parcela El Ardal de Requena. De color rojo púrpura, intenso, en primer término despliega un aroma a fruta madura con un punto goloso que recuerda a la confitura de grosella, mezclado con hierbas aromáticas, violetas y especias como el azafrán.



38



39

40

A

abc concept www.abconcept.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 Hostelería 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.altransolutions.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
Apartmuelle www.apartmuelle.com
Aqa Pool www.aqapool.es
AquaBikeSpa www.aquabikespa.com
Aquacrist www.aquacrist.com
Aquassent www.aquassent.es
Aquastyl www.aquastyl.com
Arborétum www.arboretum.es
Arcaya Equip, S.L. www.arcaya.es
Arcon www.arcon.es
Ardix Hotels www.ardix.net
Arévalo Refrigeración 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.balliuxport.com
Bañacril, S.A. www.banacril.com
Bañezana de Plásticos www.bdpasticos.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 Alimentación 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.bsbffurniture.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
Catamar 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
Colección 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
Creallux Design, S.L. www.creallux.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
Cristalerías 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
Desinca España, S.L. www.desinca.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
Dispopak 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 Hostelería, S.A. www.edesahosteleria.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.enecontract.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.hotelaria.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.franchsillieria.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 Energía www.galpenenergia.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
Ipsos Spain www.ipsos.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.landes.com
Laveleria www.laveleria.com
Laveranda 10 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 Cerrajería 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
Miguelé, S.L. www.miguelzhosteleria.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.mitre furnishing.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.oyn.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.poggenpohl.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.porcelanosagrup.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

Quadrige www.quadrige.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.ritale.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 Hostelería
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.sienaxi.com
 Sihot Hotel www.sihot.com
 Sika Design www.sika-design.com
 Sillerías Almagro
www.sillerasalmagro.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 Atrio 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 Wellness Group
www.thomas.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.vandemoorteleiberica.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



HOTEL & RESTAURANT BUSINESS PLACE
RESTAURACIÓN / DISEÑO / BIENESTAR / TECNOLOGÍA / SERVICIO

inspiración

SALÓN EQUIPHOTEL
11-15 NOV 2018

Paris - Francia
Solicite su pase gratuito en
www.equiphotel.com

**Para tus huéspedes el confort.
Para ti la tranquilidad.**



Con Vayoil tienes la mejor lencería de hotel junto con la confianza y el servicio de una marca líder: gran capacidad de producción, seguridad en tus pedidos, precisión en los tiempos de entrega, flexibilidad, máxima garantía... por algo somos una de las marcas más reconocidas del mercado.

BIENVENIDO A LA TRANQUILIDAD VAYOIL



www.vayoiltextil.es