CURT EDICIONES SA

Equipamiento CONTRACT hostelero

Le agradecemos la adquisición el ejemplar digital de nuestra revista



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

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

Adobe Acrobat Reader DC

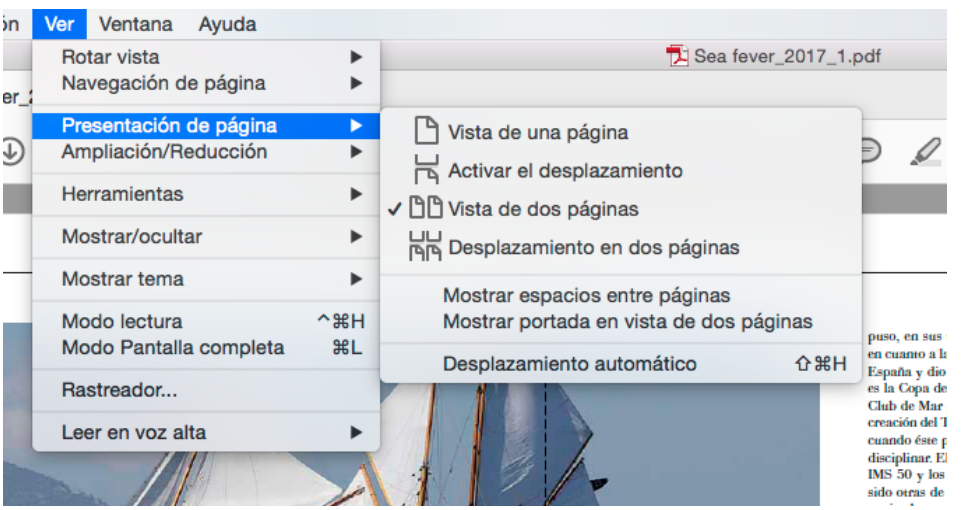
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

seleccione en el menú

Ver la presentación de la página a dos páginas.

También para una lectura más comoda escoja

Modo pantalla completa.



Esperamos disfrute con nuestra publicación.

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

Copyright 2017 CURT EDICIONES, S.A.

www.equipamientohostelero.com
CURT EDICIONES SA
Nº 196 • 4 €

Equipamiento CONTRACT hostelero

Rational

La cocina del futuro, hoy



ESPECIAL HIP 2019

Tendencias
MOBILIARIO EXTERIOR

Dossier
MENAJE EN LA COCINA

PROYECTO A FONDO
BREATHE



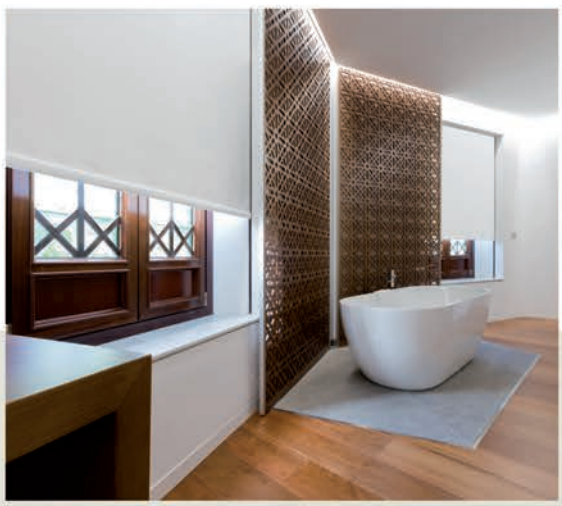
SEGURIDAD EN LAS ZONAS NOBLES ~ LAVANDERÍA


VONDOM
TABURETE **BROOKLYN**
& MESA **MARI-SOL**
by Eugeni Quitllet
vondom.com

saxun®

PROTECCIÓN SOLAR PARA ESPACIOS CON ESTRELLA

Martín Berasategui.





AL CUIDADO DE LO QUE MÁS TE IMPORTA

Porque sabemos que el bienestar de tus clientes es lo más importante, te ofrecemos la gama más vanguardista en estores, cortinas, pérgolas bioclimáticas y sistemas de protección solar pensados para espacios únicos.

Espacios rentables para profesionales que aman su negocio. **Espacios con mentalidad 8 Estrellas Michelín. Espacios Saxun.**



Giménez Ganga®

saxun.com

Editorial

Equipamiento Hostelero - N.º 196

En portada:
Rational
Ctra. de Hospitalet, 147-149.
Cityparc / Edif. París D.
08940 Cornellà (Barcelona).
Tel.: 934 751 751.
Fax: 934 751 757.
E-mail: info@rational-online.es
www.rational-online.es





Innovación horeca

Equipamiento Hostelero Contract tiene como tema especial este mes la celebración de HIP-Horeca Profesional Expo del 18 al 20 de febrero, el mayor evento profesional centrado en la innovación, tendencias, productos y soluciones específicas para los diferentes segmentos que conforman el canal horeca. Además de la exposición de las 400 empresas que participan en el salón madrileño, se desarrolla por primera vez el Horeca Wine Show, en torno al mundo del vino, y el Hospitality 4.0, que reúne a más de 350 ponentes internacionales en 10 auditorios para que empresarios y directivos encuentren el conocimiento e inspiración para llevar su negocio a una nueva dimensión. Por otro lado, el "Tendencias" de este número nos habla sobre el mobiliario exterior y el "Dossier" sobre menaje en la cocina. Si el mes pasado incluíamos un reportaje sobre seguridad en la habitación, esta vez lo hacemos sobre la seguridad en las áreas comunes del hotel. A ello hay que sumar el artículo sobre lavandería industrial y el "Proyecto a fondo" sobre el restaurante Breathe de Marbella, un local en el que todo gira alrededor de la sostenibilidad y el medio ambiente.

VISÍTENOS EN HIP 2019: STAND 3G736 DEL PABELLÓN 3 DE FERIA DE MADRID

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

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

FUTURMAT sensiùs

IL GUSTO ITALIANO DEL CAFFÈ

NACE UNA NUEVA FORMA DE CONCEBIR EL CAFÉ



QUALITY ESPRESSO
Capture the Essence

www.qualityespresso.net

QUALITY ESPRESSO S.A.U | Motores, 1-9, 08040 Barcelona, Spain | Telf. : 93 223 12 00 | info@qualityespresso.net



Sumario



Equipamiento Hostelero - N.º 196















6 Tendencias: Mobiliario exterior
24 En portada: Rational
26 Proyecto a fondo: Breathe
34 Especial HIP
39 Adria Bandiere
40 Ociointeractivo.com
41 Resuinsa
42 Saxun
43 Tesa Assa Abloy
44 Alimentación y bebidas
46 Baños
48 Cocinas
49 Ferias
50 Iluminación
51 Instalaciones
52 Mobiliario
54 Lavandería industrial
60 Pavimentos y revestimientos
61 Proyectos
64 Seguridad en las zonas nobles
72 Tecnología
73 Textil
74 Dossier: Menaje en la cocina
78 Direcciones









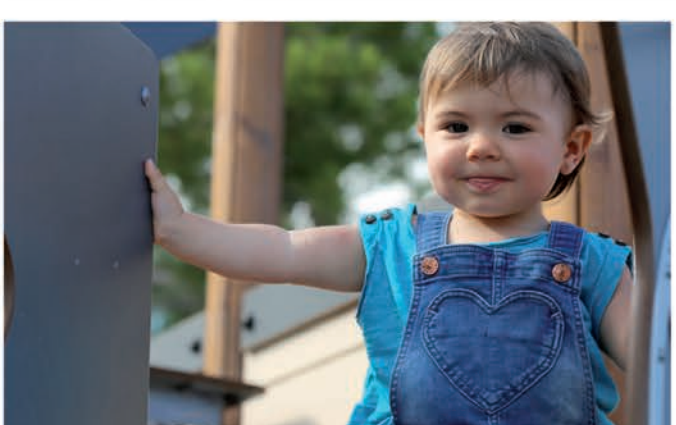




HAGS®

Inspiring all generations

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



MOBILIARIO EXTERIOR

Romper barreras

TENDENCIAS

Si hay algo que está siempre en constante evolución es el diseño y el mobiliario exterior lo consigue de una forma sorprendente con la creación de piezas que se reinterpretan para romper la barrera entre exterior e interior. Incluso muchas de ellas son idóneas para ser instaladas en ambas zonas.

Por Isabel Fernández



DEDON

MAVILOP

En la actualidad, no se entiende un hotel con piscina, terraza y zonas de relax que no estén acordes con el resto de instalaciones. La valorización de los espacios exteriores se equipa a áreas comunes o habitaciones. Deben diseñarse de una manera atractiva y creativa, amueblándose con piezas cómodas y de calidad. Además de tener una estética acorde con lo que un proyecto contract desea transmitir, el mobiliario exterior debe ser funcional, ergonómico y confortable. Y, por supuesto, ser coherente con el estatus del establecimiento para dejar al cliente totalmente satisfecho.

Para Mario Fló, delegado en España de Nardi, el mobiliario exterior "muchas veces es el escaparate principal de un hotel o restaurante, ya que es lo primero que visiona su cliente". De aquí surge la importancia de ofrecer "una amplia gama de colorido y materiales para poder facilitar alternativas a los establecimientos que los diferencien entre ellos", añade María Tourón-Figueroa Porta, de Ezpeleta. Asimismo, Chantal Lux, *marketing director* de Royal Botania, cree que, "durante la estancia en el hotel, los clientes buscan relax, bienestar y comodidad. Es por eso que el mobiliario tiene que cumplir los mismos requisitos y transmitir esa misma sensación". Por su parte, Blanche Alosi, directora general de Tectona, sostiene que el establecimiento, "claramente, lo primero que ofrece es la imagen de marca del hotel gracias a una identidad fuerte y reconocible en su mobiliario exterior que otorgue carácter. El cliente sabe apreciar que el hotel acoja a sus huéspedes en los espacios exteriores con muebles que, además de diseño, brindan gran confort y bienestar. Tanto en un hotel como en un restaurante es deseable que el cliente tenga la impresión de sentarse en un objeto único".

Planificación

Cuando se decide equipar una zona *outdoor* se deben tener en cuenta los metros cuadrados disponibles, así como planificar los distintos espacios que lo compondrán para poder disfrutarlos con garantías. Hay que respetar las proporciones y no sobrecargarlas. El hostelero debe calcular el retorno de la inversión que comporta adecuar ese espacio para el uso de sus clientes.

Y, a partir de ahí, se deben exigir una serie de características. La comodidad, la calidad y la durabilidad son premisas que siempre se han demandado y, por supuesto, se continúan reclamando, pero cada vez el consumidor quiere objetos especiales para ofrecer un espacio con identidad. Así, Miriam Vilchez, del Departamento de Marketing de Balliu, apunta que "es importante elegir un producto resistente, que pueda soportar el uso continuado e inalterable a las inclemencias meteorológicas. Se debe exigir seguridad, evitar accidentes y





BALLIU

que su utilización no pueda dañar al usuario. Escoger un mobiliario cómodo que garantice el descanso del cliente y optar por un diseño actual que pueda adaptarse a las diferentes zonas del establecimiento. Finalmente, se debe buscar soluciones que puedan reciclarse y disminuir el impacto medioambiental". Por su parte, Francesc Hernández, director general de Grosfillex, opina que el hostelero demanda que sean "100% funcionales en base a sus necesidades; relación calidad-precio; durabilidad, confort y diseño, y fácil mantenimiento". En ello insiste Rocío Calvo, gerente de Maran Brands, agencia exclusiva en España de Dedon, al señalar que "lo primordial es que el mobiliario sea de fácil mantenimiento y de gran calidad para garantizar la durabilidad en el tiempo y evitar el mal efecto que causa el deterioro prematuro al exterior. Eso solo lo garantiza una inversión en materiales de calidad". Asimismo, Ernesto Leal Bernabéu, gerente de Leber Fornitures, recuerda que "el requisito fundamental es que sea funcional, es decir, que se adapte a las necesidades de cada hotel. En algunas ocasiones, el mobiliario es un elemento estético que suma al diseño de interiores, pero en otras ocasiones la versatilidad en cuanto a resistencia, prestaciones y acabados es más exigente". Para María Gadea, CEO de Mavilop, "los hoteles y restaurantes albergan diferentes espacios muy versátiles, con pérgolas, techos fijos o móviles o espacios totalmente al aire libre, por lo que es importante que estos muebles resistan las condiciones atmosféricas y tengan a la vez la comodidad de los muebles de interior, ya que son lugares donde el cliente quiere estar relajado y disfrutar del entorno".

Según el hotel

En principio, dependiendo de la categoría del establecimiento y de su ubicación, el mobiliario para exterior puede variar. No serán los mismos productos, o incluso los mismos materiales, los que precise un hotel vacacional en la playa que uno urbano o el que se sitúe en un entorno rural. Pero es verdad que las fronteras vuelven a diluirse también en este caso.
Para Ernesto Leal, de Leber Fornitures, "actualmente es difícil clasificar el mobiliario de hotel según su categoría. Muchos hoteles de clasificación inferior buscan mobiliario de diseño para mejorar sus prestaciones y ofrecer una imagen de la categoría a la que aspiran y esperan conseguir con el tiempo. Normalmente, clasificamos a los hoteles según su dimensión y espacio con el que cuentan, que es lo que determina la disposición y elección del mobiliario, tanto de las habitaciones como de las zonas comunes y restauración. Los hoteles de menor tamaño suelen necesitar más prestaciones en cuanto al mobiliario, ya que se va a hacer un uso de él de distintas formas. Por tanto, para hoteles de pequeña y mediana superficie recomendamos muebles de diseño más esbelto, que sean apila-





ROYAL BOTANIA

Protegerse del sol

Las sombrillas o parasoles son elementos muy útiles para poder estar en el exterior disfrutando del aire libre y, al mismo tiempo, amparados de los rayos del sol. Son piezas que se integran perfectamente en cualquier entorno. Estética y funcionalidad se aúnan para ofrecer una amplia gama de modelos que se adaptan a cualquier situación. En el mercado se comercializan las versiones en madera de exterior, aluminio y acero (materiales muy resistentes a los agentes atmosféricos) disponibles en numerosos colores. En la fabricación de los parasoles se acostumbra a trabajar con telas de calidad muy resistentes, las estructuras suelen ser de aluminio por su gran ligereza y prestaciones, y en el diseño de las bases se emplea acero inoxidable.

Para un funcionamiento sencillo, la mayoría de los parasoles incorporan poleas que facilitan su apertura. Los hay de forma cuadrada, redonda o rectangular y con diferentes envergaduras de diámetro. En la actualidad, los fabricantes los realizan más altos y anchos que la medida estándar de 3 m de diámetro –hasta poder alcanzar los 5 m–. Los formatos cuadrados han ganado mucho protagonismo en los últimos años. La eliminación del volante o faldón del tejido del perímetro también ha cobrado fuerza en los modelos de diseño más contemporáneo. Además, existen muchas posibilidades en cuanto a diseño y métodos de sujeción. Los hay que también incorporan diversos accesorios, como estufas, y sistemas de iluminación para crear ambientes más íntimos cuando la luz del sol va desapareciendo y se organizan veladas nocturnas. Otra forma de conseguir sombra son las pérgolas, cubiertas, estructuras de techo y toldos condicionados para proteger del sol en las horas más calurosas. Las estructuras móviles se extienden o cierran gradualmente según las necesidades del momento.





LEBER

bles y que visualmente sean más ligeros. Para hoteles sin problema de espacio, aconsejamos muebles de madera maciza, con más peso visual y físico, que aporten más presencia a las estancias y ofrezcan mayor comodidad durante largas estancias". Según Rocío Calvo, de Dedon, "no se trata tanto del tipo de hotel, sino del estilo y del tipo de servicio que se quiera ofrecer en el espacio exterior. Con la oferta actual es fácil encontrar productos en todos los estilos, siendo importante que el hotelero tenga claro qué servicio concreto ofrecerá a sus clientes y que valore la rentabilidad de un tipo de servicio u otro". Por su parte, Blanche Alosi, de Tectona, "el mueble debe adaptarse a la decoración del lugar sin perder de vista tanto el confort como la calidad. En un hotel con un toque joven encontrarán su espacio perfecto los muebles creados por diseñadores en boga. Para hoteles más clásicos, siempre se recomiendan los muebles con diseño intemporal, líneas menos

marcadas que soportan el paso de los años". Asimismo, Francesc Hernández, de Grosfillex, especifica diciendo que "el urbano prioriza el diseño en zonas comunes hasta el punto de permitirse ciertas licencias en el confort de los mismos; predominan materiales nobles como la madera y el acero. En el rural, muebles rústicos en madera para los interiores; para los exteriores pueden usar mobiliario de resina, pero siempre en aspecto madera o metal. En el vacacional, la resistencia y durabilidad deben prevalecer, ya que su uso suele ser más intensivo que en otro tipo de establecimiento, sin olvidar un diseño funcional acorde con sus necesidades". Para María Tourón-Figueroa Porta, de Ezpeleta, "en las zonas de restaurante-bar, principalmente mesas apilables en diferentes formatos con tablero de compacto de gran resistencia, mesas de pata central con abatimiento para facilitar su recogida, sillas con brazos también apilables y parasoles y sus bases en diferentes tamaños dependiendo del espacio y el local en cuestión. En las zonas de piscina, elementos como los *daybed* están en pleno auge; las tumbonas siempre apilables y con fácil mantenimiento gracias a sus materiales de gran calidad como el polipropileno reforzado con fibra de vidrio, el aluminio y tejido como el Phifertex® de fácil limpieza, antibacteriano y resistente a la humedad".

GROSFILLEX





NARDI

Materiales

Madera, fibras naturales, hierro forjado, así como aluminio, acero o sintéticos, son los materiales más empleados para la fabricación de muebles *outdoor*.

La madera aporta sensación de autenticidad, calidez y elegancia al ambiente. Entre las maderas más empleadas destacan las tropicales, como la teca, el ébano, el wengué o el iroco, ya que tienen gran cantidad de aceites naturales y resinas que las hacen más resistentes al contacto con el exterior. Permite toda clase de diseños, desde los tradicionales hasta los modernos y vanguardistas, y combina a la perfección con otras opciones como el aluminio o el acero inoxidable.

El aluminio es muy ligero, maleable, no se oxida y ofrece una resistencia total a las condiciones atmosféricas adversas. Se puede ofrecer en numerosos colores y diseños de línea actual, sin olvidar la modalidad de aluminio fundido, que ofrece un aspecto más robusto que puede imitar el hierro, pero con la ventaja añadida de que es mucho más ligero que éste. Para su limpieza, únicamente se requiere un trapo húmedo y evitar los productos abrasivos que deterioran su atractivo.

El acero aporta grandes dosis de minimalismo al conjunto. Es más pesado que el aluminio y resiste las condiciones atmosféricas más duras. Aunque no precisa ningún mantenimiento especial, tiene la particularidad de que se raya con mucha facilidad si se limpia con productos abrasivos. Este ma-



terial encaja bien con los diseños más actuales y permite numerosas posibilidades de acabados. El hierro forjado suele asociarse a conjuntos de tendencia algo más clásica. No deja de ser un material que se oxida, por lo que, cuando está destinado al exterior, debe someterse a tratamientos especiales. Las patas de sillas y mesas incorporan topes de plástico para aislarlo de la humedad del suelo y, una vez al año, el hierro necesita una capa de pintura.

Los de fibra sintética resultan ligeros, versátiles, muy resistentes a la intemperie y a los cambios bruscos de temperatura. Además, presentan una textura agradable y pueden imitar con gran precisión el aspecto de las fibras naturales. Su limpieza es muy sencilla, y su mantenimiento, mínimo, ya que únicamente precisa un paño humedecido en una mezcla de agua y jabón neutro. Por regla general, los muebles de fibra artificial se realizan con vinilos de alta gama y se trabajan como si fuera fibra natural. No todos los muebles trabajados con este material tienen el mismo nivel de calidad, lo que justifica la variedad en los precios. Las fibras sintéticas más utilizadas son el polietileno, el porotex, el waprolace, el polyratán y el loom. Este último se trata de aluminio recubierto de celulosa

Hoteles y restaurantes apuestan por un mobiliario en el que el diseño es esencial, pero también el confort y la durabilidad






DEDON

que puede teñirse en multitud de colores. Es resistente, no excesivamente rígido y cómodo.
La fibra natural, por su parte, aporta elegancia, calidad y sencillez. Al tratarse de un material de origen 100% natural, resiste bien la intemperie si está barnizado, pero aún así se deben seguir una serie de cuidados para que perdure más tiempo en buen estado. La luz del sol reseca las fibras naturales, ataca su flexibilidad y puede dañar el color. Por este motivo, conviene mantener a la sombra y bajo techo el mobiliario exterior de este tipo. La humedad, en el caso de que se moje, y los insectos pueden convertirse en sus peores enemigos. En cuanto a la limpieza, basta con utilizar un paño húmedo. Entre las fibras naturales más conocidas se encuentran el mimbre, el bambú, la médula o el ratán.
La resina no debe confundirse con el plástico convencional. Los muebles de resina ofrecen mayor calidad y no se deterioran con los cambios de temperatura ni con las inclemencias del tiempo. La resina es ligera y muy fácil de limpiar. Si está tratada contra los rayos ultravioleta, barnizada con una capa de poliuretano y lacada, ésta durará más tiempo. Además, posibilita diseños ergonómicos y no precisa protección ni un mantenimiento continuado. Pero, cuando es de mala calidad, se raya fácilmente, se deforma con el tiempo y amarillea rápidamente.

TECTONA




PLUST COLLECTION

Cada vez más se buscan soluciones que puedan reciclarse y disminuyan el impacto medioambiental

Por último, podemos disponer de los muebles de exterior realizados en piedra natural. Se trata del material más resistente y duradero de todos, aunque es muy caro, pesado y frío.
Para María Gadea, de Mavilop, "la innovación y los nuevos materiales han permitido diseñar muebles preparados para el exterior con nuevas formas en metal, aluminio, fibras naturales, madera de teca y fibras sintéticas, por lo que se integra perfectamente en multitud de espacios horeca, tanto en cafeterías como en terrazas de hoteles y restaurantes". Desde Plust Collection,

marca italiana de la cual es agente en España ábc concept, indican que, “al ser materiales para exteriores, es necesario tener una base de polietileno que no se deteriore combinada con telas resistentes al agua”.
Por su parte, Mario Fló, de Nardi, comenta que “hoy en día el polipropileno y el aluminio están muy por encima del hierro, el ratán, la madera u otros materiales naturales que requieren mantenimiento, ya que se deterioran en el exterior”. Sin embargo, Enesto Leal, de Leber Fornitures, indica que “la madera sigue siendo el número 1. Ofrece calidez, durabilidad y posibilidad de personalización para cada proyecto. Combinada con las tapicerías, más populares y con más opciones que nunca, son un acierto seguro”. Asimismo, Chantal Lux, de Royal Botania, apunta que, “más que un material en concreto, destacaría la combinación de los mismos, de la teca, aluminio, cerámica y Batyline®”.


BALLIU

Los establecimientos quieren ofrecer imagen de marca gracias a muebles con una identidad fuerte que otorgue carácter

Lo más *in*

Numerosas novedades se presentan cada temporada en mobiliario *outdoor*. Las colecciones e líneas contemporáneas y vanguardistas tienen mucha aceptación, pero continúan conviviendo perfectamente con otras piezas más tradicionales. También hay gamas completas de muebles marcadamente lineales, y otras que optan por las curvas y los contornos redondeados.
Así, Miriam Vilchez, de Balliu, asegura que “se continúa apostando por productos de calidad, duraderos y de fácil mantenimien-


EZPELETA



MAVILOP

to. Estos últimos años el diseño también juega un papel importante; se busca la diferenciación y la exclusividad. A la vez, hay una tendencia a buscar soluciones ecológicas, productos que puedan reciclarse y que sean respetuosos con el medio ambiente. En nuestro caso confiamos en la fabricación de tumbonas de polipropileno 100% reciclables". Por su parte, Rocío Calvo, de Dedon, se decanta por "la vuelta al estilo retro y contemporáneo al mismo tiempo, muebles cómodos, elegantes y perennes. El estilo extremadamente moderno pasa de moda rápidamente y esto afecta a las inversiones en mobiliario a largo plazo". Desde Plust Collection comentan que "el sector está estudiando accesorios de decoración cuyo diseño puede durar en el tiempo con vistas a la sostenibilidad. Por lo tanto, se prefieren las formas armónicas y sinuosas, que no es probable que cansen y no están influenciadas por modas pasajeras o momentáneas". Además, María Gadea, de Mavilop, apunta que "los muebles con textiles y fibras naturales son tendencia y perfectos para dar un toque mediterráneo o étnico a cualquier espacio, adaptándose a una gran variedad de estilos decorativos". Para Francesc Hernández, de Grosfillex, "sigue la tendencia del uso de más de un material en un mismo producto. Se aprecia una clara tendencia al alza de la combinación del polipropileno con la fibra de vidrio para conseguir un aspecto 100% aluminio, así como los productos de estética *vintage*. A destacar también la introducción de nuevas gamas de colores más actuales, como el lino, taupé, gris o nuevas versiones de azules, rojos y verdes en muy diversos pantones". Hablando de colores, Mario Fló, de Nardi, afirma que "predomina el uso de multitud de colores y que los oscuros han perdido terreno".



ROYAL BOTANIA



TECTONA

Lo que veremos

En un mercado tan cambiante como es el del diseño y la hostelería, hay que mirar siempre hacia dónde se dirige el mercado. Chantal Lux, de Royal Botania, lo tiene claro: "La naturaleza es la principal fuente de inspiración. A pesar de que tenemos una conexión inseparable con el mundo natural, vivimos en un mundo cada vez más urbano y digital. Por este motivo, los diseñadores responden cada ve más a la falta de contacto con la naturaleza, tanto en interiores como exteriores. Para las tendencias al aire libre de 2019, los elementos de la naturaleza, que se reducen a su estancia, son fundamentales. Mármol, cuerdas tejidas, diseño orgánico; los vemos de nuevo en las líneas puras y limpias de las colecciones de mobiliario exterior". Para Blanche Aloisi, de Tectona, "los hoteles se acercan más y más a los arquitectos para crear una decoración única reconocible y ofrecer una experiencia inolvidable a sus clientes. Los detalles son importantes y el exterior es un escaparate de la identidad del hotel". Además, Mario Fló, de Nardi, indica que "desciende el interés por la gran oferta llegada desde Asia en la última década con productos, en algunos casos, que se han deteriorado rápidamente, y eso ha provocado un cambio de tendencia hacia un producto de calidad más duradero y que en parte se está fabricando en Europa". Y, según Rocío Calvo, "la buena noticia es que el mercado contract de exterior sigue en crecimiento. Los establecimientos son cada vez más conscientes de que no sirve cualquier tipo de mueble para 'llenar' la terraza, sino que hay crear un concepto exterior para 'decorar' ese espacio privilegiado que ofrezca sensaciones y momentos únicos a sus clientes. Y, a la par, los fabricantes ofrecen cada vez más productos y complementos (iluminación, alfombras, calefacción de diseño, etc.) que ayudan a crear atmósferas únicas de exterior".



DEDON


mavilop
www.mavilop.es





1. Unopiù

La línea modular Synthesis de la firma italiana Unopiù se caracteriza por la variedad de sus elementos y la innovadora combinación de la teca y la fibra trabajada artesanalmente. Los cojines de esta colección están disponibles en 30 tipos diferentes de colores y acabados para personalizar los asientos a gusto de cada usuario.

2. Sellex

Diseñado por Stephen Philips, de Arup, Handy está disponible en diferentes opciones de acabado (polipropileno, polipropileno con *pad* de tapizado y polipropileno con *pad* de madera). Esta pieza se apila fácilmente para que el espacio utilizado cuando no está en uso sea el menor posible. Handy puede ser un producto clave para exterior por ser versátil y muy práctico.



3. Capdell

El japonés Kazuko Okamoto firma para Capdell el taburete Cloud inspirado en una nube que flota en el cielo azul. Su forma representa el sentimiento de flotar, sosteniendo un asiento sobre dos patas y dejando pasar la luz a través de él por los orificios de su superficie. Un producto perfecto para exteriores que se puede tapizar.

4. Nardi

Trill Collection, diseñada por Raffaello Galiotto, es esencial en las formas, ligera en los pesos y comedida en el tamaño, además de versátil y cómoda. Esta colección está formada por silla con apoyabrazos, sin apoyabrazos y taburete de aspecto armoniosamente escultórico, que se expresa con líneas esenciales y un diseño atemporal. Todas las piezas son ligeras, apilables y de fácil mantenimiento.

5. Expormim

La familia Twins, creada por Mut Design, aumenta con la incorporación de un coqueto sofá de dos plazas, un *loveseat* que por su compacidad y reducidas dimensiones resulta idóneo para espacios limitados o ambientes íntimos. Su tapizado en Omega™ Outdoor, una malla 3D desarrollada por la firma danesa Gabriel para Expormim, en perfecta tensión sobre la estructura de aluminio, crea atractivos efectos visuales.






6


8

6. Vondom

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

7. Musola

Nansa es una colección compuesta por sillón y sofá de dos plazas fabricados por completo en acero inoxidable (aleación 304). Sus asientos son extraíbles y desenfundables, con el interior de espuma de poliuretano hidrófuga (Dry Feel) y fibra de poliéster. Las telas utilizadas para su fabricación proceden de la marca Sunbrella, las cuales repelen la suciedad y líquidos, se pueden limpiar con lejía, y tienen un tratamiento antimoho y máxima resistencia a los rayos UV, entre otras características.


7

8. Exportjunk

Dentro de la nueva colección 2019 de outdoor de Exportjunk, Elegance es una tumbona en madera de iroko maciza con un grueso de 22 mm y un cabezal movible. Este modelo permite que las tumbonas puedan ir juntas o separadas. Las telas están especialmente tratadas para exterior.


9

9 Gandiablasco

Timeless, diseñada por José A. Gandía-Blasco Canales y Borja García, está inspirada en la arquitectura racional de principios del siglo XX. Su diseño de formas discretas pero contundentes respira honestidad, sin ornamento alguno más que su propia estructura. Timeless está realizada íntegramente en aluminio soldado termolacado, lo que la hace muy ligera. La madera de teca define los acabados de la pieza.

10. Diabla

La serie de mesas Mona está integrada por cinco diseños con una estética muy versátil de estructura monopata. Otro de sus grandes atractivos reside en su variada paleta de color, que abarca desde tonos muy vivos y alegres, como el rojo, el rosa y el mostaza, a otros más neutros y elegantes. Incluye tres modelos de altura media (70 cm) y otro alto estilo bar (105 cm). Las versiones bajas tienen el tablero redondo en 70, 80 y 90 cm.


10


11


13

11. Extruplás
Urbana es una mesa con líneas derechas y un diseño simple, pero que marca por su imponencia y robustez. Este conjunto se realiza en plástico 100% reciclado por Extruplás. Este material permite que el mantenimiento sea prácticamente nulo, en comparación con otros materiales. Está disponible en cuatro colores: marrón, negro, verde y azul.

12. Carl Hansen & Son
En 1959, la arquitecta danesa Bodil Kjaer diseñó una amplia gama de muebles para uso tanto interior como exterior. Esta colección, limpia y precisa, fue desarrollada teniendo en cuenta la arquitectura del entorno. Indoor-Outdoor es el nombre de la serie y se une a la colección de mobiliario clásico de diseño de Carl Hansen & Son. La serie, realizada en teca, consta de butaca, mesa auxiliar, silla de comedor, sofá de dos plazas, balancín y tumbona, todos ellos inspirados en el lenguaje de estilo cubista.


14


12

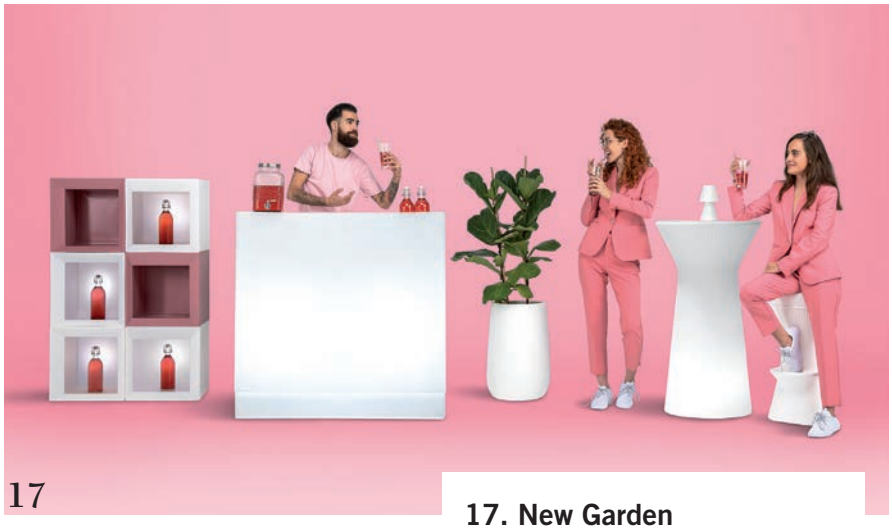
13. Colos
Villa es una silla de metal con un bastidor de varilla de acero y una carcasa de malla. Inspirada en los asientos al aire libre de caña natural, típicos de las terrazas parisinas, reinterpreta el método de ensamblaje de los componentes estructurales con el objetivo de componer partes individuales para lograr una rigidez estructural efectiva. A través de un juego sutil de curvas y conexiones, el armazón se levanta lateralmente de las piernas, lo que hace que la silla sea fácil de mover y manejar.

14.Alutec
La colección Marina de silla y sillón diseñada por Alutec está fabricada en tubo de aluminio de 25x2 con tratamiento anodizado de brillo o mate o pintura poliéster para exterior en 13 colores estándar. Las tablillas son de 1,5 mm de espesor y están realizadas por estampación y ensamblaje mecánico mediante tornillería de acero inoxidable. Los tacos y demás elementos axiliares son de polietileno. La colección es de máxima apilabilidad vertical.

15. Talenti
Nacida del encuentro entre combinaciones de materiales inesperados y la búsqueda de un nuevo lenguaje, Cliff, la colección firmada por Ludovica y Roberto Palomba, es sinónimo de gran versatilidad. Los detalles, diseñados con cuerdas náuticas entrelazadas y telas con patrones geométricos, crean una sensación de juego con un toque muy glamuroso. La variedad cromática, combinada con la modularidad de las estructuras, genera infinitas combinaciones.


15


16


17

16. Dedon

Con un diseño ligero y transparente, Aiir de GamFratesi reinterpreta la clásica silla Shell para espacios contemporáneos. Aiir, la primera colección de Dedon que incorpora asientos moldeados por inyección, es apta tanto para uso exterior como interior. Es tan ligera que resulta extremadamente fácil llevarla de un espacio a otro. Está disponible como silla con brazos o silla de comedor, ya sea con patas estrechas de teca o base de patín.

17. New Garden

New Garden lanza la estantería Bricky que, gracias a la unión de varias, se puede conseguir infinidad de combinaciones. Por su parte, la barra de bar Sicilia está disponible en una amplia gama de colores opacos o con sistemas de iluminación led que van desde la carga solar o la batería recargable a las luces regulables en color o intensidad. Su doble superficie permite trabajar a dos alturas y así preparar los cócteles de una forma cómoda y limpia. También es apta para integrarle un botellero estándar.




18


19

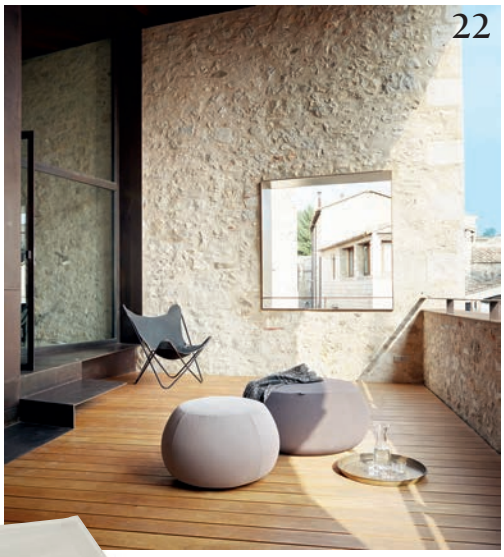

20

18. Balliu Export

Balliu Export presenta una nueva línea de mobiliario exterior, Balliu Selection, especialmente pensada y diseñada para terrazas de hoteles, restaurantes y cafeterías. Es una colección de mesas y sillas de diferentes medidas y acabados, fabricada con materiales de alta calidad y resistentes a la intemperie. Se trata de un mobiliario confortable y con un diseño atractivo que logra crear ambientes que invitan al disfrute y al relax.

19. Scab Design

Diseñado por Kenneth Cobonpue, el *daybed* Apollo de la empresa Scab Design está pensado para aquellos cuya imaginación infantil nunca los abandonó. Este modelo presenta un tejido abierto que permite que el aire fluya a través de un descanso cómodo y relajante.


22


21

20. MisterWills

MisterWills se suma a la tendencia del ratán, tan de moda en la decoración de restaurantes, con su selección de ratán artificial, como es el caso del taburete Kylo. De estilo nórdico, está fabricado en metal y fibra artificial, con un acabado muy realista, que le acerca al natural, pero con la ventaja de poder soportar las inclemencias del tiempo.

21. Grosfillex

La gama Sunset es una colección *premium* con un elegante acabado para crear espacios serenos, actuales y, sobre todo, con mucho estilo. Los diferentes elementos destacan por la pureza de líneas, que se suma a la elevada resistencia de sus componentes. Grosfillex amplía la colección con nuevos acabados en el sillón y la tumbona, habiendo ahora cuatro: chasis blanco *glacier* y Textilene beige, chasis gris *platinum* y Textilene gris, chasis blanco *glacier* y Textilene turquesa, y chasis bronce fusión y Textilene marrón.

22. Lifra

Los suaves y generosos volúmenes Pix de Arper se definen a partir de una silueta gráfica y de color. Ahora también está disponible para ser utilizado al aire libre. Pix Outdoor está concebido a partir de una idea basada en el rápido fluir del agua a través de la estructura: el hidrodenaje. La sinergia entre los materiales de poliuretano del interior y el tapizado –realizado con la nueva gama de tejidos Patio de Kvadrat, resistentes y de secado rápido– garantizan la rápida evaporación de la humedad y el confort del asiento.


23


24

23. Ezpeleta

La nueva silla con brazos Fado, de inspiración portuguesa, está fabricada en polipropileno reforzado con fibra de vidrio mediante inyección por gas. Producida en Portugal, es apilable, ligera y se ofrece en cinco colores: *brick*, mostaza, taupé, aquamarina y arena. Combina a la perfección con las mesas Quatro y One, realizadas con el mismo material y con una amplia combinación de tableros de compacto.

24. Tectona

La *chaise longue*/tumbona de la foto completa la colección Club House creada por el estudio Big-Game. Los diseñadores han logrado calidez, funcionalidad y elegancia trabajando con la mejor madera de teca. Presenta respaldo con diferentes posiciones, ruedas en las patas traseras para facilitar su manejo y lamas anchas de teca. La tumbona presume de líneas puras y contemporáneas.




25


26


28

25. Plust Collection

Diseñada por Alberto Brogliato, Gumball de Plust Collection, cuyo agente en España es ábc concept, es una línea sencilla y moderna adecuada para cualquier tipo de ambiente al aire libre, tanto contemporáneo como clásico. Incluye sillones, un sofá, mesas de centro y solárium con un diseño innovador. Es una colección adecuada para todas aquellas estructuras creadas para destacar y proporcionar sofisticación a cualquier espacio.

26. Mavilop

Las sillas Chic y la mesa Pandora tienen un estilo retro-*vintage* que aporta un ambiente cálido a los proyectos contract. Están disponibles en una gran variedad de colores y combinan a la perfección con otra mesa, Panna, que se puede elegir en forma cuadrada o redonda.


27

27. Leber

El taburete Rondo está fabricado en tecnopolímero de una sola pieza. Disponible en tres colores de resina (blanco, antracita y tórtola), este modelo es resistente y de fácil limpieza. Sus perforaciones permiten que en verano transpire y en invierno ayudan a que cale el agua dejando el taburete seco para ser utilizado de nuevo. Su diseño de líneas sencillas y minimalistas lo convierte en ideal para dar ambiente y decoración a cualquier espacio contract.

28. Isimar

El nuevo sofá Bolonia sigue las líneas del diseño de la colección Bolonia, recordando las curvas de las dunas que se crean en la arena de la playa de Bolonia de Tarifa (Cádiz), un monumento natural desde 2001. Su diseño y formas orgánicas basadas en la naturaleza dan como resultado una colección elegante y muy cómoda, perfecta para relajarse en ambientes tanto de interior como de exterior. El sofá está fabricado en varilla galvanizada lacada con polvo de poliéster.

29. Oi Side

Línea surge como respuesta a la necesidad de una colección hecha a medida capaz de adaptarse a cualquier proyecto gracias a la sencillez que acompaña a la gran presencia de sus piezas. El exterior ya no supone una barrera para el tapizado integral gracias a los nuevos tejidos que presenta Oi Side, resistentes a los rayos UV, repelente a las bacterias, ecológicos y 100% reciclable. Además, ofrece un plus de comodidad, manteniéndose frío en verano y cálido en invierno


29

"Hola, soy Hatori Sohan,
Responsable de Calidad
en Amenities Pack"

"Hola, soy Rose Whitmans
Responsable Internacional
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 | Ecolabel | ALQVIMIA ALTA COSMÉTICA 100% NATURAL | ORO-LIQUIDO

ANUBIS barcelona SPA | ANTONIO MIRO | Orange Black | carla BULGARIA TRAVEL

amenitiespack novotecnic since 1972

www.amenitiespack.com

Rational

VarioCookingCenter®: el equipo que lo tiene todo

La cocina industrial tradicional es demasiado ajetreada; sartenes, calderas, fogones, marmitas reducen el espacio en la cocina. Como respuesta, Rational dibuja un espacio de cocinado totalmente distinto con la VarioCookingCenter®, que aporta flexibilidad, rapidez y mucho espacio libre.





Independientemente de si se trata de un restaurante a la carta o de un comedor de restauración colectiva, de si hay que servir 30 raciones o miles de comidas, cada cocina tiene sus propios retos, pero todas plantean un mismo problema común: la falta de tiempo y de espacio. Rational se ha propuesto solucionar este problema y, con su equipo de cocción multifunción, la VarioCookingCenter®, ha devuelto a la cocina una gran superficie de trabajo libre y mucha flexibilidad en el cocinado. Ahora, para cocer, asar y freír solo se necesita un equipo. Es impresionante ver cuánto tiempo se puede ahorrar cociendo pasta con la VarioCookingCenter®: ella sola se llena de agua, la lleva a ebullición en un instante y saca la pasta automáticamente cuando está cocida *al dente* o más hecha, dependiendo del gusto de cada cliente.

La VarioCookingCenter® es pionera en tecnología. La cuba tiene un sistema automático de elevación y descenso Autolift que permite obtener la cocción automática deseada y en su punto. Ayuda también en los momentos de más estrés, ya que la cuba se calienta en un tiempo muy reducido, en apenas 2,5 minutos, pasando de 0 a 200 °C. “Con el sistema de calentamiento patentado VarioBoost, los cocineros son capaces de obtener los resultados deseados hasta cuatro veces más rápido y, además, con un ahorro de hasta un 40% de energía”, comenta Pablo Torres, chef nacional corporativo de Rational

La VarioCookingCenter® se encarga incluso de las tareas más rutinarias, como la supervisión de los alimentos que se están preparando. Por ejemplo, el sistema avisará al cocinero cuando sea el momento ideal para dar la vuelta a su bistec o cuando su arroz con leche está listo para servir.

Ventajas del *sous vide*

El que tenga una VarioCookingCenter® no tendrá que invertir en un equipo de cocina adicional para probar el método de cocción *sous vide*. Cada VarioCooking Center® viene con un proceso propio de *sous vide* integrado y la capacidad de rendimiento del equipo garantiza unos resultados perfectos. La VarioCookingCenter® trasmite la energía calorífica con el sistema de calentamiento patentado VarioBoost® con precisión y sobre toda la superficie del fondo de la cuba. Se mide la temperatura cada segundo y el sistema inteligente de cocción la regula automáticamente. Esto

funciona hasta 72 horas y con cantidades de hasta 70 kg. Con ello se pueden preparar platos *sous vide* con una calidad excelente y sin necesidad de introducir datos de temperatura ni tener que estar controlando continuamente.
Los alimentos envasados al vacío no sufren mermas por evaporación, con lo que se conservan los aromas y la humedad durante el proceso de cocción. Las ventajas específicas son la intensidad del sabor propio del producto y la ternura de la carne y las aves. Con un estándar de higiene





Demostraciones

Para poder hacerse una idea de todas sus prestaciones, los interesados pueden probar la VarioCooking-Center® gratis en una sesión de demostración con cocina en vivo. En *rational-online.com* se pueden encontrar las fechas de las próximas sesiones y el calendario de ferias a las que acude Rational.

alto durante la preparación y un estricto cumplimiento de las temperaturas de cocción y una refrigeración rápida a 3 °C tras la cocción, se consiguen unos tiempos de almacenamiento de hasta 14 días. La facilidad con la que se pueden utilizar los productos cocinados *sous vide* en la rutina diaria de la cocina garantiza una calidad alta de sabor, aspecto y punto de cocción. Estos resultados son muy difíciles de conseguir con los métodos de cocción y equipos convencionales.
"El *sous vide* se puede usar de forma clásica, para los platos a la carta o en cocinas diseñadas según el principio Cook & Chill. Un bajo consumo de energía durante la cocción es un efecto positivo adicional", destaca el equipo de especialistas en aplicaciones de Rational.

Rational
Ctra. de Hospitalet, 147-149.
Cityparc / Edif. París D.
08940 Cornellà (Barcelona).
Tel.: 934 751 751.
Fax: 934 751 757.
E-mail: info@rational-online.es
www.rational-online.es





Breathe

LA NATURALEZA COMO INSPIRACIÓN



Breathe implanta en Marbella un nuevo concepto de restaurante que marca un antes y un después en lo que a gastronomía y diseño se refiere. Un lugar en el que la sostenibilidad y el medio ambiente han sido prioritarios.

Fotografías: Nathalie Roos Szmida







Breathe ha abierto recientemente sus puertas como un pionero multiespacio en la Costa del Sol que conecta con la naturaleza, la cocina y el mejor diseño de la forma más *trendy*. En las inmediaciones de Puerto Banús, Breathe es más que un restaurante, es un proyecto que aúna las últimas tendencias en cocina, sostenibilidad, interiorismo y ocio de la mano de grandes nombres en cada materia.



El medio ambiente como prioridad

Breathe es el resultado de la colaboración de un gran equipo de profesionales, cada uno líder en su ámbito. Entre los creadores de este imponente y polifacético proyecto gastronómico, de arquitectura, paisajismo y decoración, se encuentran nombres tan prestigiosos como el arquitecto Rodolfo Amieva (González & Jacobson, responsable de grandes hoteles de cinco estrellas y restaurantes con estrella Michelin) y Mathieu Lèbre (Lema Paisajes y Premio Internacional de Arquitectura DOM3 en 2016), responsables del edificio y sus preciosos jardines.

Becara, una de las marcas pioneras del diseño y el interiorismo en España, ha sido la artífice de todo el mobiliario con la implicación personal de Begoña Zunzunegui, habiendo fabricado a medida y con todo detalle cada pieza con un carácter e historia únicos. Becara conforma un tándem ganador en colaboración con la decoradora Marta del Ganso, que aporta un estilo *young & fresh* a un proyecto de interiorismo en el que ella contemporiza el estilo de esta gran casa sin salirse de los elementos exóticos y materiales naturales que la caracterizan.

La premisa era que Breathe se inspirara al completo en la naturaleza con materiales reciclables y en bruto que evolucionarán, como el espacio y el propio entorno, a lo largo del tiempo. Entre otros, se han utilizado los mejores mármoles, maderas de teca, roble, iroco, bambú y hierro.
La cocina del chef ejecutivo Simone d'Elia, con su *fresh thinking gastronomy* y su concepto *farm to table*, utilizando en todo lo posible productos locales y ecológicos de productores cercanos o de la huerta propia de Breathe, es protagonista en los diferentes ambientes junto a la coctelería de autor de Fran Manrique.
Cada decisión tomada ha sido estudiada con antelación para ahorrar energía. La selección de plantas, los materiales utilizados, reciclables en la medida de lo posible, incluso la propia agua se reutiliza en Breathe. El agua potable que sobra, junto a la que se recoge de la lluvia, se emplea para regar las plantas. Breathe posee su propia planta de energía geotérmica, formada en su mayor parte por 12 perforaciones con canaletas en la tierra que van por debajo del edificio, cada una de ellas de aproximadamente







120 metros de profundidad. Contienen un circuito relleno de agua que actúa de intercambio térmico. Esto permite, de una manera sostenible, aprovechar la temperatura de la tierra (de aproximadamente 18 °C) para enfriar el edificio durante los meses más cálidos, calentarlo durante los meses más fríos y disponer de agua caliente durante todo el año. Además, para reducir las emisiones, se consume carbono *in situ* a través de las plantas. Ayuda un total de 175 m² de densos jardines verticales, casi como un pequeño bosque que trabaja para ello.

Los espacios

La planta baja, Ground, está a pie de calle y ya desde lejos llama la atención por la vegetación y árboles frutales en su fachada. En ella, se encuentra una panadería y cafetería donde los comensales pueden ver, al fondo, los hornos en los que se realiza el pan de forma artesanal. Ground es la opción perfecta para los amantes de la comida sana y el estilo *home made*, la elección idónea para aquellos que buscan desayunar, almorzar o merendar sa-





ludablemente con muchísimas opciones aptas para cualquier filosofía o intolerancia alimentaria. Cuenta, además, con una tienda *gourmet* que ofrece productos de marca propia de altísima calidad.

El nivel intermedio es el corazón de Breathe, Restaurante, Gastro Bar y Garden. Se podría decir que es el núcleo del edificio y en él, al igual que en las otras plantas, naturaleza y urbanismo cohabitan en armonía. Es una superficie de alrededor de 1.000 m² en la que están presentes alrededor de 600 m² de exuberantes jardines verticales para complacer la vista y purificar el aire. Esta zona de jardín está habilitada para abrir al público durante todo el año. El restaurante cuenta, además, con impresionantes fuentes en cascada para asegurar que el sonido del caudal









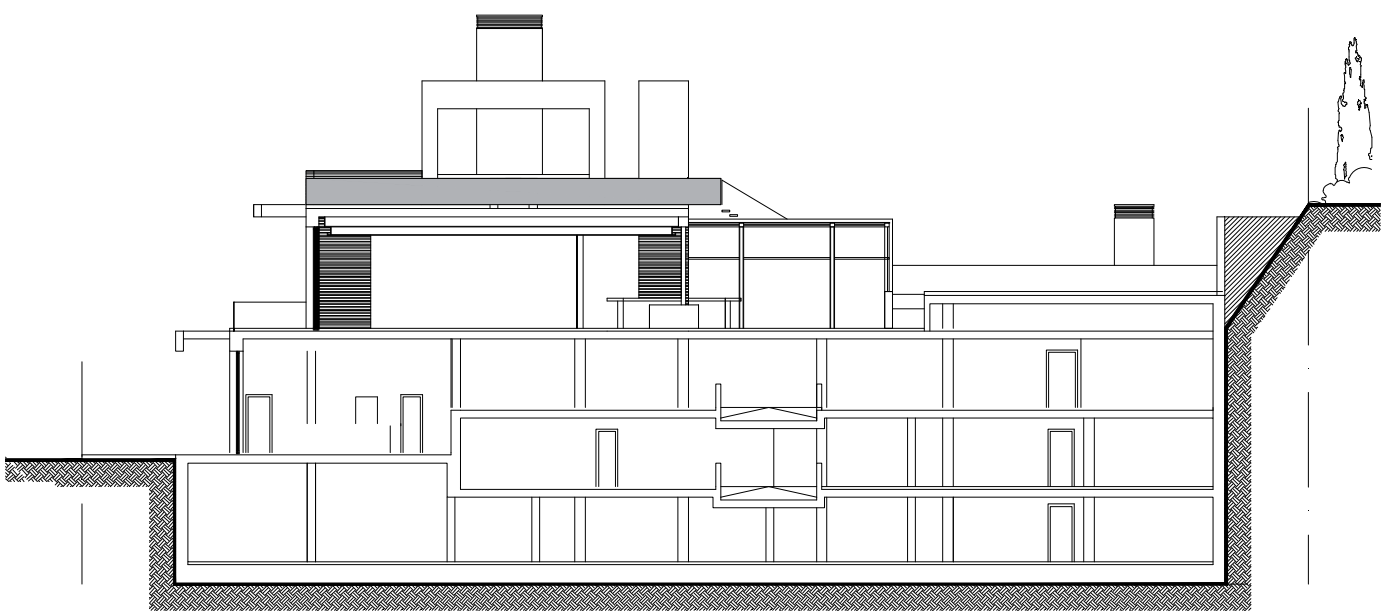






de agua que llega a los visitantes; seis árboles de Palo Borracho plantados para crear una sombra frondosa natural y un muro de 40 metros de bambú verde, denso y alto, entre otras plantas, frutales y arbustos. Una barra de madera de roble natural especialmente labrada es la encargada de separar el restaurante del jardín y funcionar como bar a ambos lados.

El edificio culmina con Air, el *sky bar* de Breathe, que dispone de las mejores vistas de Puerto Banús hacia La Concha de Marbella. Se trata de una terraza al aire libre con vegetación, elementos de fuego y una fuente suspendida en el aire que crea un ambiente único para disfrutar del atardecer y de las primeras horas de la noche en la mejor compañía.



FICHA TÉCNICA

Arquitectura: Rodolfo Amieva & Gabriel Irusta (González & Jacobson) ~ **Constructora:** Rugue ~ **Decoración:** Marta del Ganso ~ **Paisajismo:** Mathieu Liebre (Lema Paisajes) ~ **Plantación:** Acer ~ **Mobiliario:** Becara ~ **Iluminación:** Aor ~ **Solados y aplacados:** Spazio 2 ~ **Carpintería de aluminio:** Aludomo y Loyzot ~ **Domótica:** Cinema Luxury ~ **Sonido:** Sonance ~ **Geotermia:** Geointegral ~ **Cocinas:** Friusa

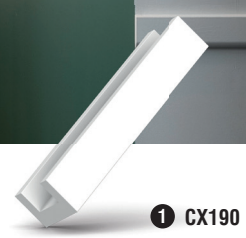
BREATHE

Los Lirios, s/n. 29660 Puerto Banús (Marbella-Málaga). Tel.: 952 036 494. www.breathe.life

ORAC®
DECOR

PERSONALIZA TUS SUEÑOS

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



1 CX190

PARA MÁS INSPIRACIÓN, CONTACTE CON UNO DE NUESTROS DISTRIBUIDORES:

ALBACETE Pinturas Vero - 967238853 **ALICANTE** Servicolor Ondara (Ondara) - 966477022 · Gibeller (San Juan de Alicante) - 965650162 **ANDORRA** Ferba - 376872426 **ASTURIAS** Tú Brico-Marian (Gijón) - 985113544 **BADAJOZ** Badacolor - 924277760 **BARCELONA** Decoresc - 936309274 · Degalery - 934392084 · Dos 6 Dos - 932663234 · Jodul (Taradell) - 938800800 - Oller Contract (Granollers) - 938708605 · Picolor (Sabadell) - 937208080 · Pint. Aya (Cabrera de Mar) - 937566060 · Re-Nova - 932010029 · Studio Parquet - 933630494 **BILBAO** Vap Distribución (Erandio) - 944536869 **BURGOS** Gomez Saez - 947484764 **CANARIAS** Distribuciones Unsaga - 928422073 **CIUDAD REAL** Pinturas Ruma - 926252888 **CÓRDOBA** Acaiñas Cabrera - 957323832 **GIRONA** Pintures Fontfreda - 972262926 **LA CORUÑA** Rendueles - 981258130 · Tattoo Contract - 981902320 **LEÓN** Maryan Decoración y Obras - 987213711 **LLEIDA** Tarros Pinturas I Decoracio - 973271611 **LOGROÑO** Matias Jadraque - 941209856 **LUGO** Gloria Sanz - 982255656 **MADRID** Aries Interioristas (Rivas-Vaciamadrid) - 918720056 · Julmosa (Fuenlabrada) - 916420676 · La Pinturería - 913013315 · Madrid Forest - 915543144 **MÁLAGA** Martonellas - 952215119 · Matices (Velez) - 952503837 **MALLORCA** Almacenes Femenías (Palma de Mallorca) - 971434910 · Durán (Santa Ponca) - 971699696 · Parquet Balears (Palma de Mallorca) - 971431881 · Bendix (Palma de Mallorca) - 971430143 **MURCIA** Gibeller - 968271192 **NAVARRA** Zurlan Decomadera (Noain) - 948312725 **PONTEVEDRA** Decormin (Vigo) - 986243975 **SEVILLA** Ecnara Sevilla-Arance (Camas) - 954390830 · Materiales Reformas Generales - 955715606 **TOLEDO** Decoraciones Santander (Torrijos) - 925762654 **VALENCIA** P.P. Galiana - 963523103 **ZARAGOZA** Pialfer - 976596158 **DISTRIBUIDOR ONLINE www.exxentdecor.com**

CONTÁCTANOS AL **93 856 49 00** O A **SPAIN@ORACDECOR.COM** PARA RECIBIR TU **CATÁLOGO GRATUITO**.

WWW.ORACDECOR.COM



HIP-HORECA PROFESSIONAL EXPO

El mayor evento de innovación horeca

Del 18 al 20 de febrero, HIP-Horeca Professional Expo es el mayor evento profesional centrado en la innovación, tendencias, productos y soluciones específicas para cada uno de los segmentos del canal horeca que se celebra junto a Hospitality 4.0, el congreso internacional de tendencias y nuevos conceptos de negocio que reúne a los expertos más disruptivos.

HIP 2019 reunirá a más de 20.000 empresarios, directivos y profesionales en torno a más de 400 expositores que presentarán las últimas novedades en alimentación y bebidas, maquinaria, equipamiento, instalaciones, menaje, textil, *packaging*, interiorismo, mobiliario, decoración, tecnología, servicios y franquicias, entre otros. El evento, que en su pasada edición generó un impacto económico de más de 24 millones de euros, encara esta nueva edición con el lema: *Are you in? Bienvenido a la era digital horeca*. La tercera edición de Horeca Professional Expo dará respuestas a los dilemas que tienen que afrontar los estableci-



mientos para no quedarse fuera del mercado, mejorar la experiencia de cliente y conseguir diferenciar sus negocios con éxito. Un encuentro para que los profesionales de la hostelería y la restauración conozcan los nuevos conceptos, procesos y tecnologías que están revolucionando la industria como respuesta a las nuevas demandas de los consumidores.

Horeca Wine Show

Una de las principales novedades es el Horeca Wine Show, un espacio expositivo y de conferencias dirigido por Xavi Nolla, director de EnoAula, donde se tratará el mundo del vino desde un punto de vista de negocio y de experiencia de cliente, y la zona de nuevos conceptos de restauración y franquicias con las opciones más interesantes para los empresarios que quieren renovar y actualizar su negocio. Esta primera edición de Horeca Wine Show contará con sumilleres de primer nivel como Almudena Alberca, primera mujer en España Master of Wine, o Clara Isamat, directora del documental Revolución líquida.

Hospitality 4.0 Congress

Hospitality 4.0 Congress reunirá a más de 400 ponentes internacionales en 10 auditorios para que el empresario y directivo encuentre el conocimiento e inspiración para llevar su negocio a una nueva dimensión.



Para ello, se desarrollan 15 *summits* y jornadas orientadas a todos los perfiles y segmentos del sector.
Así, este 2019 se celebra la décima edición de Restaurant Trends de Marcas de Restauración, el foro de referencia para directivos de las empresas más importantes del sector de la restauración organizada en España, que se ha convertido en uno de los máximos encuentros internacionales reuniendo a gente como Joan Roca, Jeffrey Amoscato, Paco Pérez o Ricard Camarena, entre otros.
Uno de los focos más importantes de HIP va a ser Hotel Trends, la cumbre anual de innovación para el sector hotelero que este año, además de crecer en contenido, contará con la participación de Arnaldo Muñoz, CEO de Airbnb en España y Portugal; Joelle Renstorm, escritora e investigadora en Boston University; Robin Rossman, *managing director* STR; Michael Nowlis, decano de la Johnson Graduate School of Management of Cornell; y Ritesh Agarwal, CEO de Oyo Hotels. En esta edición, Hotel Trends aumentará su agenda de uno a tres días con contenidos centrados en tres grandes aéreas: Agenda Hotel, donde se analizarán las oportunidades de crecimiento y las claves de éxito en distintos modelos de hoteles independientes y pequeñas cadenas que han transformado el sector; The VIP Room, jornada para directivos de grandes cadenas hoteleras, y 7 Dilemas 2020, una sesión que resumirá los puntos calientes sobre los que pivota la innovación desde una visión futurista del sector hotelero.
Por tercer año consecutivo tendrá lugar Supply Chain



La nueva edición de HIP tiene previsto reunir a más de 20.000 empresarios, directivos y profesionales que podrán ver las novedades presentadas por más de 400 marcas expositoras



Summit, el encuentro más importante de directivos de compras del sector horeca, así como el II Congreso Nacional de Negocios y Gestión de la Dependencia y el II Congreso Europeo de Derecho y Gastronomía, donde participarán expertos en la materia como Rafael Catalá, exministro de Justicia de España, o Rafael Ansón, profesor de Derecho Mercantil en IE Law School.

De nuevo Culinary Action!, de la mano de Basque Culinary Center, congregará a los chefs más prestigiosos e innovadores del momento, como el poseedor de tres estrellas Michelin, Dani García, Ricard Camarena, chef y propietario de Arrop, o Diego Sandoval, gerente y jefe de sala de Coque.

Barra de Ideas también se suma un año más a HIP con una edición especial en la que se van a compartir cuáles son los modelos de negocio más disruptivos del país, como es el caso de La Salita de Begoña Rodrigo o el galardonado Spoonik de Jon Giraldo, que cuenta con el Premio Nacional de Innovación en Hostelería.

En esta edición vamos a seguir dando una gran importancia a la digitalización del sector, creando una agenda digital específica para cualquier tipo de negocio y tamaño del mismo. Top Speakers como Fabio Ziemssen, director de Food Innovation en NX-Fodd, o Benjamin Calleja, CEO





de Livit Diseño de Restaurantes, serán los encargados de poner estos temas sobre la mesa.

Con el nombre Agenda USA pueden descubrirse las oportunidades de negocio de sus modelos de éxito, con *keynotes*, entrevistas y mesas de debate, con gurús estadounidenses de las herramientas digitales, del *marketing* y las operaciones, creadores de cultura corporativa horeca y expertos en *branding* y comunicación, como Andrew Freeman, *hospitality consultat af &co*; Brian Duncan, fundador de Down to Earth Wine Concepts; o Bruce Irving, *digital marketing for restaurants*, que nos pondrán al día de todo lo que está pasando en Estados Unidos, país líder de la industria *foodservice* y horeca mundial.

La cumbre anual Hotel Trends aumenta su agenda de uno a tres días con contenidos centrados en tres grandes aéreas: Agenda Hotel, The VIP Room y 7 Dilemas 2020

Este año también se inaugurará The Perfect Restaurant Project, una agenda donde expertos en distintos campos de trabajo de la restauración, como Iván Salvado, CEO del grupo Tragaluz, o Enrique Lozano, director F&B de Meliá Hotels, pondrán en común sus conocimientos para establecer las bases de un restaurante perfecto.

La sostenibilidad no podía quedar fuera de Hospitality 4.0. Por eso se ha creado la agenda People Product Planet para analizar de la mano de expertos como Elena Faba, presidenta del Círculo de Mujeres Empresarias, o Jordi Vidal, CEO de Udón, el impacto que el sector horeca tiene sobre el planeta, los recursos y la sociedad, y cómo llevarlo a adoptar medidas de honestidad y economía circular.



Además, el visitante encontrará auditorios interactivos como el CookRoom, un espacio para los chefs de la mano de Facyre (Federación de Asociaciones de Cocineros y Reposteros de España) con las últimas tendencias en superalimentos y gastronomía, con expertos como Kiko Moya, del restaurante la Escaleta, o Bar & Co, con lo último del mundo del *beverage* que contará con el ganador de World Class 2018 Daniele Cordini, entre otros.

Para un empresario, directivo o profesional del sector, visitar HIP es descubrir y aprender cómo mejorar y hacer crecer su negocio de hostelería, independientemente de su tamaño y tipo de negocio.





Tras más de 40 años de actividad, Adria Bandiere srl se ha posicionado entre los líderes de productores de banderas de Europa y es reconocida a nivel mundial. Con el tiempo ha logrado conseguir reconocimientos debidos a una alta profesionalidad en la producción de cualquier tipo de bandera.

Adria Bandiere srl

Una realidad que hizo de la bandera su pasión

Con una gran flexibilidad de producción, Adria Bandiere srl exporta a todo el mundo, distribuyendo desde el sector turístico y publicitario hasta el ámbito de la Administración Pública.
Las banderas, de diferentes tipologías y colores, tienen distintos significados y evocan lugares cercanos o lejanos, antiguos o modernos y también imaginarios.
La inversión constante en la formación de los recursos humanos, en su equipo arraigado y en la herramienta productiva siempre de vanguardia permite hoy a la empresa medirse continuamente con la competencia en los mercados mundiales y con los nuevos competidores, manteniendo y consolidando su propio mercado.



El objetivo principal de las banderas siempre ha sido aunar a los ciudadanos y a las pasiones. La pasión fue la chispa que permitió que todo esto empezara y que todavía hoy desde hace más de 40 años sigue haciendo únicas las creaciones de Adria Bandiere srl. Pasan los años, los materiales evolucionan, pero la profunda pasión por la calidad y por la satisfacción de sus clientes sigue siendo la misma que se podía respirar a comienzos de los años setenta cuando Domenico De Ascentiis, fundador de la empresa Adria Bandiere srl confeccionaba, bajo la cuidadosa supervisión de su mujer Antonella, sus primeras banderas.
La profesionalidad les ha permitido conseguir nuevos resultados con clientes de todo el mundo. Un resultado que cada día les hace sentirse orgullosos, obtenido solamente gracias a una profunda ética profesional y a una flexibilidad productiva.

Adria Bandiere srl
Viale Arno, 23. 47042 Cesenatico (Italia).
Tel.: +39 0547/672090. Fax: +39 0547/672048.
E-mail: info@adriabandiere.com
www.adriabandiere.com

Ociointeractivo.com

Espacios infantiles y familiares







En los últimos años el sector horeca se ha actualizado y modernizado, siendo en estos momentos uno de los sectores punteros en nuestro país. Ociointeractivo.com, perteneciente al Grupo Multididácticos, se presenta como una de las mejores alternativas para espacios infantiles en el sector horeca.



Con los espacios infantiles de Ociointeractivo.com, niños, familiares y demás clientes disfrutarán de una estancia agradable en un negocio del canal horeca, repercutiendo así en los beneficios económicos y en el confort.

Ociointeractivo.com presenta en la feria HIP 2019 (*stand* 3A128) sus últimas novedades en zonas infantiles, evaluando modelo de negocio, ubicación, competencia y objetivo que se persigue (incremento de visitas, aumento de la estancia del cliente, entretenimiento digital, zona de espera, parque interactivo, zona lúdica...).

En Ociointeractivo.com tienen las últimas tecnologías al servicio del entretenimiento y el ocio.

Un buen asesoramiento es imprescindible para tomar decisiones acertadas y en Ociointeractivo.com te pueden ayudar.

Ociointeractivo.com dispone de múltiples opciones: pantallas interactivas, parques infantiles tematizados, sistemas de proyección interactivos, tematizaciones infantiles, suelos...

Poseen 20 años de experiencia creando espacios infantiles en restaurantes, centros comerciales, cadenas de supermercados, cadenas de comida rápida, espacios de juego, aeropuertos... en todo el mundo.

Poner un zona de ocio siempre es una buena idea. Los niños se divierten y los padres (clientes) lo agradecen. Además, incrementa la satisfacción del cliente, ya que este repite, y los demás clientes y el personal disponen de su propio espacio. A ello hay que unir que con estos espacios el establecimiento se diferencia de la competencia, aumenta su beneficios por el incremento de la clientela y su estancia, y hay más beneficios con un baja inversión. El niño de hoy será el cliente del futuro y en su mente quedará una imagen muy positiva de su negocio.

Por todo ello y mucho más, las zonas infantiles garantizan un beneficio a corto plazo.

La seguridad es una parte importante e imprescindible en la creación de cualquier zona donde haya niños. Consciente de ello, Ociointeractivo.com dispone de todos los juegos certificados según normativa, alturas, tamaños de piezas, resistencias, etc.

En Ociointeractivo.com disponen de espacios lúdicos para todos los presupuestos y edades.

Ociointeractivo.com
Tel.: 986 246 333 / 698 149 438 (WhatsApp).
E.mail: info@ociointeractivo.com
www.ociointeractivo.com



Resuinsa



La modernización y la introducción de las tecnologías emergentes mediante la puesta en marcha de proyectos de investigación contribuyen de manera notable al progreso industrial del sector. Este tipo de proyectos ha de estar siempre respaldado por organismos oficiales como el Ministerio de Economía y Competitividad a través de Centros de Desarrollo tecnológicos.

Los proyectos I+D+i que modernizan el sector *hospitality*

Dentro de este marco de acción y tras varios años de investigación y desarrollo tecnológico, la empresa textil Resuinsa ofrece a sus clientes una propuesta denominada Resuinsa 4.0, cuya finalidad es ofrecer un servicio textil inteligente con el que se puede determinar la trazabilidad de las prendas.

¿Cómo trabajan estos textiles inteligentes? Los denominados textiles RFID incorporan un chip con antena que comunica información relativa al producto: número de lavados acumulados, el nivel de desgaste, la referencia interna, color o tamaño. Este sistema se complementa con un hardware diseñado de forma específica por ingenieros para este servicio y un software que facilita la gestión de los artículos y los datos asociados a éstos, volcados a la nube. Los datos asociados a los textiles inteligentes de Resuinsa favorecen su control por pérdida, desgaste o rotura.

Pero la apuesta por la investigación de Resuinsa no se detiene ahí. Recientemente, Resuinsa ha finalizado el proyecto de I+D+i, que comenzó en 2015 (IDI-20150999) para el desarrollo de artículos textiles innovadores para el sector. El proyecto, realizado a través del Centro de Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI), ha estado cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) con el Programa Operativo Plurirregional de Crecimiento Inteligente 2014-2020.



Dos han sido las líneas de investigación dispuestas en este proyecto. Por un lado, se han desarrollado artículos para el sector que integran en su estructura indicadores textiles funcionales para efectuar una trazabilidad y estandarización del lavado industrial. Aquí se han investigado y desarrollado etiquetas con la capacidad de cambio de color para verificar las recomendaciones de lavado; un sistema de control de lavados aproximados de una prenda, y una integración efectiva de la "nueva etiqueta inteligente". En cuanto a la segunda línea, se han creado artículos textiles con alto grado de prestaciones y facilidad de mantenimiento.

En el proyecto se ha contado con la colaboración técnica del Instituto Tecnológico Textil (AITEX), así como de personal técnico cualificado de Resuinsa, cumpliendo con el código interno de conducta y Responsabilidad Social Corporativa que posee la empresa. Asimismo, todas las pruebas y ensayos realizados durante el proyecto han seguido los criterios de sostenibilidad ambiental recogidos en el certificado STeP, emitido por la International Association Oeko Tex y que acredita la sostenibilidad de todos los procesos productivos emprendidos por la multinacional.

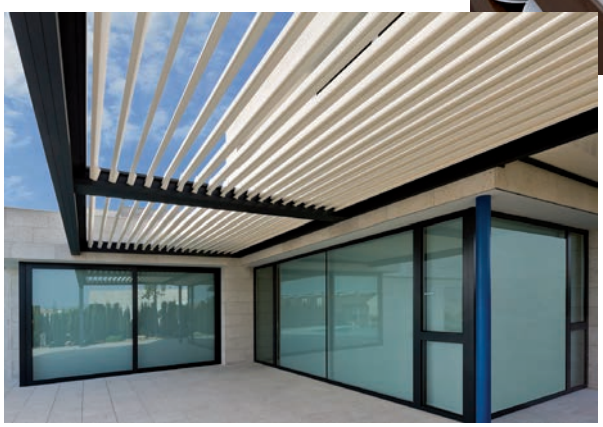
El proyecto referenciado, junto con a los que ha venido completando Resuinsa en los últimos años, le ha llevado a ser valorada por el Ministerio de Economía y Competitividad con el sello de Pyme Innovadora.

Resuinsa

Oficinas centrales
Av. Mare Nostrum, 50. 46120 Alboraya (Valencia).
Tel.: 963 916 805.
www.resuinsa.com
shop.resuinsa.com







Saxun

Un año histórico para el sector hotelero

El pasado año fue un buen ejercicio para la hotelería española, produciéndose un récord de inversión y un incremento en el precio medio por habitación. A este éxito se une Saxun, que con su pérgola bioclimática ha brillado en los establecimientos españoles.

El año 2018 ha sido histórico para el sector hotelero en España. Así lo demuestran los datos presentados por Colliers International en los que se muestra cómo la inversión hotelera en España alcanzó los 4.810 millones de euros el pasado año, lo que supone un nuevo récord histórico que supera en un 23,1% los datos alcanzados en 2017.

Además, se ha incrementado el precio medio por habitación, que subió un 6,6% respecto al año pasado, lo que demuestra que la demanda sigue siendo superior a la oferta y que el futuro parece más que garantizado en una de las industrias que sostiene la economía española.

Un ejemplo de inversión que está teniendo un éxito notable entre los hoteles más exclusivos es la de la pérgola bioclimática de Saxun. Desde tranquilos rincones paradisíacos a animadas terrazas en la costa han decidido ampliar el espacio habitable para albergar a un mayor número de huéspedes.

Las pérgolas bioclimáticas P-150 y P-190 permiten crear espacios en los que es posible regular las condiciones climáticas para que los usuarios estén siempre cómodos.

La novedosa propuesta desarrollada por la firma de Giménez Ganga, con lamas móviles, control motorizado, capacidad de domotización y posibilidad de incorporar los *wind screen* Grazia o Dante, permite a los huéspedes y comensales gozar de todas las posibilidades que ofrece una terraza y, al mismo tiempo, tener todas las comodidades de una habitación interior.

Además, las líneas ligeras y sutiles, la estructura diseñada para favorecer la intimidad del local, así como la gran cantidad de colores y acabados que tiene el usuario a su disposición, suponen una revolución estética que tiene capacidad para adaptarse al estilo arquitectónico de cualquier negocio.

Alcanzar un gran nivel técnico y estético no tiene por qué estar reñido con la rigidez. De hecho, la estructura construida con aluminio extruido de las pérgolas bioclimáticas de Saxun aporta la máxima seguridad frente a todo tipo de condiciones climáticas.

Esta posibilidad supone una gran ventaja en lugares como la costa española, donde hay un perfil de cliente internacional que aprovecha los inviernos para conocer la región lejos de los complicados inviernos del norte de Europa.

Aunque los beneficios van mucho más allá de los estéticos o climáticos, ya que la instalación de una pérgola bioclimática ayudará a lograr unos mayores niveles de eficiencia energética y disminuir el abultado gasto en climatización.

Saxun

www.pergolabioclimaticasaxun.com



Tesa Assa Abloy

Las llaves y tarjetas, cosas del pasado

La recepción del hotel tiene que gestionar las entradas y salidas de los huéspedes de la forma más ágil y cómoda posible. En ese sentido van muchos de los recursos destinados a la innovación en los sistemas de control de accesos para hoteles, como la solución Openow™. La cerradura i-volution es otra novedad de Tesa Assa Abloy.



Gracias a la solución Openow™, los clientes pueden acceder a sus habitaciones y demás accesos del hotel a los que estén autorizados a través de sus *smartphones*, siendo gestionados estos accesos en tiempo real por el personal del hotel. Openow™ se comunica con las cerraduras electrónicas a través de tecnología BLE (Bluetooth Low Energy), con un funcionamiento totalmente sencillo, intuitivo y seguro para el usuario. Este obtiene una llave virtual en su *smartphone* donde se le muestra el nombre/logo del hotel, el número de su habitación y la fecha de caducidad de la llave; permite hacer un *check in* remoto y previo a su llegada al hotel; no hay posibilidad de que pierda o dañe ninguna tarjeta física y posibilita gestionar el cambio de habitación, *late check out* o diferentes permisos de acceso sin pasar por recepción. El huésped se descarga la *app* Openow™ desde el *market* correspondiente (Android o iOS) y se registra en la *app*. No es necesario tener los datos móviles activados para poder utilizar la aplicación. Desde la recepción, se envía la llave Openow™ al *smartphone* del huésped. Una vez llegue la hora del *check out*, la llave Openow™ desaparecerá automáticamente de la *app* del huésped. También se puede anular remotamente desde el *software* de recepción. Para abrir una puerta, siguiendo las indicaciones de la pantalla, pulsará el botón central con el dibujo del candado, con el Bluetooth activado y acercando el *smartphone* a la cerradura. Si está autorizado para la apertura, la cerradura se abrirá, y la pantalla del *smartphone* indicará que la apertura ha sido correcta. Si no está autorizada para la apertura, está caducada, fuera de horario, etc., la cerradura no abrirá y la pantalla del móvil indicará el motivo. Una vez el usuario final se ha descargado la *app*, se pueden enviar a través de los mismos menús del *software* de recepción Tesa Hotel desde los cuales también se graban las tarjetas físicas: *check in*, *pre-check in*, cliente y usuarios. En todos los menús aparece la opción "Dirección E-mail", el correo electrónico con el que el usuario (huésped o personal del hotel) se ha registrado y al que se le enviará la llave virtual. La seguridad es un aspecto fundamental a la hora de desarrollar esta solución. Por eso, las comunicaciones entre la *app* y el servidor están cifradas de extremo a extremo garantizando la máxima seguridad. Además, la *app* permite la protección con contraseña para mayor seguridad.



Por otro lado, i-volution es una nueva cerradura electrónica de diseño minimalista con una amplia variedad de acabados y manillas. Cuenta con sensores internos que controlan la puerta dejada abierta, puerta mal cerrada e intrusión. Con una apertura vía *smartphone*, el control se realiza a través de Wireless *on line* y tiene comunicaciones encriptadas y seguras. Se puede hacer una recogida de eventos registrados en las cerraduras, modificar los accesos, dar de alta a nuevos usuarios sin actualizar la cerradura, realizar una cancelación exprés de la tarjeta, etc.

Tesa Assa Abloy
Barrio de Ventas, 35. 20035 Irún (Guipúzcoa).
Tel.: 934 669 100. Fax: 943 633 221.
E-mail: marketing@tesa.es www.tesa.es



De gran potencial

Después de pasar tres meses sobre sus finas lías, la añada 2018 de Javier Sanz Verdejo es una realidad. La añada 2018 estuvo marcada por un ciclo muy lluvioso pero de clima estable, lo que ha hecho que nos encontremos con una uva de calidad excepcional, ya que su estado de maduración, en el momento de la vendimia, era excelente. Javier Sanz Verdejo 2018 es un vino con un gran potencial en nariz, de aromas referentes a la verdejo clásica, y con un sabor muy armónico, suave y elegante. Tras un exhaustivo trabajo en viticultura durante todo el año, la vendimia comenzó el 7 de septiembre, retrasándose casi tres semanas frente al anterior ciclo que estuvo marcado por la sequía. Después de una mínima intervención en bodega, el vino pasó a los depósitos de acero inoxidable para realizar su crianza sobre lías durante tres meses. Con todo ello, nos encontramos ahora con un vino robusto, untuoso y con una buena acidez.



Con sabor a música

La Bodega Ponte da Boga, de Corporación de Hijos de Rivera, lanza la segunda edición de Vinos de Autor, una mirada hacia su proyecto de mecenazgo cultural Riverside con el que acompañan en esta ocasión al artista y compositor gallego Xosé Manuel Budiño a través de Fulgor, un rosado de excepción. Tras 20 años de una reconocida carrera dedicada a la interpretación con gaita y flauta de sus propias composiciones, el artista ha decidido reinventarse creando su primer disco cantado. Fulgor es un rosado en estado puro, fresco, fragante y divertido que conserva la elegancia y complejidad típica de los vinos de Ponte da Boga. Este vino de la Ribeira Sacra presenta un color rosa pálido casi ocre. Se muestra en nariz intenso, propio de la zona en la que se encuentra, con notas a golosinas, fresas, rosa y moras.



El agua que sabe a La Rioja

Nacida a más de 750 metros de altitud en Sierra de Cameros (La Rioja), 22 Artesian Water emerge a la superficie de su manantial artesiano a una temperatura constante de 22 ºC, temperatura que da nombre a la marca. Filtrada capa tras capa hasta depositarse en el acuífero situado a 550 m de profundidad, 22 Artesian Water alcanza la superficie de nuevo dando origen a un manantial artesiano. Es decir, aquel cuya estructura hidrogeológica compuesta por capas impermeables de roca hace que el nuevo agua que se filtra al acuífero presione al agua ya depositada con anterioridad desde la profundidad hacia la superficie, en un proceso natural centenario. 22 Artesian Water es un agua de mineralización intermedia, cuya composición rica en calcio, magnesio, flúor, bicarbonatos y sulfatos contribuye a reequilibrar nuestro organismo ayudando a eliminar del mismo los compuestos que pueden perjudicar a nuestra salud.

Singulares y ecológicos



Un vino diferente solo puede nacer de un lugar único. Esta es la premisa de la colección Adaras, una trilogía de vinos ecológicos nacida en las faldas de la Sierra del Mugrón, un punto muy singular de Almansa que se caracteriza por su microclima natural. Son estas condiciones ambientales las encargadas de crear los suelos calizos y arcillosos que dan a este proyecto de MGWines un equilibrio único. Esta trilogía está formada por Aldea, Calizo y Huella, tintos que comparten su carácter fresco y desenfadado, pero que cuentan con su propia personalidad, gracias a los distintivos procesos de elaboración que viven en las Bodegas Venta la Vega. En todos ellos, la gran protagonista es la garnacha tintorera, una variedad de uva que se caracteriza por su pulpa de color violáceo.



Whisky escocés con alma japonesa

La nueva referencia Chivas Regal Mizunara es mucho más que un *blended*, ya que combina lo mejor de la tradición escocesa con un exclusivo proceso de elaboración que termina en barricas de roble Mizunara, que da un toque picante y especial a la mezcla final. De color ámbar pálido, en nariz, es rico y afrutado con notas a pera y naranja. En paladar, es suave y rico en dulzura de miel y trazas de avellana. Cada botella nace a partir de los mejores *whiskies* de malta y grano.



Potenciar el sabor

Bidfood Guzmán presentó en Madrid Fusión la nueva gama de productos Chef de Nestlé Professional, una serie de fondos, pastas y sazonadores que potencian el sabor de cualquier creación. Se trata de una gama de 14 productos entre fondos naturales, fondos concentrados líquidos, pastas y sazonadores de sabor intenso que la plataforma de distribución ha seleccionado para que los chefs estimulen su creatividad y añadan sabor en cualquier fase culinaria. En concreto, Bidfood Guzmán comercializará tres variedades de fondos naturales (*demiglace*, ternera y ave), cinco concentrados líquidos (vacuno, hortalizas, setas, cigala y asiático), cuatro pastas (al limón, vino blanco, reducción al vino de Oporto y ajo negro) y dos sazonadores (asado y *gastrique*).

Criado en barricas de *whisky*



Rodríguez & Sanzo Vignerons es el primer tempranillo de la D.O. Toro criado en barricas de *whisky*. El *whisky* ha eliminado gran parte de los taninos de la barrica nueva, por dilución con el alcohol, por lo que las barricas son muy nuevas, pero sin gran aporte tánico. De esta manera, no se endurece el vino y permite crianzas más largas. Se trata de un vino muy aromático, con matices de fruta negra madura, especias, chocolate, matices tostados (humo), estructurado en boca, pero muy graso y de taninos dulces, con mucho volumen y final amable. Los aromas vuelven en la fase retronasal con mucha persistencia.

Estética femenina

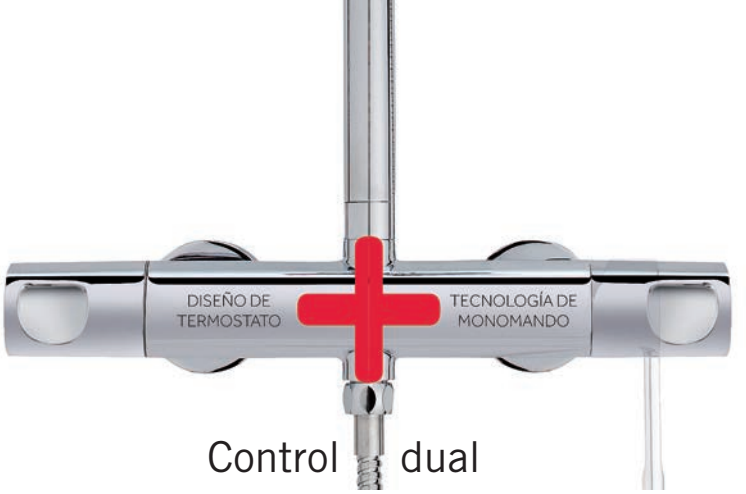
Bodegas Emina presenta su nueva línea de rosados bajo la denominación Emina Rosé, que procede de parcelas propias de la Denominación de Origen Cigales. Un delicado tono de rosa fresa suave con reflejos azulados, limpio y brillante. En nariz, muestra inequívocas frutas de hueso, como el melocotón, así como leves toques de zarzamora entre tonos minerales y de flor blanca. La gama se completa con Emina Rosé Prestigio que llama la atención a primera vista por la estética femenina de su botella, tan atractiva como su interior. Emina Rosé Prestigio presenta un precioso color picota de baja intensidad con bordes amoratados y brillante. En nariz destaca una amplia gama de aromas de frutas del bosque, como grosella o zarzamora, así como matices herbáceos y balsámicos de tomillo y suave lavanda, con sutiles tonos minerales.





Sencillez

Grandform, perteneciente al Grupo SFA, lanza la línea de cabinas de ducha Kineprime Glass, que completa la gama básica Kineprime con cuatro nuevos modelos: rectangular, cuadrado, angular y empotrable. Además del modelo básico rectangular de 100×80 cm, hay disponibles tres medidas en formato cuadrado (70, 80 y 90 cm) y dos angulares con 80 y 90 cm de radio, así como otras cuatro medidas de cabinas empotrables entre tres paredes (70×70, 80×80, 90×90 y 100×80 cm). Son cabinas sencillas con paneles de cristal y puertas correderas, excepto en los modelos empotrables, que son pivotantes. Las nuevas Kineprime Glass llevan una grifería mecánica y ducha de mano *multijet* regulable sobre una barra con flexo cromado. El plato de ducha, de 14,8 cm de altura, trae un desagüe integrado y todos los perfiles de la cabina son de aluminio lacado en blanco. En cuanto a las puertas, son de cristal transparente y de 5 mm de espesor, con tratamiento antical.



Control dual

Teka presenta el nuevo sistema para ducha Dual Control, la estética del grifo termostático con la funcionalidad del monomando Dual Control proporciona una mayor seguridad, eficiencia y comodidad en la ducha. Compartiendo la silueta del grifo térmico de Teka, el mando izquierdo selecciona tanto la salida de agua, ya sea por el rociador o el maneral, como la regulación del caudal de agua. A su vez, el mando derecho controla la temperatura. Al incorporar la tecnología del monomando, el sistema es perfecto para aguas duras o donde no se utilicen calentadores de gran potencia. Los tres cuerpos de ducha que cuentan con esta nueva tecnología pertenecen a las colecciones Manacor, Manacor Plus y el modelo Soller.

Apuesta por la sostenibilidad

De líneas minimalistas, la columna de ducha Silk de Gala destaca tanto por su estética como por su funcionalidad y apuesta por la sostenibilidad, pues puede llegar a consumir la mitad de agua que una columna de ducha normal. Silk incorpora cartucho ecológico, es decir, dispone de un conmutador en dos pasos que permite ahorrar hasta un 50% en el consumo de agua de la ducha. Así, cuando se acciona la grifería, el usuario encuentra una leve resistencia en la primera posición de la maneta que limitará el caudal de agua a la mitad: aunque se trata de una cantidad suficiente para darse una ducha, el consumo es mucho menor. Si se abre la maneta al 100%, sin embargo, el caudal de agua será el habitual. Este sistema permite disfrutar de las ventajas funcionales de una buena columna de ducha al tiempo que se apuesta por la sostenibilidad en el baño.




Roberto y Ludovica Palomba

Ideal Standard colabora con Palomba Serafini Associati

Ideal Standard International ha anunciado colaboración con los arquitectos italianos y el estudio de diseño Palomba Serafini Associati. La empresa también ha anunciado la creación de un Centro de diseño en Milán, donde Ludovica Serafini y Roberto Palomba trabajarán codo con codo con expertos del equipo de Ideal Standard y su propio equipo de diseño. Los primeros resultados de la nueva colaboración entre Ideal Standard y Palomba Serafini Associati se podrán ver en ISH 2019, la feria comercial líder en el mundo sobre la gestión responsable del agua y la energía en edificios, que se celebrará en Fráncfort (Alemania), del 11 al 15 de marzo de 2019.

CARE ABOUT EARTH

RESPONSIBLE PACKAGING





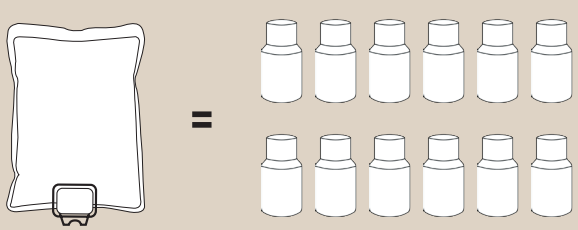
ECOPUMP

- 300ml
- May be ECOLABEL or COSMOS certified
- Puede ser ECOLABEL o tener Certificación COSMOS
- X13 less plastic for ecopump compared to 30ml plastic bottle
- X13 menos plástico en los ecopump en comparación con los frascos de plástico 30ml



ECOSOURCE

- Preservative free, exclusive airless technology
- Sin conservantes, tecnología exclusiva al vacío
- May be ECOLABEL certified
- Puede tener certificación ECOLABEL
- X58 less plastic for ecosource compared to 30ml plastic bottle
- X58 menos plástico en los ecosource en comparación con los frascos de plástico de 30ml



HIP | FERIA MADRID 18/19/20 FEB 2019 | STAND 3D425

GROUPE GM
AMENITIES EXCLUSIVOS
www.groupegm.com

H&T SALÓN DE INNOVACIÓN EN HOSTELERÍA | MÁLAGA 4/5/6 FEB 2019 | STAND F11



De exterior

Kettal presenta la Outdoor Kitchen. Caracterizada por su sencillez, la nueva cocina de exterior está fabricada en aluminio, con puertas opcionales en madera de teca. La encimera, de Ceppo di Gre, se cierra completamente mediante paneles móviles. Está provista de todas las conexiones de agua, grifo, desagüe, calentador de agua, electricidad, y preparada para incluir una nevera o incluso bodega. Además, incluye vitrocerámica. Un carrito auxiliar opcional, en los mismos materiales, sirve como mesa de apoyo en la cocina, también para transportar y almacenar. Se encuentra disponible en 30 colores de aluminio, que se pueden combinar en las puertas correderas, y en tres colores de Ceppo di Gre.



Extracción a medida

La familia de campanas Garos de Morgui Clima es la solución definitiva para cocinas de alto requerimiento técnico, donde el confort de todo el equipo de cocina y la funcionalidad del equipamiento son fundamentales. Estas campanas ofrecen un diseño para un alto rendimiento de extracción; adaptabilidad para cocinas de pared o islas de cocción central; alta eficacia de filtración con los filtros de placas de acero inoxidable AISI 430 y medidas 490x490x50; facilidad de limpieza y mantenimiento, ya que no incorpora *plenum*; con aportación incorporada mediante frontal punzonado; posibilidad de incorporar luminarias, y diseñada y fabricada siempre a medida.



Soporte universal

La nueva serie The Tablet de Cookplay es el resultado de un largo trabajo de estudio y síntesis que comenzó hace dos años con la intención de diseñar el conjunto de soportes que dan cabida a todas las comidas del mundo. The Tablet es un soporte universal. Sus proporciones y medidas responden como su nombre indica a un nuevo parámetro introducido en nuestro día a día, cuya estética y dimensión nos resulta ahora tan familiar y cotidiana. “The Tablet es mi personal homenaje a Steve Jobs, una pastilla de 25×20 cm que se hace dúctil y sinuosa dibujando un paisaje de dunas con tres relieves para alojar la comida”, remarca Ana Roquero, de Cookplay. The Pot, The Nest y The Ball son volúmenes diseñados para cumplir su función, plato principal, guarnición y salsas, con un desarrollo formal exquisito y exigente, adaptado a la mano.



Lavavajillas inteligente

Winterhalter Ibérica presenta la nueva generación de sus equipos bajomostrador: la serie UC. Además del inicio con un solo botón, la UC tiene una nueva pantalla táctil inteligente. Los pictogramas autoexplicativos y una interfaz de usuario clara se traduce en una pantalla particularmente fácil de usar. Ahora también cuenta con controles digitales inteligentes que facilitan aún más el manejo de la máquina. La pantalla es tan sensible que es posible de operar incluso cuando se usan guantes. La superficie está hecha de vidrio templado y ha sido probada en condiciones extremas para las grandes exigencias de la cocina. El brazo de lavado con flujo optimizado por la nueva geometría de difusores reduce el consumo de agua hasta en un 25% en comparación con el modelo anterior. En consecuencia, el consumo de electricidad y productos químicos se reduce, lo que disminuye aún más los costes operativos del lavado. La nueva generación de la serie UC puede conectarse con un ordenador o dispositivo móvil a través de Connect Wash, que envía los datos operativos a un servidor en tiempo real.

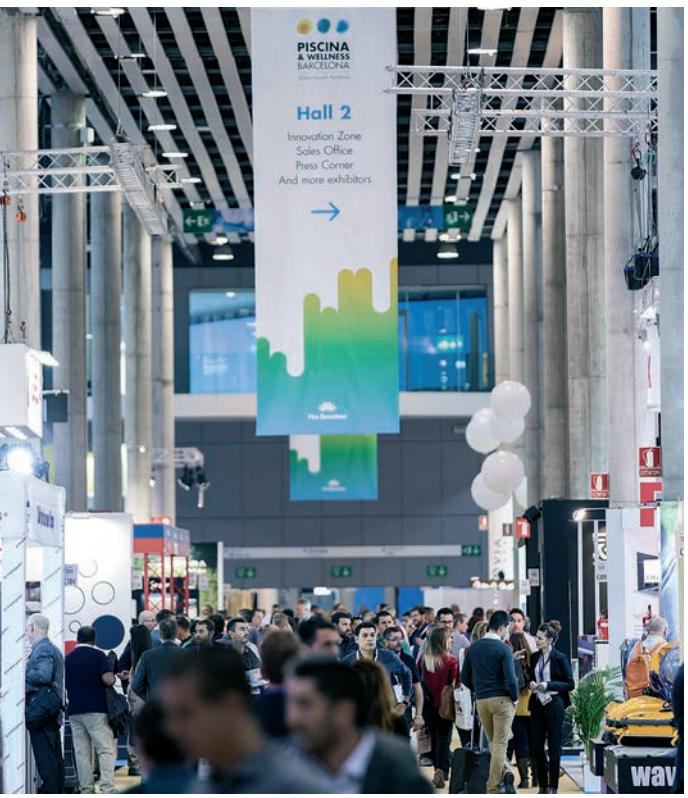
El **Fòrum Gastronòmic** vuelve a Barcelona en noviembre



Del 18 al 20 de noviembre
Barcelona
www.forumgastronomic.com

Fòrum Gastronòmic Barcelona empieza a cocinar su próxima edición y proyecta lo que será uno de los principales eventos del circuito gastronómico del año. Este certamen, organizado por primera vez por Fira de Barcelona, a través de su sociedad Alimentaria Exhibitions, conjuntamente con Fòrum Gastronòmic, tendrá lugar del 18 al 20 de noviembre de este año en el recinto Montjuic y prevé doblar su espacio expositivo respecto a su última edición en la ciudad, en 2016. La organización conjunta del evento, que se celebrará en el pabellón 8 del recinto de Montjuïc, espera doblar su superficie expositiva respecto a la última edición celebrada en el año 2016 en el marco del salón Hostelco, impulsando también la internacionalización de sus empresas participantes. El evento congregará una gran oferta expositiva y promoverá los encuentros entre ponentes, expositores y visitantes profesionales convirtiéndose en un gran espacio de negocio en el que participarán reconocidas empresas de los sectores de la distribución, la producción de alimentos y bebidas, el *foodservice* o el equipamiento y la maquinaria. En el evento tendrán lugar sesiones magistrales de cocina en directo protagonizadas por reconocidos cocineros, así como talleres con degustación sobre temáticas de gran interés. El vino volverá a ser protagonista de diversas sesiones y la pastelería, la heladería y la panadería ocuparán un espacio destacado en el recinto de Montjüic. Como en sus convocatorias homónimas de Girona y A Coruña, también acogerá premios y concursos.

Piscina & Wellness Barcelona apuesta por la digitalización y el bienestar



Del 15 al 18 de octubre Barcelona www.piscinawellness.com

Piscina & Wellness Barcelona prepara su 14ª edición renovando su apuesta por la innovación, la digitalización, la internacionalización y la sostenibilidad. El salón, que ya ha asignado el 80% del espacio previsto, potenciará el uso terapéutico del agua en los ámbitos del bienestar, salud, diversión y deporte y su conexión con la industria turística, así como el conocimiento sectorial y el *networking* entre los operadores del mercado nacional e internacional. Organizado por Fira de Barcelona en colaboración con la Asociación Española de Profesionales del Sector Piscinas (ASOFAP), el salón tendrá lugar del 15 al 18 de octubre de 2019 en los pabellones 1 y 2 del recinto de Gran Via de Fira de Barcelona donde presentará toda la cadena de valor del producto piscina para uso residencial y público, además de instalaciones, equipamiento y accesorios relacionados con el *wellness* y spa. La organización prevé superar las cifras de la edición de 2017 que contó con 368 empresas, el 60%, internacionales de 30 países y con 13.300 visitantes profesionales, en su mayoría instaladores, constructores, ingenieros y arquitectos, el 45% internacionales procedentes de un centenar de países. Además de las oportunidades de negocio que ofrecen la rehabilitación y el mantenimiento del parque de piscina existente, así como la construcción de nuevos vasos, cabe destacar otra línea de crecimiento para esta industria basada en equipamientos, productos y servicios pensados especialmente para establecimientos turísticos, centros de salud y bienestar, e instalaciones de ocio y deporte, que centrarán un año más una parte importante de la oferta global del salón, incidiendo especialmente en el *wellness* y spa y en las instalaciones acuáticas de uso recreativo. En este sentido, para visualizar las últimas novedades relativas a este ámbito, el salón acogerá nuevamente el Wellness Experience, la recreación de un centro de bienestar en el que los visitantes podrán comprobar su funcionamiento, hacer consultas a expertos y conocer las últimas tendencias en diseño, equipamiento y tecnología, así como servicios y tratamientos a ofertar.



Ambientes de exquisito estilo

Pujol Iluminación presenta su nueva línea Mini, una colección de lámparas de suspensión perfecta para crear ambientes de exquisito estilo. Mini ofrece multitud de posibilidades en su instalación, ya que permite distribuir los minifocos a nuestro gusto o de la forma que más convenga según el espacio: se puede colgar de forma radial, lineal, con todos los focos a una misma altura, a altura variable, con el cable en tensión o con los focos de luz más o menos separados. La extensión de sus cables permite elegir la longitud que necesitamos para customizar los proyectos. Diseñada por Nacho Timón, Mini es una lámpara colgante que se caracteriza por su versatilidad pero también por las formas redondeadas de sus focos de luz con 35 mm de diámetro. La colección de Pujol Iluminación se ofrece en cuatro formatos distintos. En cuanto a acabados, la colección Mini de Pujol Iluminación está disponible en cromo, níquel mate, cobre satinado, y los clásicos banco y negro, todos ellos colores muy sobrios que le van a ofrecer a la estancia la elegancia que necesita. Todos los modelos utilizan la tecnología led, que ayuda en el ahorro de energía.



La revolución lumínica

Jaime Hayon, diseñador de la emblemática Josephine de Metalarte, marca de iluminación decorativa del Grupo Luxiona, ha reinventado el concepto tradicional de esta luminaria creando Josephine X. El sector hostelero busca reinventar el concepto de iluminación. No solo se prima la eficiencia y funcionalidad sino que el diseño pasa a primer plano. Por ello, Josephine X encaja a la perfección en la decoración de cualquier estancia de hoteles, complejos turísticos, restaurantes, bares o tiendas. Con detalles que evocan a la sofisticación y un cuidado extremo en la producción, Josephine X destaca por su estructura de cerámica y pantalla de *chintz*. Sin duda, un claro ejemplo de artesanía moderna. Además, su especial diseño y gran tamaño hacen de esta lámpara un elemento decorativo con personalidad y estilo. También está disponible en una edición limitada conmemorativa de 10 colores muy especiales, con solo 10 unidades en cada color numeradas y firmadas por Jaime Hayon.



Espacios eficientes

La familia de luminarias IndiviLed® forma parte del portafolio de Ledvance para la iluminación en oficinas y edificios. Estas luminarias ofrecen una distribución de luz homogénea y elevada eficiencia, así como una instalación sencilla y flexible. Además, destacan por su sofisticado diseño Scale, recientemente galardonado con el premio German Design Award 2019 en la categoría Iluminación. Los modelos de esta familia se caracterizan por una elevada calidad de la luz basada en un sistema especial que consiste en un gran número de lentes y reflectores separados individualmente y que forman pequeños cuadrados de luz. El hecho de que cada led individual tenga su propia lente y reflector hace que las propiedades antideslumbrantes de UGR <16 y la distribución de la luz sean excelentes. La gran cantidad de elementos ópticos otorga a las luminarias un aspecto sofisticado, alcanzando además una elevada eficacia luminosa de 120 lúmenes por vatio.

Huertos verticales con luces led

La *startup* Optimus Garden ha desarrollado un revolucionario sistema de cultivo vertical que, gracias a su modularidad y fácil instalación, permite cultivar plantas decorativas, hierbas aromáticas y vegetales en cualquier tipo de espacio, tanto exterior como interior, sin la necesidad de realizar obras. La empresa, alojada en la aceleradora de *startups* Lanzadera, basa su sistema de jardinería vertical en la llamada hidroponía, técnica de cultivo que sustituye el suelo por una solución de agua y nutrientes y que procura unos jardines limpios y de fácil conservación. Además, Optimus Garden desarrolla sus propios sistemas de iluminación artificial, consiguiendo mediante leds de bajo consumo un espectro de luz perfecto para el desarrollo de las plantas. La introducción de luces led posibilita el cultivo en lugares donde no llega la luz solar o ésta es insuficiente.





Perfiles extrafinos y estor incluido

Kawneer lanza la ventana Kalory'R, con una perfilería extra reducida, que va dirigida especialmente al sector contract. La ventana cuenta con una doble hoja y cámara de aire y, entre ellas, puede llevar instalado un estor motorizado de hasta 25 mm de grosor con el que regular la entrada de calor en verano y de luz natural. Asimismo, los perfiles extra reducidos de aluminio con los que cuenta la Kalory'R (91 mm lateral; 102 mm batiente central) favorecen no solo una mayor circulación de la luz, sino también una estética más depurada, limpia y vanguardista, tan reclamada por arquitectos y diseñadores que buscan, cada vez más, la máxima conexión interior-exterior y unas vistas panorámicas con el menor grado de obstrucciones visuales posible. La ventana Kalory'R de Kawneer, transpirable y de apertura visible, dispone además de un sistema de drenaje oculto y la posibilidad de contar con herrajes también ocultos o visibles. Además, ofrece una amplia gama de acabados, admitiendo su configuración en modo bicolor.

Radiador con frontal personalizable



Los paneles frontales personalizables de Zehnder Lateo permiten decorar una habitación de hotel gracias a un diseño que permite diseñar el frontal según las necesidades. Visualmente, respeta el diseño de un convector de pared típico, pues la carcasa está formada por una chapa de acero de superficie lisa. El calor por convección se emite mediante el intercambiador de calor situado detrás de la carcasa. Una rejilla de protección con estructura de círculos o cuadriculada mejora la seguridad, además del aspecto visual, y dirige la corriente de aire a la estancia. Las conexiones de agua pueden situarse hacia abajo a la izquierda o la derecha y se integran de forma invisible debajo de la carcasa. Además, su alto rendimiento térmico permite el calentamiento rápido de grandes espacios en un tiempo mínimo.

Alexa y KNK conectados

Mediante el *software* Jung Visu Pro de visualización y control para sistemas de automatización de edificios basados en KNX, Jung abre la posibilidad de dictar órdenes por voz para subir o bajar persianas, encender o apagar luces, gestionar la climatización, etc. a través de la popular *app* Amazon Alexa. El *software* Jung Visu Pro es un sistema tan versátil que no tiene limitación de puntos de datos, lo que implica que pueden registrarse y gestionarse con comodidad varias instalaciones KNX independientes. Esto lo convierte en una solución ideal también para aplicaciones complejas, ya sea en el ámbito privado, industrial, comercial o público.



Formas femeninas

PortobelloStreet.es presenta la colección de mobiliario Stiletto con la que rinde homenaje a un clásico de la moda femenina que, al igual que esta colección, estiliza y es un símbolo de elegancia. Destaca el color rojo en el interior de sus patas en laca rubí, inspirados en los famosos e icónicos *stilettos* con suela roja de Christian Louboutin. La colección, fabricada en chapa de nogal canaleto y eucalipto, incluye aparadores, cómodas, sinfonieres, librerías, muebles bar, muebles de TV, mesas, sillas y sillones con el denominador común del rubí en la trasera de las patas, símbolo inconfundible de elegancia y feminidad.



Unión de practicidad, funcionalidad y estética

La versatilidad es una de las características más preciadas en el diseño, y es que aunar practicidad, funcionalidad y estética es todo un reto. Cancio ha vuelto a conseguir innovar con la nueva colección Kerala, que incluye distintas mesas y barras que tienen diversas posibilidades y múltiples acabados. Kerala es una colección de mesas o barras, fijas o extensibles, con un diseño sobrio y vanguardista. Los productos de la colección Kerala cuentan con un sistema de extensión mediante desplazamiento de las patas y con un ala de gran longitud cuya apertura se realiza con un mecanismo pivotante que permite que el extensible sea de una sola pieza. La mesa Kerala consiste en dos elementos de formas muy básicas, un sobre rectangular fabricado de Dekton de Cosentino y cuatro patas de sección cuadrada. En cuanto a las alternativas de la base, se ofrece en los 52 acabados que ofrece la marca Dekton de Cosentino.

Posibilidades múltiples

Loft, un diseño de Lluís Codina para Carmenes, es la solución ideal para quienes prefieren decidir de qué tipo de sofá quieren disfrutar dependiendo del momento y de sus necesidades. Una estructura de madera cubierta por poliuretano ofrece la base ideal para un conjunto de cojines rellenos de pluma de ganso y fibras huecas que permiten cambiar el asiento y descubrir sus posibilidades múltiples. Esto se complementa por un gran número de componentes y tamaños, con pufs y piezas esquineras que proporcionan una mayor versatilidad.



Los muebles *vintage* de **Yestersen** llegan a España

Tras su éxito en Polonia, Yestersen, plataforma de muebles *vintage*, enfocada a profesionales y amantes de la decoración, llega a España con la mejor selección de iconos y piezas únicas de diseño del siglo xx. La clave del éxito de Yestersen reside en su capacidad y entendimiento del sector para poner en contacto a anticuarios y espacios comerciales especializados en la compraventa de clásicos del diseño con consumidores finales y profesionales del sector del interiorismo y la decoración que demandan piezas originales fuera de los estándares de las grandes cadenas de muebles y objetos de decoración. También es ideal para aquellas personas y expertos que encuentran en estos muebles una forma más sostenible de amueblar y decorar empleando objetos que pueden tener una segunda, tercera o incluso cuarta vida.



Guía Contract y Canal Horeca





CARAVITA®
Sombrillas y velas tensadas exclusivas

T +49 8458 603 89 18 | F +49 8458 603 89 20
www.caravita-parasoles.com | ventas@caravita.eu





Guía Contract y Canal Horeca

Oferta especial

1 módulo edición impresa
+ 1 banner en
www.equipamientohostelero.com

300€

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®



Prendas impolutas con el mínimo coste

LAVANDERÍA



De nada sirve tener las mejores instalaciones del mundo, si los textiles que vemos en ellas o los uniformes de los empleados no están en condiciones impolutas. La lavandería es clave para el éxito de un buen servicio, pero el hostelero exige más rapidez, mejores resultados y menos costes. *Por Isabel Fernández*

INDUSTRIAL





Eficiencia energética y máxima limpieza son esenciales a la hora de presentar las prendas textiles de hoteles y restaurantes. En la actualidad se exigen lavadoras con un alto poder de centrifugado, secadoras con consumos y programas de ahorro de energía y agua, así como unas calandras de alta producción que posibilitan planchar reduciendo el tiempo y el consumo energético. Se trata de máquinas diseñadas para satisfacer las tres preocupaciones básicas de los empresarios hosteleros: calidad, fiabilidad y rentabilidad. Así, Paulo Barreira, director de Girbau Ibérica, indica que "los hoteleros buscan siempre un equipamiento que les ofrezca calidad de acabado y eficiencia, y que además sea fiable y tenga facilidad de uso, puesto que de esta manera se mejora el trabajo de los operarios y se alcanza la máxima productividad en la instalación. Por encima de todo está controlar la calidad de la ropa, puesto que supone uno de los aspectos que impacta directamente en la imagen de su establecimiento a través de la percepción de cada cliente". Para Oriol Montull, delegado comercial de Carbonell Compañía Anónima, se exige que las

máquinas sean “eficientes, es decir, que consuman la mínima energía, agua y productos para cada ciclo”. Y José María Boneu Simon, *managing director* de Laundry Solutions, que cuenta con las marcas Drylav y Rembli, resalta que “mayoritariamente valoran el precio, no la calidad y prestaciones del equipo, lo cual representa a la larga, o incluso a corto plazo, problemas de producción, consumos, paro de la maquinaria, recambios, etc.”.

¿Servicio interno o externalizado?

Hay dos alternativas cuando se decide estructurar el servicio de lavandería: que sea interno o externalizarlo. ¿Qué aconsejan los expertos? Oriol Montull, de Carbonell Compañía Anónima, responde que “lo más práctico para estos sectores es externalizar el servicio con la modalidad de *renting*, ya que los hoteleros o restauradores se deben centrar en su actividad y dejar al resto de profesionales con su especialidad. Además, los hoteleros y restauradores conocen exactamente el coste que les representa la lavandería en una habitación o en una mesa de restaurante. Tienen siempre un *stock* de ropa y solo pagan por el uso. En cambio, un hotel o restaurante que tiene internalizado este servicio no mira tanto los costes sino la calidad y el control de su ropa”. Por su parte, Paulo Barreira, de Girbau Ibérica, afirma que “no depende para nada de la categoría del hotel, sino del servicio externo que tenga y de su nivel de exigencia. Si dispone de una lavandería externa próxima que le ofrece la calidad de acabado que desea a un precio competitivo, no se plantea la lavandería interna. Si, por el contrario, no dispone de este servicio tal y como lo necesita o requiere ajustar costes, controlar la disponibilidad de la lencería y controlar el acabado, no tiene duda en incorporar una unidad interna de lavandería”. Además, José María Boneu Simon, de Laundry Solutions, opina que “hoy en día utilizan más servicios externos. Depende del servicio de estos y de la cantidad de establecimientos que puedan disponer, hay que hacer números y valorar la inversión con la amortización. A veces no tienen el servicio que necesitan, pero también es cierto que en muchos casos estos servicios los contratan solo por precio, sin mirar la calidad del acabado ni la duración de la ropa, cuando realmente el coste del servicio de lavandería por plaza es mínimo”.

Proyecto

A la hora de proyectar el sistema de lavandería, se deben considerar diversos factores. El primer paso es determinar qué necesidades tiene el establecimiento porque, en función de la categoría y el número de habitaciones, la rotación de la lencería y el número de prendas varía; si es urbano o si es vacacional (cambia el número de toallas y el proceso de lavado si es de playa habrá arena); determinar cuántos *stocks* de lencería tendrá para calcular la rotación de las prendas; el acabado que se quiere dar al textil para determinar la clase de máquina que se necesita; el espacio y el lugar en el que se situará la lavandería, etc.

GIRBAU IBÉRICA





MIELE PROFESSIONAL

Sostenibilidad

El agua, la energía y el tiempo de proceso (productividad por persona) son recursos cada vez más caros y que hay que proteger. Por este motivo, tanto para la rentabilidad económica del negocio como para la medioambiental, los hosteleros exigen un mayor esfuerzo.

“Más allá del respeto al medio ambiente, la eficiencia en el consumo de energía, agua, electricidad y tiempo supone una de las bases del ahorro y la rentabilidad del negocio. A lo largo de estos últimos años se ha reducido drásticamente el consumo energético de las máquinas, así como de los ciclos, en algunos casos hasta la mitad. En este sentido, muchos hoteleros apuestan por la renovación de la maquinaria de su lavandería porque amortizan rápidamente la inversión, además de poder disponer de los nuevos avances en cuanto a programación y personalización”, señala Paulo Barreira, director de Girbau Ibérica.



Equipos más demandados

Otro aspecto a supervisar es el papel que juega cada máquina, además de qué tipo de máquinas y cuántas se van a necesitar. En el sistema de lavado, las lavadoras y secadoras son parte esencial de la higiene de un establecimiento. Los introductores y plegadores optimizan mucho la productividad de la lavandería y mejoran la calidad del planchado y acabado. Además, ayudan a disminuir el personal con un buen retorno de la inversión. Por su parte, las calandras o secadoras-planchadoras consiguen reducir mucho el tiempo, ya que se pueden introducir las prendas recién sacadas de la lavadora. "Dependiendo de si se trata de un establecimiento o de una cadena, ya que los equipos van de acuerdo a la producción y a los costes en particular del personal, vamos desde una lavadora y secadora de 25 kg hasta un túnel de lavado, con plegadoras de toallas, servilletas, sábanas, etc.", apunta José María Boneu Simon, de Laundry Solutions. Por su parte, Oriol Mon-



GIRBAU IBÉRICA

Paulo Barreira, de Girbau Ibérica, comenta que "la palabra clave es la adaptación del proyecto, tanto a las necesidades de producción del hotel como a la calidad del acabado, la disponibilidad de recursos humanos, el espacio, etc. El hotelero procura por encima de todo que su unidad de lavandería le garantice la calidad del acabado deseado y hacerlo, además, con la máxima eficiencia posible. El objetivo es, a grandes rasgos, que la lavandería sea una instalación rentable por sí misma como centro de coste y aumente con ello la rentabilidad de todo el negocio".

Calidad, fiabilidad y rentabilidad son tres premisas exigidas por los hosteleros a la hora de adquirir la maquinaria

La lavandería es un proceso, con lo que las zonas de lavado y secado tienen que dimensionarse y diseñarse teniendo en cuenta que el flujo de la ropa que salga de la zona de lavado pueda ser asumido con equilibrio por el secado. Si no se hace un proyecto global, lo que puede ocurrir es que las prendas húmedas que salgan de la lavadora tengan que esperar mucho tiempo antes de entrar en la secadora, lo que puede comportar arrugas, un mal acabado y problemas en temas de higiene.

LAUNDRY SOLUTIONS



tull, de Carbonell Compañía Anónima, sostiene que, "en función de la producción en el ámbito del lavado, se realiza bien con lavadoras convencionales de distintas capacidades o bien con túnel de lavado; secadoras para toallas; calandras para el secado-planchado de ropa lisa; plegadores para automatizar las fases del proceso en la lavandería (existen las plegadoras de ropa lisa a la salida de la calandra, de toallas y servilletas…), etc. También para la ropa tanto del personal como de los clientes se pueden poner mesas de repaso, desmanchadoras y/o prensas de planchado; son máquinas habituales en los valet de los hoteles".

Acabado perfecto

El acabado perfecto de las prendas se obtiene con buenos equipos, buenos programas de lavado, secado y planchado, además de una buena formación de los operarios para que realicen los procesos de manera óptima.

Según Paulo Barreira, de Girbau Ibérica, "para alcanzar un resultado óptimo, la clave es la adaptabilidad (desde la programación) de cada proceso a las prendas que se deban tratar. De este modo, las máquinas varían sus configuraciones para que los acabados sean los que se

Textiles inteligentes

La innovación en el sector *hospitality* se ha convertido en una apuesta de las empresas para mantenerse a la vanguardia de las últimas novedades tecnológicas, entre las que se encuentra la introducción de los textiles inteligentes para conocer y controlar la trazabilidad de los artículos. Para ello se debe realizar el montaje de una instalación RFID que consta de tres partes: los *tags*, un *software* y un *hardware*. Concretamente, un *tag* es un chip incorporado a la prenda en una especie de "lentejuela" que lleva integrada una antena. Sería como el ADN de cada prenda, ya que cada uno de ellos tiene un número o código que lo identifica con un cliente. Los *tags* han evolucionado y cuentan con dos opciones, el *tag* y la etiqueta-*tag*. Estos chips, que emplean la tecnología RFID-UHF, deben ser resistentes a los lavados industriales y a los productos químicos a los que son sometidas las prendas, así como a las altas temperaturas de los planchados. En cuanto al *hardware*, la instalación consta de un arco; una cabina, donde se realizan lecturas masivas de artículos y se pueden pesar; un equipamiento especial para la lectura de paquetes, y una PDA. Mientras, el *software* se encarga, principalmente, de controlar las entradas y salidas de los artículos. Entre sus funcionalidades se encuentra la facilidad que posee para la identificación, localización, trazabilidad y gestión de artículos; la integración transparente de datos con el sistema de gestión de la empresa; la generación de informes por clientes o artículos; la detección de errores en cada uno de los procesos; o la gestión de la trazabilidad de cada una de las prendas, lo que permite su control por pérdida, desgaste, rotura. Por todo ello, esta instalación de textiles inteligentes resulta idónea para la relación entre hosteleros y lavanderías. Su funcionamiento resulta sencillo. Por ejem-

CARBONELL COMPAÑÍA ANÓNIMA





LAUNDRY SOLUTIONS

plo, la empresa Resuinsa, que se encarga de suministrar los textiles inteligentes con *tags* incorporados, proporciona las prendas al hotel. Este recibe y realiza el inventario de artículos, cuya información sube a la nube, donde se almacena y gestiona. El establecimiento envía los textiles a la lavandería, la cual, con esta tecnología, puede subir la información pertinente a la nube. De esta manera, el sistema también permite ahorrar tanto en tiempo como en personal a la hora de contar y controlar las existencias. Si la instalación para textiles inteligentes se encuentra en el hotel y es este el que gestiona el lavado, también lo puede realizar a través de lavanderías que no tienen el sistema o lava las prendas en su propia lavandería. Igualmente, con esta tecnología puede controlar y verificar la trazabilidad de la ropa. Asimismo, los hoteles pueden ser víctimas de pérdidas que no son derivadas del proceso entre el establecimiento y la lavandería y que pueden distorsionar la base de datos: huéspedes que se llevan género o empleados que lo sustraen. Por tanto, existen un par de opciones para controlar estos extravíos: una alfombra antirrobo que está equipada con un lector de tecnología RFID y una antena colgada en el techo capaz de leer espacios más altos de 3,5 metros.

RESUINSA



GIRBAU IBÉRICA



precisan, haciendo el lavado con el mayor cuidado de cada prenda. La temperatura, la velocidad del centrifugado, el bombo debidamente protegido para no dañar la ropa o los procesos de lavado y planchado más cuidadosos son algunas de las prestaciones que dotan a las prendas de la limpieza, higiene y suavidad que debe ofrecer el hotel".

Los fabricantes de este tipo de productos innovan continuamente para conseguir máquinas que ofrezcan los mejores resultados con los mínimos gastos. Para el representante de Girbau Ibérica, en los últimos años, en el caso de los hoteles, destacan dos tendencias: "eficiencia y posibilidad de personalización del acabado, y facilitar el servicio de lavandería a los clientes, como son los *laundry corners* con autoservicios para clientes que puedan lavarse la ropa ellos mismos (en caso de huéspedes que practiquen deporte, por ejemplo). Además, lo que antes se externalizaba a tintorería, ahora puede lavarse en la misma lavandería. Nuestras lavadoras son aptas para realizar procesos de *wet cleaning*, con lo que pueden realizar tanto lavados intensivos como tratar prendas delicadas (seda, piel, etc.)". Asimismo, Oriol Montull, de Carbonell Compañía Anónima, cree que "la evolución y el futuro del sector pasa por mejorar las máquinas hasta obtener el grado máximo de fiabilidad, eficiencia energética y reducción de consumos, ayudadas por productos químicos cada vez más efectivos y ecológicos. Quien renueve, actualice la maquinaria y vaya hacia estos máximos será más competitivo, mientras quien se estanque acabará no siéndolo tanto".



MIELE PROFESSIONAL



La fuerza de la piedra

Rocks, de Natucer, reinterpreta la belleza y la fuerza de la piedra como elemento esencial de la arquitectura actual. Un producto único, de gran armonía cromática y un altísimo nivel de detalle en el diseño, perfecto para exteriores gracias a sus altas prestaciones técnicas y a las piezas especiales que completan la decoración, como las destinadas a piscinas y zonas de baño, ya que aportan seguridad en aquellas áreas transitables donde existe un alto nivel de humedad y pendientes pronunciadas.



Inspiración industrial

Anthology presenta Volumen 06, una asombrosa colección de papeles pintados inspirada en los espacios industriales, las paredes fabricadas, y la tendencia de superficies pulidas y naturales, como hechas a mano, que se unen a colores suaves y delicados con acentos femeninos. Los relieves y la ornamentación añaden detalles lujosos y con textura a esta cautivadora colección que captura el paso del tiempo en las formas naturales y su interacción con las personas. Se trata de papeles especialmente indicados para proyectos contract. Anthology se distribuye en España a través de Pepe Peñalver.



Tecnología y naturaleza

Interface lanza dos nuevas colecciones: Visual Code, línea de pavimento modular, y Drawn Lines, nueva oferta LVT de la firma. Inspiradas en la tecnología y en la naturaleza, y tanto en combinación como por separado, ambas colecciones crean un ambiente lleno de color y atractivo, ideal para una gran variedad de espacios como oficinas, hoteles, restauración o centros educativos. Visual Code y Drawn Lines reconectan a la gente a través de los atributos del diseño biofílico e incorporan la tendencia del *maker movement* en los detalles de diseño hechos a mano. Ambas colecciones realzan cualquier espacio por las opciones modulares y la complementariedad de sus diseños, ofreciendo resultados únicos y de vanguardia que satisfacen todas las necesidades del cliente.

Sutileza y personalidad



Azuvi presenta su nueva colección Duomo, discreta pero con personalidad. Inspirada en la piedra trabajada artesanalmente, la serie Duomo se caracteriza por su aspecto abujardado y envejecido de gran protagonismo. En pavimento, porcelánico, se presenta en 60×60, 60×120 y 120×120 cm en dos colores: Sand (beige) y Grey (gris claro). La textura es mate y el dibujo de la piedra es uniforme, manteniendo la estructura original del abujardado artesanal. La base en 30×90 cm y en pasta blanca recrea un dibujo espigado con algunas reservas más claras que le dan dinamismo a la pieza. A ella se le suma el decorado que, siguiendo la misma textura y dibujo, aporta un volumen en *zigzag* que le da protagonismo a la serie. Combina en colores con el pavimento: Sand (beige) y Grey (gris claro). La gama de grises y neutros es una de las tendencias decorativas del siglo XXI. Sutil y elegante, es la mejor elección para cualquier estancia. Duomo se ofrece en pavimento porcelánico de masa coloreada, en tres formatos diferentes: 59×59 cm, 60×60 cm y 60×120 cm. En revestimiento pasta blanca el formato es de 30×90 cm.

El nuevo restaurante **Ca la Rossita** evoca el interior de los veleros clásicos

La elegancia y distinción de los grandes veleros clásicos luce en todo su esplendor en el restaurante barcelonés Ca la Rossita, una arrocería ubicada en el centro comercial Diagonal Mar. El proyecto de interiorismo ha corrido a cargo del estudio Carlos Martínez Interiors que ha creado un concepto innovador con aire mediterráneo. Mobiliario de madera, mosaicos cerámicos al estilo escamas de pez, cabos que van de pared a pared, espejos de formas ovaladas enmarcados en tonos cobrizos emulando las ventanas de los camarotes…, elementos que hacen sentir al comensal que se encuentra en el interior de una escena marítima. La división contract de la compañía Cubiñá ha participado en el espacio equipándolo con mobiliario personalizado de fabricación propia y piezas singulares del diseño contemporáneo.

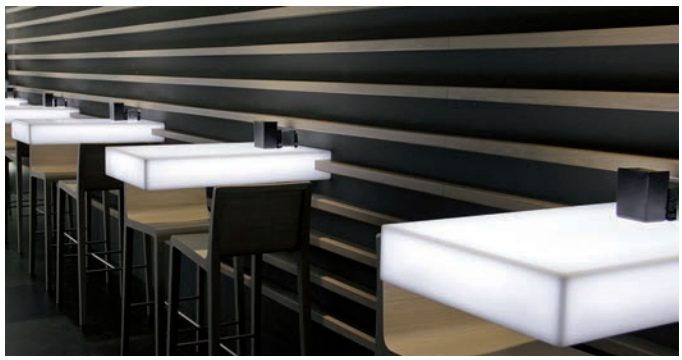




Hong Kong estrena restaurante con sello barcelonés

El estudio barcelonés Cortina ha estrenado su segundo proyecto en menos de un año en Hong Kong, donde ya cuenta con oficina propia desde hace 18 meses. Se trata del nuevo restaurante de la cadena internacional Ichigen, unas de las firmas japonesas más importantes de *street food*, que ha apostado por este establecimiento como su buque insignia en Hong Kong. El nuevo local está situado en el centro comercial Harbor City, con vistas al famoso puerto Victoria. La ejecución del proyecto ha durado cuatro meses y ha contado con un presupuesto de 700.000 euros. El nuevo restaurante tiene 260 m^2, incluida la cocina, y una capacidad para 89 comensales. La cadena Ichigen cuenta con una decena de restaurantes repartidos en ciudades como Tokio, Sapporo, Taiwan o la propia Hong Kong. Los aspectos más destacables de este proyecto han sido trasladar un concepto encantador y humilde a uno de los núcleos económicos más poderosos del mundo. La clave es el lujo cercano, aquello que todos consideramos sofisticado pero que podemos permitirnos.

Hi-Macs ilumina la cervecería **Islia** de A Coruña



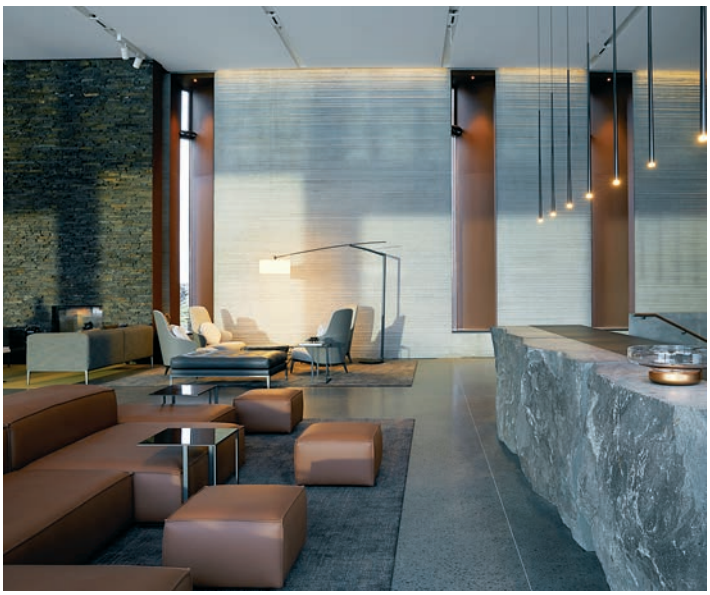
Situada en el municipio de Ordes, en pleno corazón de A Coruña, se encuentra la cervecería Islia, un local moderno, diferenciador y funcional diseñado por el estudio de interiorismo PF1, que destaca por sus formas orgánicas y su mobiliario retroiluminado realizado en la piedra acrílica Hi-Macs®. El diseño de este espacio, ahora dividido en varias estancias, fue fruto de una gran investigación sobre el entorno en todas sus facetas, ya que de esta forma se determinaron aquellos elementos a potenciar. El estudio de interiorismo PF1 tenía un gran reto por delante al tratarse de un espacio de dimensiones limitadas, ya que presentaba una pequeña fachada y una estrecha entrada que propiciaba una parte posterior oscura y sin vida. Para resolver este problema se decidió iluminar todo el local con led. Por permitir un trabajo de la luz gracias a su translucidez, los diseñadores eligieron Hi-Macs® como elemento principal de toda la decoración. Con un protagonismo especial destacan las mesas retroiluminadas y suspendidas en el aire, realizadas en Hi-Macs®. Por la vital importancia de estas cualidades en los elementos de restauración, la barra de bar, el botellero de la misma y el expositor de productos alimenticios también han sido realizados en Hi-Macs®.



©JESÚS GRANADA

Technal instala sus cerramientos en el nuevo hotel **Montalván** de Sevilla

La antigua fábrica de cerámica Montalván era uno de los tres conjuntos alfareros que quedaban en el barrio de Triana (Sevilla). Esta cerró su actividad en 2012 y ahora resurge como hotel de 21 habitaciones y restaurante de la mano de AF6 Arquitectos. El proyecto está basado en la innovación a través del reciclaje, haciendo uso de toda la cerámica que quedaba en la fábrica. El edificio se descubre desde el interior, donde se encuentran tres patios. El primero cuenta con paredes blancas muy altas decoradas con murales polícromos. En el segundo se encuentra una fachada cuyo protagonismo recae sobre un *patchwork* cerámico. Para los huecos acristalados de este patio, se han empleado ventanas Soleal 65 de Technal en acabado negro mate, remarcando así la elegancia de cada uno de los paños de vidrio. Este modelo de ventana encaja en el proyecto gracias a sus altas prestaciones y su versatilidad, combinando múltiples composiciones y con un diseño en sintonía con la fachada. El tercer patio se ha creado con un antiguo horno de cerámica, el arco que se atraviesa para subir a la cubierta de los hornos y un gran cuerpo volado que aporta sombra a este espacio. El restaurante es una pieza autónoma perfectamente vinculada al conjunto de la fábrica y se corresponde con los espacios de la antigua Casa Montalván, obra de 1925 del arquitecto Juan Talavera y Heredia.



Vibia ilumina el **Retreat Hotel** en la islandesa Blue Lagoon

El recién inaugurado Retreat Hotel en Blue Lagoon (Islandia) es un hotel de lujo con 62 suites y spa, rodeado de aguas ricas en minerales, construido directamente en el flujo de lava de 800 años de antigüedad en el Geoparque Mundial de la Unesco. Las luminarias de Vibia se encuentran en todos los espacios públicos. Slim, de Jordi Vilardell, viste elegantemente el vestíbulo al aire libre con sus largos y estilizados conos suspendidos sobre el mostrador de rocas dentadas. Configurada en forma de anillo, esta instalación crea una resplandeciente marquesina y un rincón acogedor para disfrutar de la vista. En otra zona del vestíbulo encontramos la lámpara Balance. Diseñada por Jordi Vilardell, la trama de aluminio en forma de tambor sobresale de su columna, iluminando las sillas y manteniéndose alejada del flujo de personas que circula por el pasillo. Finalmente, Mayfair decora el amplio mostrador de la recepción. Diseñada por Diego Fortunato, es una versión moderna de la lámpara de sobremesa francesa bouillotte del siglo XVIII.

4Retail desarrolla la construcción del restaurante peruano **Cocorocó**

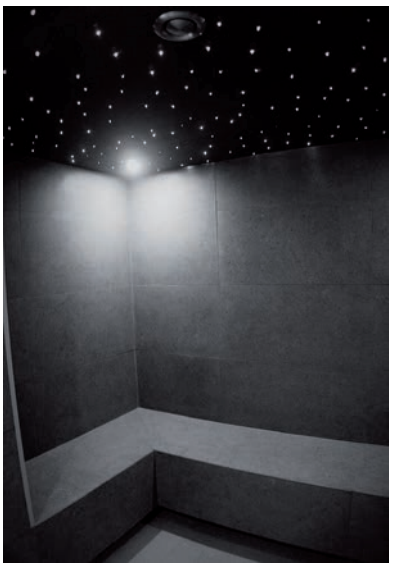
El nuevo restaurante de cocina peruana Cocorocó ha abierto en el céntrico barrio del Eixample (Barcelona). 4Retail ha llevado a cabo la construcción llave en mano del local en sólo dos meses. Cocorocó presenta un interiorismo acorde a su esencia, que no es otra que abrazar la sustancia mágica de la comida peruana, con el pollo a la brasa como plato estrella de su carta. El responsable de su diseño interior, Morandi Arcela, que lidera el estudio de interiorismo especializado en espacios gastronómicos Brandfood, ha creado una atmósfera informal, de carácter sencillo y abierto. Los colores vivos tan típicos de la decoración peruana y los ornamentos artesanales se combinan con diferentes modelos de sillas y altos techos de estilo industrial. En su decoración encontramos algunos guiños al pollo de corral, como por ejemplo las luminarias que están realizadas con la típica malla de alambre de granja.





Pilar Líbano pone su sello en la planta noble de Park Piolets MountainHotel & Spa

Park Piolets MountainHotel & Spa, un cuatro estrellas ubicado a pie de las pistas de esquí de Grandvalira, ha presentado esta temporada de invierno la reforma de su *lobby* y ha estrenado el restaurante efímero Kao Soldeu. Ambos espacios cuentan con la firma de Pilar Líbano Studio y se suman a un ambicioso proyecto de transformación integral de este hotel, que empezó con una primera fase en 2016. Se ha conseguido así un diálogo del interior con el paisaje exterior, gracias a la fachada acristalada. Desde un interior intencionadamente cálido y muy confortable se observa la belleza del paisaje de alta montaña. La optimización de la luz natural y la búsqueda de la máxima funcionalidad de los espacios son pilares de los proyectos de Pilar Líbano. Esto se ha logrado en el *lobby* de Park Piolets, redistribuyendo y compartimentando el gran espacio en diferentes escenarios acogedores. Se ha cambiado toda la distribución y se ha optado por sofás de diferentes volúmenes y telas, creando un ambiente más informal, donde se ha potenciado mucho la madera de roble natural, con un acabado contemporáneo. El *hall* se abre al final a un bar central, que separa el *lobby* del restaurante efímero Kao, donde hay una zona de tonos más claros, muy cálida, con una chimenea.



Freixanet renueva la zona *wellness* del Hotel Arts Barcelona

Bajo el paraguas de la prestigiosa marca hotelera Ritz-Carlton, el Hotel Arts Barcelona ha confiado en Freixanet Wellness para varios proyectos. Por ejemplo, la instalación del spa del The 43 Membership Club y su posterior renovación parcial o la recién finalizada sustitución de los baños de vapor del *fitness center,* de uso exclusivo para clientes del hotel. En concreto, la instalación de Freixanet Wellness ha consistido en dos baños de vapor Wellpro® (zona femenina y masculina) equipados con sendos generadores de vapor de alto rendimiento. Cada cabina ha sido completada con un majestuoso cielo estrellado para que la experiencia del usuario sea completa, y han sido revestidas con un material cerámico de diseño y medidas especiales.

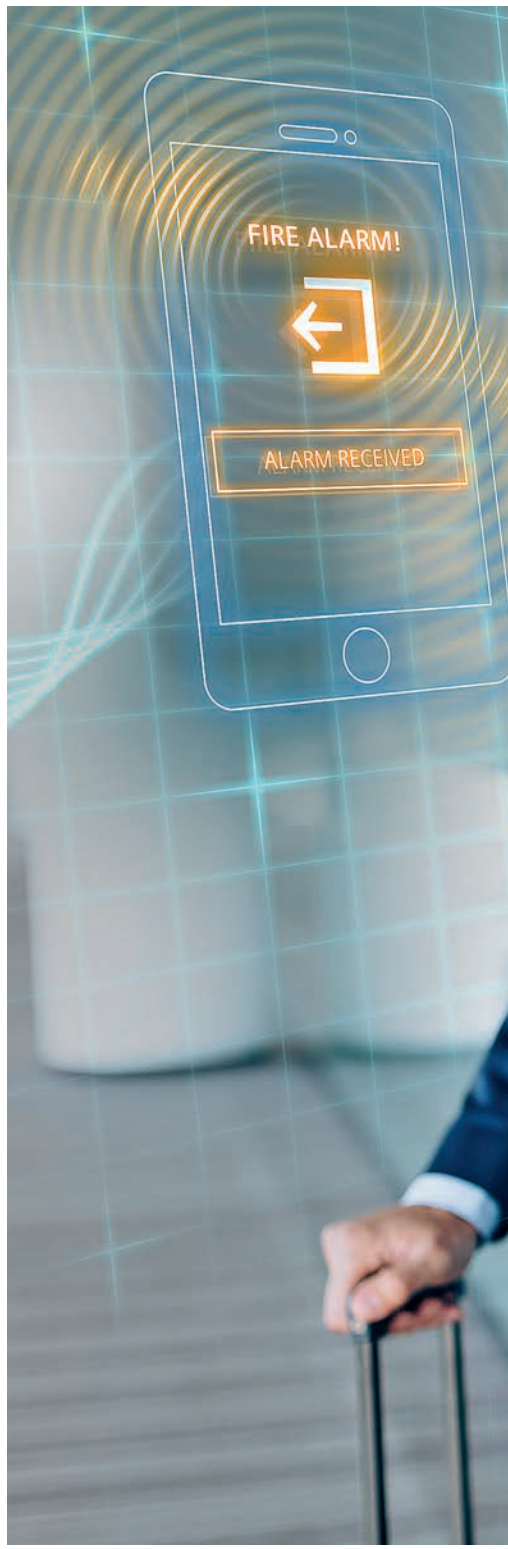


El Auditori de Barcelona renueva su cafetería Llanterna con diseño español

Dentro de las instalaciones del Auditori de Barcelona, una de las grandes obras del arquitecto español Rafael Moneo, se encuentra el bar Llanterna, totalmente redecorado por empresas de diseño Made in Spain. La idea de potenciar el diseño surgió cuando el estudio de interiorismo de Andrea Soto se puso en contacto con la asociación Red (Reunión de Empresas de Diseño). De aire íntimo y exclusivo, el Llanterna sumerge a sus visitantes en una atmósfera sencilla, elegante y con toques teatrales, que tiene mucho que ver con las distintas salas del propio Auditori. La elección de mobiliario, materiales e iluminación ha posibilitado conseguir este ambiente con tanta personalidad. En el proyecto destaca el mobiliario de madera y cuero en tonos vino y mostaza. Para la renovación del espacio se mantuvieron los techos, las paredes y la barra de madera rojiza. La distribución del espacio fue pensada para dar cabida a diferentes usos. Tres grandes columnas presiden el bar donde se distribuyen la zona de comedor y en los extremos la zona de cafés y espacio de música, que cuenta con un piano en el que se puede disfrutar de música en directo.

SEGURIDAD en las ZONAS NOBLES





Además de las modernas soluciones que la tecnología ofrece para que las habitaciones sean estancias seguras (temática tratada en la anterior edición de *Equipamiento Hostelero Contract*), los hoteles deben garantizar la seguridad del edificio al completo. Accesos, zonas comunes, aparcamientos, estancias de servicio, almacenes, cocinas, entre otras instalaciones, precisan de un control diferente al de las habitaciones y, por este motivo, a la hora de equiparse con medidas de protección (contra robo, incendios o situaciones imprevistas), lo ideal es proyectar la seguridad de manera integral, lo que supone también un ahorro de costes. Se debe pensar en el hotel como un todo. Por ejemplo, el sistema de control de accesos debe ser capaz no solo de gestionar las habitaciones, sino las vías de escape, el acceso al *hall*, la recepción o el *lounge*, y también al gimnasio, los salones o la terraza con piscina en la azotea, así como a la gestión de los ascensores, el acceso a los despachos, los cuartos de servicio, etc. Si, además, se combina este control de accesos con una gestión de la información en tiempo real, se consigue una mejora en la seguridad y en la productividad del sistema, ya que la información y los cambios se realizan de forma *on line* en ese preciso instante.

Sistemas de videovigilancia

Una de las maneras de garantizar la seguridad en las zonas nobles, como en el resto del hotel, es la implantación de cámaras de videovigilancia, que deben ofrecer una reproducción de imagen clara en todo momento desde cualquier ángulo. Se trata de contar con soluciones fiables que puedan monotorizar con precisión todas las áreas de un edificio, incluyendo las zonas públicas y comunes ya que, debido al gran tráfico de personas que pasan por estos espacios, pueden convertirse en áreas de alto riesgo. Además, es necesario una tecnología que se instale con una interrupción mínima en el funcionamiento cotidiano del hotel y que sea fácil de utilizar.

En un hotel, tanto en sus áreas comunes interiores como en los exteriores, hay muchas medidas de seguridad que tomar. Se deben instalar dispositivos que pasen desapercibidos por los clientes, por lo que deben ser prácticos y discretos, pero son de vital importancia, pues su ausencia puede dañar notablemente la imagen del hotel.

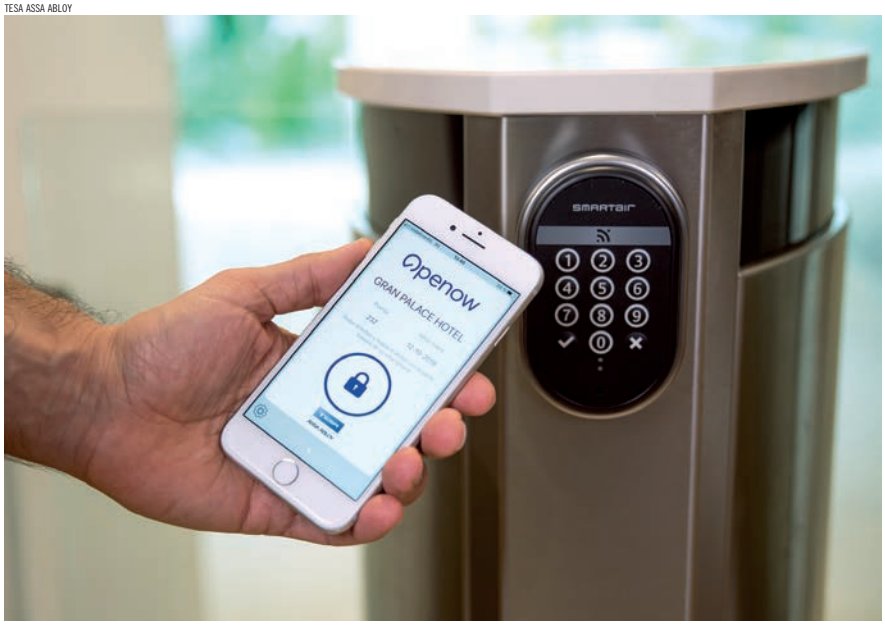
Por Isabel Fernández

Control total con discreción



SIEMENS

TESA ASSA ABLOY



BOSCH SECURITY & SAFETY SYSTEMS



Sistemas de videovigilancia integrados

JOHNSON CONTROLS



Hay que proporcionar servicios de seguridad centralizados que den soluciones con alto valor añadido, como es el caso de los sistemas de video integrado que permiten al cliente tener un control 360° de lo que pasa en el hotel:

- **VIDEO ASSIST: ayuda al personal del hotel dando apoyo mediante seguimiento de CCTV. También permite hacer análisis y realizar informes, así como *heatmapping* (establecer zonas de mayor/menor afluencia) y la posibilidad de contar la gente que entra y sale en el recinto. Esto posibilita al hotelero optimizar recursos (personal) con información sobre los flujos de los clientes dentro de sus instalaciones.**
- **CUSTOMER SUPPORT: permite dar soporte al cliente final en establecimientos desatendidos, como podría ser el de diversas zonas del hotel como *parkings* o áreas desatendidas.**
- **REVISIÓN TÉCNICA DE SISTEMAS: posibilita realizar revisiones preventivas de manera remota. Por ejemplo, los responsables de la seguridad de hotel pueden supervisar en todo momento, mediante el servicio de vídeo, lo que sucede en cualquier zona común del hotel sin necesidad de estar *in situ*.**
- **SOPORTE AL CONTROL DE ACCESOS: dar soporte al sistema de control de accesos para poder reaccionar a tiempo ante eventos de seguridad, proporcionando una gestión unificada de las credenciales y tarjetas de los trabajadores, regulando la entrada y salida de personas y material, además de gestionar las zonas de acceso para los gimnasios, piscinas, *parkings*, pistas deportivas, etc.**
- **SOPORTE A CONTRATAS: los sistemas de CCTV ofrecen la posibilidad de verificar el trabajo realizado por las contratas de limpieza y mantenimiento del hotel de manera remota.**

Fuente: César García-Caso, security solution manager *Iberia de Johnson Controls*

Para César García-Caso, *security solution manager* Iberia de Johnson Controls, "los sistemas de videovigilancia en los hoteles son un elemento esencial para el buen funcionamiento del negocio y pueden convertirse en una clave diferenciadora a corto plazo. Los responsables de seguridad de este tipo de establecimientos buscan soluciones integradas que garanticen el equilibrio entre la seguridad, la estética, la comodidad y la privacidad de sus clientes". Por su parte, Francisco García Latorre, *business development manager* de Bosch Security & Safety Systems, enfatiza en que "una de las responsabilidades que tiene el hotel, junto a la de ofrecer una estancia confortable, es la de proporcionar una sensación de seguridad. Esto permite a los huéspedes descansar y relajarse lo máximo posible, en un entorno nuevo y desconocido, minimizando el estrés que esa situación pueda producir. Precisamente porque los hoteles, generalmente, no imponen medidas intrusivas como una inspección completa y comprobaciones de identidad en sus accesos, a veces son considerados como un blanco fácil para robos y actos delictivos. Si a eso le sumamos ciertas particularidades derivadas de la propia actividad del hotel, nos podemos encontrar con un alto número de individuos que confluyen a lo largo del día entre los clientes, personas que acuden a reuniones, conferencias o eventos, personal interno, proveedores, mantenedores, etc., que hacen que la seguridad sea un ob-

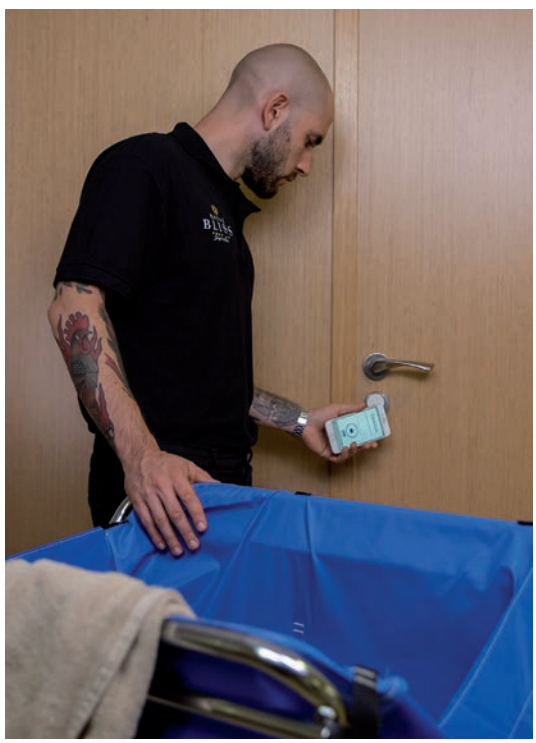


GANCEDO

Textiles ignífugos

La fabricación de textiles ignífugos destinados a la decoración está muy desarrollada y existen muchas empresas que ofrecen nuevos diseños cada temporada. Hoy en día, la tendencia está orientada a una mayor agilidad o velocidad para crear nuevos diseños y texturas.
Para Nati Gancedo, directora de Ventas de Gancedo, es importante contar con tejidos ignífugos en revestimientos y muebles, porque son "autoextinguibles, es decir, no propagan la llama en caso de incendio".
Unos textiles que deben responder a normativas de obligado cumplimiento como la recogida en el Código Técnico de la Edificación (CTE) en su apartado 4, en el que se incluyen los elementos textiles suspendidos, como telones, cortinas, foscurits, visillos, papeles pintados, cabeceros de cama, etc., ya que es en este perímetro donde se propaga el fuego. Asimismo, los tejidos ignífugos deben contar con el certificado Clase 1, según el CTE, exigido por la legislación vigente en materia de hostelería. Nati Gancedo también recuerda que los muebles tipo "butacas, sofás, banquetas de pie de cama, maleteros, etc. tienen que pasar los test de Comportamiento frente al fuego e inflamabilidad de materiales y productos, UNE-EN 1021-1/UNE-EN 1021-2, una prueba coloquialmente llamada como test del cigarrillo". Además, aconseja que los materiales más seguros en tejidos son los que están fabricados con poliéster FR o Trevira C/S.

jetivo principal para garantizar un funcionamiento correcto y eficaz de la actividad en el día a día del hotel".
Pero, ¿cuáles son las zonas o estancias que deben estar vigiladas? César García-Caso, de Johnson Controls, responde que "unas exhaustivas medidas de seguridad en los hoteles llevan consigo la disuasión ante acciones vandálicas o robos sufridos por los usuarios en caso de accidentes/incidentes en sus instalaciones. Todas las áreas y estancias de los hoteles son sensibles a este tipo de acciones, por lo que para obtener los mejores resultados hay que asegurarse de que los sistemas de cámaras están localizados de tal manera que graben zonas como los pasillos y los ascensores, así como cualquier armario, zonas de servicio o escaleras. También zonas de *parking*, piscinas, jardines, bares, comedores, salones, etc. En definitiva, todas las zonas públicas en las que se puedan producir acciones de vandalismo, hurtos, robos u otras actividades delictivas o molestas para los huéspedes. Pero a su vez, estas medidas tienen que armonizarse con el entorno y no resultar intimidatorias para los clientes del hotel". Asimismo, Francisco García Latorre, de Bosch Security & Safety Systems, añade que, "evidentemente, sembrar todo el hotel de cámaras no es posible, teniéndonos que ir a aquellos puntos más sensibles como accesos, núcleos de escaleras/ascensores o *halls*…, pero las tecnologías actuales de cámaras IP de alta definición o megapíxeles pueden ser de ayuda. La importancia de seleccionar la cámara adecuada, en función de su ubicación, área de cobertura y condiciones de luminosidad (exposición a fuertes contraluces o baja luminosidad) permitirá obtener la mejor calidad de imagen que, junto con la resolución y teniendo en cuenta el estándar EN-62674, podrá detectar u observar qué está sucediendo, así como el poder reconocer



TESA ASSA ABLOY

BOSCH SECURITY & SAFETY SYSTEMS



o identificar una persona, importante en caso de agresión. El uso también de cámaras con visión de 360º permite abarcar campos de visión más amplios, reduciendo de esta manera el número de cámaras a instalar a la vez que aumentamos las zonas a controlar".

La tecnología ha progresado a pasos agigantados en este sector. La evolución de la videovigilancia IP, surgida hace más de 25 años, ha ido en paralelo con la capacidad de ancho de banda de internet. Durante mucho tiempo casi no hubo novedades, pero en los últimos años algunas empresas han revolucionado el mercado.

Así, Francisco García Latorre, de Bosch Security & Safety Systems, indica que "el Internet de las Cosas ha cambiado los roles de la videovigilancia desde el pasado a la actualidad. Antiguamente las cámaras de seguridad eran parte de un sistema simple cerrado que se centraba únicamente en capturar, almacenar y visionar las imágenes conseguidas. En la actualidad, la cámara de seguridad se convierte en un versátil sensor dentro del sistema, que permite extraer datos e interpretarlos para mejorar la seguridad y la inteligencia de negocio a otro nivel. ¿Por qué no tomar ventaja de las cámaras que velan y cuidan de los huéspedes para la gestión del hotel? ¿Por qué no alertar de accesos indebidos o bien de coches obstruyendo el paso? ¿O de aglomeraciones en ascensores, escaleras o pasillos?. ¿Y si contásemos el número de personas que acuden al hotel cada día? Todo lo anterior es posible y una realidad gracias al análisis de video inteligente de video embebido en las cámaras, ayudando no solo a proteger tanto al personal del hotel como huéspedes, sino también a gestionar y darle una mayor funcionalidad al sistema de videovigilancia. Las cámaras

BOSCH SECURITY & SAFETY SYSTEMS



nos pueden alertar del acceso indebido de personas a áreas restringidas o cerradas a ciertas horas del día, caídas a la piscina fuera del horario del socorrista; es un complemento de apoyo al personal del hotel, evitando vandalismos, robos y acudiendo allí donde realmente se les necesita". Para César García-Caso, de Johnson Controls, "el mercado está experimentando un crecimiento sustancial en la demanda de soluciones de análisis de video y soluciones de vigilancia basadas en la nube. La gran tendencia actual son los servicios de valor añadido como VSaaS, o Vídeo Vigilancia como

Servicio (Video Surveillance as a Service por sus siglas en inglés), que han conseguido centralizar y gestionar de manera remota los sistemas de monitorización a la vez que ahorran en costes debido a la externalización de los sistemas de seguridad. Así, se consigue aumentar la seguridad gracias a la supervisión 24 horas de un equipo especializado y profesionalizado desde la central de recepción de alarmas".

TESA ASSA ABLOY



Puertas antipánico, cortafuegos…

Las puertas de seguridad deben permitir el acceso a una determinada zona solo a las personas autorizadas.

Una puerta con sistema antipánico debe instalarse en todos aquellos lugares donde, en caso de emergencia, sea precisa una rápida evacuación de las personas del interior del hotel, como por ejemplo en salidas de plantas a escaleras, comedores, cocinas, *halls*, salas de conferencias, etc.

Las puertas cortafuego deben sectorizar y, si es necesaria una evacuación, posibilitar la misma por encima de cualquier otro aspecto, equipando la misma con los correspondientes elementos de barra antipánico, manillas y cerraduras compatibles conforme a la norma EN 179 o EN 1225. Este tipo de puertas se instalarán para delimitar aquellas zonas en las que haya riesgo de incendio como, por ejemplo, en cocinas, *parkings*, comedores, acceso a plantas (cajas de escaleras), con el objetivo de que, ante un incendio, el fuego no se propague a otras estancias.

En los últimos años se ha tendido a aunar estos dos conceptos en una solución, es decir, que la puerta sea antipánico y, a la vez, cortafuego, pero hay muchos expertos que no lo recomiendan porque la puerta antipánico, sujeta a un uso contante, debería ser ágil y no sufrir deterioro alguno, ya que, en caso de incendio, el momento en que debería actuar el sistema antifuego, un mal cierre de la puerta puede provocar un funcionamiento deficiente y un peligro para los usuarios del hotel.



OCCIDENTAL MADRID ESTE

En general, en edificios que albergan hoteles, hospitales, centros de reunión, salas de espectáculos y espectáculos deportivos, con una capacidad superior a 50 personas, es obligatorio que cuenten con una salida de emergencia. Se calcula el número de salidas de emergencia y sus dimensiones con el objetivo de que, sin considerar las salidas de uso normal, sea posible desalojar el local en un máximo de 2 minutos y medio. Las salidas de emergencia deben salir directamente a la calle, a un pasillo protegido o a un cubo de escalera hermética, y tendrá una anchura mínima igual a la suma de las circulaciones que desemboquen en ellas para no entorpecer el desalojo. En ningún caso, tendrán acceso o cruzarán a través de locales de servicio, tales como cocinas, bodegas, almacenes, etc. En relación al riesgo de incendio, la normativa exige que cada piso o sector de incendio debe tener al menos dos salidas suficientemente amplias, protegidas contra la acción inmediata de las llamas y el paso del humo, y separadas entre sí. Por lo menos una de ellas constituirá una salida de emergencia.

RATIONAL



MINAMI (USHUAIA IBIZA BEACH HOTEL)

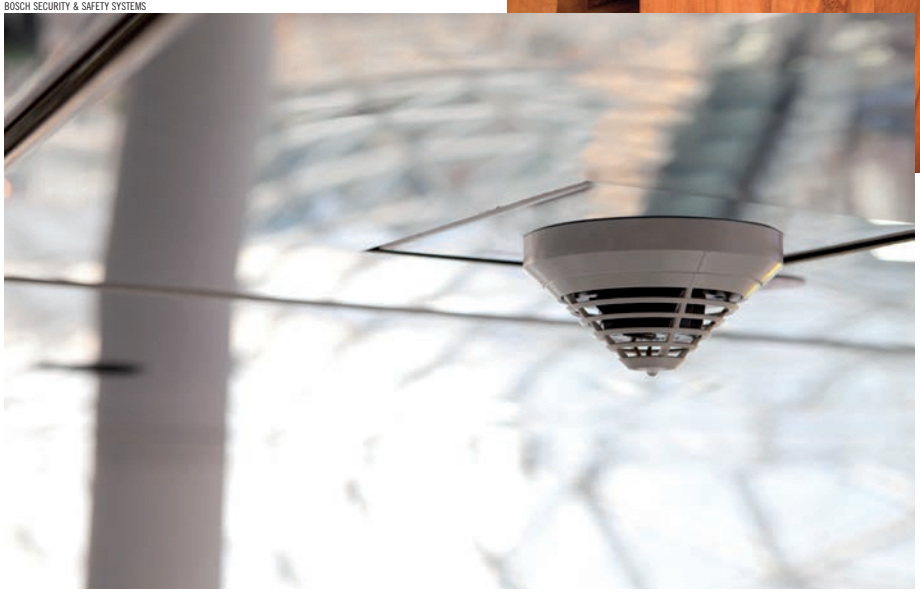


Prevención contra incendios

La seguridad contra los incendios es una de las facetas más importantes dentro del equipamiento que debe poseer un hotel o restaurante. Cabe destacar que el nuevo Reglamento de Instalaciones de Protección contra Incendios (RIPCI), aprobado mediante el Real Decreto 513/2017, contempla todos los aspectos a tener en cuenta en relación con el diseño, instalación, mantenimiento e inspección de los sistemas de protección activa contra incendios. Además, destaca también el salto cualitativo que va a dar el sector con la exigencia para las empresas instaladoras y mantenedoras de disponer obligatoriamente de un técnico contratado y un sistema de gestión de la calidad.

Una determinada distribución, la ignifugación de los materiales, unos buenos cerramientos, un plan correcto de evacuación y una actuación segura de los equipos de extinción son el escudo de seguridad contra el fuego 24 horas que deben disponer los hoteles. Un buen plan para la protección de incendios comprende el sistema de acciones y medidas encaminadas a prevenir y controlar los riesgos sobre las personas y los bienes, a dar respuesta adecuada a las posibles situaciones de emergencia y a garantizar la integración de estas actuaciones con el sistema público de protección civil. Además, el plan de emergencia debe tener una respuesta clara, concreta y concisa a una serie de preguntas: ¿qué se hará?, ¿quién lo hará?, ¿cuándo?, ¿cómo? y ¿dónde?. Y todo ello planificando la organización humana con los medios necesarios que la posibilite.

BOSCH SECURITY & SAFETY SYSTEMS



Se debe pensar en el hotel como un todo para gestionar mejor cualquier medida de seguridad que pueda llevarse a cabo en sus instalaciones

Una de las zonas donde más peligro puede haber es en la cocina. En ella existe un mayor riesgo de incendio por la acumulación de aceites y grasas inflamables. En este sentido, las campanas extractoras, los *plenums* y los conductos de la instalación de extracción son fundamentales, ya que constituyen posibles puntos de inicio o propagación del fuego. Existen sistemas que continuamente mantienen activas la detección y extinción incluso en caso de corte de energía eléctrica en el hotel, sin necesidad de personal. Estas instalaciones disponen de agentes extintores que acaban con las llamas,



aíslan las grasas ardiendo y enfrían la zona de peligro. La prevención del incendio en la cocina empieza por impedir la aglomeración de combustible (sin él no hay incendio), teniendo en cuenta que el principal combustible en una cocina industrial es la grasa acumulada, tanto en la campaña extractora y su conducto de extracción como en la zona de cocción. La solución es sencilla: realizar limpiezas específicas en los núcleos donde se acumulan grasas, en el interior de la campana, los conductos de extracción y la zona de cocción. Otro factor de riesgo es el mantenimiento de la maquinaria, ya que un simple cortocircuito en una freidora, en un termostato que se ha averiado y no se sustituye, etc. puede provocar el incendio. Es necesario instalar en la cocina rociadores, que las campanas estén construidas con materiales no combustibles y contar con sistemas de extinción automáticos.

Otros espacios del hotel que son muy vulnerables son las salas de calderas o climatizadores, las salas técnicas, la de maquinaria del ascensor, la lavandería…; a ellas también hay que prestar especial atención.

Medidas de detección y extinción

El hotel debe contar con equipos y dispositivos capaces de detectar el fuego, dar la alarma y, en algunos casos, extinguir el incendio:

- **SISTEMAS DE DETECCIÓN: articulados en torno a detectores automáticos (de humos, llamas o calor, según los materiales presentes en el edificio) o manuales (timbres que el personal debe pulsar si detecta un conato de incendio).**
- **SISTEMAS DE ALARMA: deben avisar a clientes y empleados mediante timbres o megafonía e indicar la evacuación.**
- **SEÑALIZACIÓN DE EMERGENCIAS Y EVACUACIÓN: mediante letreros en color verde fosforecente y luminarias se deben indicar las vías de evacuación. Otros carteles en rojo indicarán, por ejemplo, donde se encuentran los equipos de extinción.**
- **SISTEMAS DE EXTINCIÓN: mediante agentes extintores (agua, polvo, espuma o CO_2) presentes en extintores o conducidos por tuberías hasta unos depósitos especiales (bocas de incendio, hidrantes o rociadores) de funcionamiento manual o automático.**

















Convertir los hoteles en estancias inteligentes es el principal objetivo de la tecnología de voz digital DECT de Gigaset. De esta forma, la incorporación del teléfono Maxwell 10S se convierte en un mayordomo a su servicio las 24 horas. Los hoteleros encuentran en el Maxwell 10S una evolución perfecta del directorio digital de sus huéspedes, creando una solución que permite gestionar fácilmente todos los deseos que tienen sus clientes durante su estancia, como por ejemplo la posibilidad de contratar servicios dentro del hotel o cancelar el servicio de limpieza. Además, para el hotel este tipo de tecnología es un canal de comunicación rápido con las habitaciones, y supone otra serie de ventajas añadidas como la reducción de costes al eliminar los gastos de impresión gracias a su pantalla interactiva, la agilización de los servicios que ofrece a sus clientes y la generación de ingresos extras mediante anuncios y ofertas de servicio que el cliente puede contratar sin moverse de su habitación.

El teléfono, un mayordomo 24 horas



Experiencia visual sorprendente

NEC Display Solutions Europe lanza su nueva gama de *videowalls* que proporciona una experiencia visual sorprendente. Desde publicidad digital hasta centros de transporte, comercios y salas de control, las compañías necesitan pantallas que ofrezcan una gran calidad visual en grandes superficies. La nueva serie NEC UN ha sido diseñada para satisfacer esta demanda multisectorial. Los nuevos *videowalls* están disponibles en 10 modelos diferentes ajustándose a las distintas necesidades de las compañías. Cada *videowall* ofrece un rendimiento visual excepcional y potentes capacidades de calibración gracias al motor integrado SpectraView™, que permite a los usuarios realizar ajustes en la calidad de la imagen para satisfacer las demandas individuales y ofrecer una reproducción de color homogénea en cada pantalla y en toda la pared.

Imágenes con total nitidez



Además de instalable tanto en modo horizontal como vertical, el nuevo panel plano Christie FHD553-X promete una uniformidad de brillo nunca antes vista. Sustituto del Christie FHD552-X, el nuevo modelo de panel plano FHD553-X de bisel ultraestrecho ofrece resolución *full* HD, alta densidad de píxeles y pantalla de retroiluminación led. Las imágenes se perciben con total nitidez desde cualquier distancia o ángulo, lo que hace que este panel esté indicado para aplicaciones de interior, como vestíbulos de empresas, salas de juntas, museos, comercios, centros deportivos, etc.

Múltiples aplicaciones

Avalue Technology Inc., miembro de la Intel® Internet of Things Solutions Alliance y empresa representada en España y Portugal por Anatronic, S.A., ofrece nuevos *panel* PC táctiles y multifuncionales de 10 y 15" para múltiples aplicaciones. Pertenecientes a la serie VNS, cuentan con operación multitoque y funciones de interfaz de sistema, transmisión, almacenamiento y comunicación en un sistema multifuncional. Estos *panel* PC interactivos cumplen los requisitos de automatización en el hogar, sistemas de gestión de salas de conferencias y control de acceso en organismos públicos, centros educativos, clínicas y hoteles. Con un diseño esbelto y elegante, las unidades de la serie VNS cuentan con indicadores led programables en ambos lados del marco y redefinen el concepto de *panel* PC tradicional. Estas luces pueden indicar el estado de acceso en las habitaciones de un hotel. Disponibles en versiones de 10 y 15", los nuevos *panel* PC combinan tecnología de Internet de las Cosas (IoT) y una plataforma *cloud*.





Baldosas hidráulicas hechas alfombras

Si en su día las baldosas hidráulicas nacieron con la intención de imitar a las alfombras de motivos vegetales o floridos, hoy la alfombra Hidraulic de Gan devuelve esos delicados dibujos geométricos a su origen. El equipo de diseño de Gan ha concebido una elegante alfombra que recrea los pavimentos hidráulicos de solera característicos de principios de siglo pasado. El diseño detallado de Hidraulic es posible gracias a la técnica manual de anudado a mano (*hand knotted*), muy laboriosa. El punteado de los nudos, en diferentes colores, junto con la repetición de los motivos, crea un efecto de mosaico, rico en matices y al mismo tiempo relajante.



Resuinsa duplica su facturación en cinco años

Resuinsa ha duplicado su facturación en los últimos cinco años. Lo ha hecho después de cerrar 2018 superando los 45 millones de euros en ventas, dato que supone un incremento del 10% respecto a la facturación de 2017. El 45% del negocio corresponde a las ventas en el exterior, con lo que la multinacional se aproxima al objetivo propuesto para 2020. Esta apuesta por la internacionalización de la compañía se traduce en un aumento de la demanda en las exportaciones del 38% respecto al ejercicio anterior. Durante 2018, la multinacional entró en nuevos mercados como Dinamarca, Eslovaquia, Islandia, Reunión, Antigua y Barbuda, entre otros. Así, los textiles de Resuinsa se encuentran en los cinco continentes, repartidos en 115 países a través de sus más de 8.000 clientes.



El **HIP** vuelve a confiar en **Vayoil Textil**

Vayoil Textil ha sido elegida por tercer año consecutivo para formar parte del Consejo Asesor de Hospitality Innovation Planet (HIP), que se celebra del 18 al 20 de febrero en Madrid. HIP está enfocada como un centro de innovación y tendencias, y tiene como principales objetivos ayudar a la industria a identificar nuevas competencias, estrategias, modelos de negocios y soluciones para mejorar la experiencia de los clientes. En esta nueva edición la feria se presenta con más espacio expositivo y se centrará en ofrecer soluciones digitales para los negocios de la hotelería y la restauración. Según Luís Esteve, gerente de Vayoil Textil, "se trata de todo un honor para nosotros que HIP haya confiado en Vayoil Textil para colaborar en la puesta en marcha de este nuevo certamen que va a ayudar a las empresas a mejorar sus estrategias y se va a convertir en un escaparate de referencia". Vayoil Textil participa como *premier partner* en el certamen como proveedor de referencia con un *stand* en el pabellón 3.



Vescom amplía sus telas para tapicería

La colección de telas para tapicería de Vescom se vuelve a ampliar, esta vez con tres colores nuevos para las clásicas Zanzibar, Ariana y Lani, y tres incorporaciones como son Eliot, Burton y Noss. Productos que sobresalen en el terreno de estructura, aura, color, diversidad y tipo de material. Elegantes, pero sin dejar de ser muy fuertes, las seis telas, producidas en la fábrica de tejidos propia de Vescom, permiten elegir entre chenilla, bouclé, lana, terciopelo, telas de un solo material y mezclas. Lo especial es que estas telas también se pueden combinar a la perfección dentro de un solo proyecto.



Araven

Las nuevas cubetas negras, ideales para mesas frías, están fabricadas en ABS, un material muy resistente a los impactos y libre de bisfenol A. 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 blanco no permanente y soluble.



Zwilling

Zwilling ha desarrollado, en colaboración con la escuela Le Cordon Bleu, el diseño de la serie Zwilling® Diplôme, compuesta por siete cuchillos de auténtico perfil japonés. Provistos de una hoja de acero especial fabricada en la fábrica Miyabi, de Seki (Japón), estos cuchillos alcanzan una dureza de 61 Rockwell. Poseen un afilado con la tradicional técnica japonesa Honzabuke, obteniendo como resultado una hoja fina, precisa y altamente resistente. El diseño del mango ergonómico asegura un trabajo seguro y cómodo, ya que permite que manos y muñecas no se cansen al cortar.

Staub



La cacerola ovalada para mejillones Staub está especialmente ideada para elaborar múltiples recetas de este molusco y, además, es un atractivo recipiente para servirlos en la mesa. Está fabricada en hierro colado, material que garantiza que los mejillones se mantengan calientes una vez en la mesa y que el calor se haya distribuido uniformemente durante la cocción. Mide 25 cm de largo, 17,8 cm de ancho y 16,9 cm de alto con la tapa incluida, y tiene una capacidad de 2 litros. Una rejilla separa una pequeña zona en la que añadir especias, hierbas o salsas.

Le Creuset



El ultravioleta, color tendencia para este 2019, es misterioso, complejo y sofisticado, y, a pesar de su sensibilidad, es capaz de transmitir vitalidad y una gran fuerza emocional. Le Creuset presenta una *cocotte* en este color. La *cocotte* es de hierro colado, el material por excelencia para cocinar gracias a su versatilidad, apariencia, y habilidad para retener y extender el calor equitativamente. El hierro colado es apto para todas las fuentes de calor, incluidas las placas de vitrocerámica y de inducción. La cualidad de retención de calor es excelente. Se necesita utilizar baja o media temperatura para garantizar una distribución uniforme del calor.

Klimer

El chef Kiko Moya, del restaurante L'Escaleta de Cocentaina (Alicante), y Klimer tienen una alianza para acercar al público Arroz al cuadrado, unas bandejas de madera y hierro. Una bandeja de hierro apta para horno con la que será posible terminar el arroz meloso dejándolo seco y en una fina capa en la que se concentrará todo el sabor del plato y, por otro lado, una bandeja de madera en la que encajar la bandeja caliente recién sacada del horno para servir directamente en la mesa al comensal. Se trata de un diseño de Kiko Moya fabricado por Klimer, disponible en dos medidas: una para la ración de un comensal y otra para un menú degustación.



Lékué



En su continua apuesta por la alimentación saludable, Lékué presenta el escalfador de huevos, un producto que permite elaborar huevos *pochés* perfectos de manera sencilla. Solo hay que calentar el agua, sin que llegue a su punto de ebullición (90-95 ºC), introducir el molde con el huevo dentro y, en solo tres minutos, estará listo para servir. El molde flota en el agua y su malla permite retirar el exceso de líquido de condensación del huevo, dando como resultado un huevo escalfado firme al tacto y jugoso en su interior.

Sambonet

El fabricante italiano Sambonet, disponible en Guerrero Claude, ha invertido en nueva tecnología para dar acabados con efecto envejecido en su unidad de producción en Vercelli y ha diseñado la colección Vintage 165, que incluye ollas y cacerolas con asas de bronce, además de algunos complementos como cucharones y espumadores. Toda la colección está fabricada en acero inoxidable, con las mismas cualidades técnicas que las ollas con acabado pulido brillante: excelente difusión de calor para cocción homogénea, y apta para todos los tipos de cocción, incluso inducción, y también para lavavajillas.





Dbmark

Dbmark presenta nuevos utensilios de silicona: cucharas, pinzas y lenguas. Se trata de productos diseñados para utilizarse en la cocina con total libertad ya que aguantan las altas temperaturas y aportan la flexibilidad característica de la silicona. Se fabrican en diferentes medidas para elegir la que mejor se adapte a cada uso y, lo más importante, son ideales para utilizarse en cualquier superficie antideslizante, como sartenes o cacerolas, sin arañar las superficies.

3 Claveles

La tijera de cocina 3 Claveles está forjada en caliente en acero inoxidable, con un recubrimiento de PVD de nitruro de titanio, ofreciendo más rendimiento, duración de afilado y resistencia a la abrasión. Su diseño de líneas suaves y redondeadas permite un mejor agarre, pudiendo ser usada tanto por diestros como por zurdos. Es cómoda y con un corte limpio, preciso y seguro de todo tipo de alimentos. El filo dentado de la hoja facilita la sujeción de los alimentos al cortar. Las hojas son fuertes con un corte homogéneo a lo largo de todo el filo, con punta fina, idónea para perforar y guiar el corte y tornillo.



Brabantia

Los cuchillos de la gama Profile están fabricados en acero de alta calidad que permite que la hoja permanezca afilada durante más tiempo y los protege de arañazos y de la corrosión. Son fáciles de utilizar, gracias a su diseño de mango ergonómico equilibrado, y seguros, ya que el mango va recubierto de plástico negro, lo que posibilita asirlos con firmeza y sin riesgos. Además, resultan suaves al tacto. Se compone de cinco artículos: cuchillo de chef, cuchillo de pan, cuchillo de carne, cuchillo de fruta/general y acero de afilar.





Boj

El abrelatas industrial siempre ha sido uno de los artículos estrella de Boj. Se trata de un producto en el que se ha conseguido una calidad que los hace estar entre las mejores especificaciones. Sus cuchillas son reversibles para permitir a los clientes usarlas por más tiempo sin tener que utilizar repuestos. Además, tienen un filo especial que posibilita que, una vez abierta la lata, no acabe en arista viva para que no corte. Este abrelatas Made in Spain tiene tres variantes: acero inoxidable, acabado niquelado y aluminio. De esta manera puede adaptarse a todos los gustos y necesidades de los clientes.



Magefesa

Magefesa, marca disponible en I.E Rhointer España, se remonta a sus inicios con la tradicional olla a presión Alustar, un modelo de uso profesional por su gran capacidad, 22 l, que fusiona elegancia y tradición con su línea redondeada. Es capaz de cocinar tres veces más rápido que cualquier olla convencional, preservando todos los minerales, vitaminas y sabores de los alimentos. El sistema de cierre progresivo, el fondo difusor Alutherm y los tres sistemas de seguridad que reúnen esta olla hacen de ella una herramienta fácil, cómoda y segura de utilizar.



Quid Professional

Koncept es una nueva colección de ollas, cacerolas y cazos fabricados en acero inoxidable 18/10 de gran calidad. Los productos de la colección poseen un espesor de 0,7-0,8 mm con un fondo especial Maxi Concept. La base de gran altura y espesor le confiere una inducción superior que hace que sea compatible con todo tipo de fuegos. Los bordes redondeados permiten verter el contenido sin derramarlo. Koncept está compuesta por un total de 14 piezas que van desde cacerolas bajas, ollas altas y cacerolas hasta cazos bajos de diferentes diámetros y capacidades. Quid Professional está disponible en Arc Distribución Ibérica.

Rational

Rational ofrece un abanico de bandejas y accesorios para sus equipos que se ajustan a las necesidades particulares de cada restaurador. Así, dispone de una amplia gama de bandejas, con algunas patentes exclusivas desarrolladas para facilitar el trabajo y aumentar la calidad de los alimentos combinados con ellos. Una de sus patentes, el CombiFry®, permite preparar grandes cantidades de fritos jugosos y crujientes con un consumo de aceite mínimo, un 80% menos que en las frituras tradicionales. También se ha patentado una parrilla para costillas, especial para colocarla en vertical y posibilitar un óptimo aprovechamiento de la carga y una cocción perfecta.





Taurus

Maxim's Plus es la nueva barbacoa eléctrica de Taurus que, gracias a su bandeja de agua, reduce el humo y los olores, pudiéndose usar también en interiores. Cuenta con una gran zona de cocción, 41x24 cm, que distribuye de forma uniforme el calor y se puede usar con su soporte colocado o encima de cualquier superficie plana. La temperatura se programa a través del termostato ajustable y se ilumina una vez la parrilla está caliente. Las asas de la bandeja son de toque frío para que se pueda llevar a la mesa de forma cómoda y sin quemarse.



Walter

La serie de cuchillos de titanio azul está fabricada sobre la base de los cuchillos más profesionales de Walter, la serie forjada de acero molibdeno-vanadio. A estos cuchillos se les aplica una cobertura de titanio azul mediante la técnica de PVD, usando unas cámaras de alta presión y temperatura donde el titanio se lleva a estado gaseoso para que se fusione con el acero tapando todos los poros y permitiendo tener una hoja protegida contra todo tipo de ácidos y detergentes. El titanio confiere un poder de corte 10 veces más duradero que el proporcionado por un cuchillo de acero. La combinación del titanio azul con el mango de polioximetileno (POM) da elegancia al cuchillo.

direcciones web

A

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

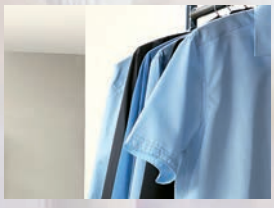
B

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

C

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

D

DAB www.dab.es
Daikin www.daikin.es
Dalper S.L. www.dalper.es
Damixa www.damixa.com
Danona www.danona.com
Darlex Soluciones www.darlexsoluciones.es
DBMark, S.L. www.dbmark.com
De Witte Lietaer International Textiles www.dwl.be
Deck & Garden, S.L. www.deckgarden.es
Decolight www.decolight.es
Decora Import. www.decoraimport.com
Dedon www.dedon.de
Degerman, S.L. www.degerman.es
Delta Tecnologías de la Información www.deltainformacion.es
Dermo, S.A. www.dermo.com
Design Club www.designclub.es
Desincal España, S.L. www.desincal.com
Dessi Mobel, S.L. www.dessimobel.com
Difriho, S.A. www.difriho.com
Digebis S.L. www.digebis.com
Dimasa www.dima-sa.com
Dimesa-Difusión Mediterránea, S.A. www.dimesa.es
Discesur www.discesur.com







Dispopack www.dispopack.com
Distribuidora Joan, S.A. www.distjoan.com
Dito Sama www.dito-sama.com
Diversey www.diversey.com
Dobra Industrial S.A. www.hornosdobra.com
Doménech Hermanos, S.A www.domher.com / www.turfgrass.es
Dometic Spain, S.L www.dometic.es
Domoticus www.domoticus.com
Domus www.domus.es
Dorma Ibérica, S.A. www.dorma.es
Dornbracht España S.L. www.dornbracht.com
Dr. Schär www.drschaer.com
Duni Ibérica www.duni.com
Due-Effe www.due-effe.com
Duravit España, S.L. UNI www.duravit.es
Duscholux www.duscholux.es
Dushow Barcelona www.dushow.com
Dydplas www.dydplas.com

E

E-Controls www.controls.es
Easywind www.easywind.fr
Ecus www.ecussleep.com
Edesa Hostelera, S.A. www.edesahostelera.com
Egi-Electroacústica General Ibérica www.egiaudio.com
El Corte Inglés-División Empresas www.elcorteingles/empresas
Electrolux Professional, S.A. www.electrolux.es
Electronic Safe Technology, S.L. www.futurasafes.com
Elezos www.uniformes-pro.com
Eliseu Cardedeu www.eliseu-cardedeu.com
Elsafe España www.elsafe.es
Emah www.emah.es

Emedec www.emedec.com
Emersa-Expansión Mercantil, S.A. www.emersa.es
Enea www.eneacontract.es
Enraf Nonius Ibérica, S.A. www.enraf.es
Envatel, S.L. www.envatel.com
Equipamientos Capimora https://capimora.com
Equipo DRT www.equipo-drt.es
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
Eurotrade Flooring www.vline.es
Evaluz S.A. www.evaluz.com
Exercycle, S.L. www.bhfitness.es.com
Ezpeleta www.ezpeleta.com

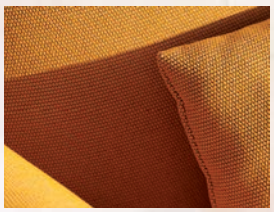
F

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
Fit4life www.fit4life.es
Flex Equipos de Descanso, S.A. www.hoteleria.flex.es
Flores Valles, S.A. www.floresvalles.com
FormaBaño www.pyp.es
Formica, S.A. www.formica.es
Foro Técnico S.L www.forotec.com
Franch www.franchsilleria.com
Franke Food Services Equipment, S.L. www.frankehosteleria.com
Frapont, S.A. www.frapont.es
Freixanet Saunasport, S.L. www.freixanet-saunasport.com
Fricontrol www.fricontrol.com
Fricosmos, S.A. www.fricosmos.com
Frigicoll S.A. www.frigicoll.com
Frigodac www.frigodac.com
Fritermia S.A. www.fritermia.com
Friusa www.friusa.com
Frucosol-Comercial Frucosol, S.L. www.frucosol.com

G

G & A Desechables www.gyadesechables.com
Gabarró Hermanos, S.A. www.gabarro.com









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

H

Hags www.hags.com
Hanna Instruments S.L. www.hanna.es
Hansgrohe, S.A. www.hansgrohe.es
HCS by Airvent www.airventhcs.com
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
Ideal Standard www.idealstandard.es
Idurgo-Inkug, S.L. www.idurgo.com
Ifa S.L. www.ifasl.com
Iko www.ikofa.com
Ilerda Serveis-Grupo Dino www.ilerdaserveis.com
Ilumax www.ilumax.com
Imat Mobiliario y Diseño, S.A. www.imat.es
Import Hispania, S.L. www.importhispania.com
In&Out www.inoutmobiliario.es
Inbeca Wellness Equipment www.inbeca.com
Incofranc, S.L. www.incofranc.com
Incotel www.gabitel.com
Inda España, S.L. www.inda.net / juanjose.martin@inda.net
Indecasa S.A www.indecasa.com
Industrial Cubertera de Galicia, S.A. www.jay.es
Industrial Marcf, S.L. www.marcfi.es
Industrias Rehau, S.A. www.rehau.es
Industrias Relax S.A.-Div. Hotelería y Equipamientos www.relax.es
Industrias Revi, S.A. www.irevi.com
Industrias Vijusa www.vijusa.com
Infrico www.infrico.com
Innovaciones Informáticas, S.A. www.innovaciones-int.es
Instore Kids Corners http://ikcplay.es
Intelservice, S.L. www.grupunicamp.com / www.intelservice.es
Inteman www.inteman.com
Interface Hispania, S.A. www.interfaceflor.eu
Intervap Europa, S.L. www.intervap.com
IP Cleaning España, S.L. www.ipcleaning.net
Ipso Spain www.ipso.com.es
Iris www.iris.es
Irsap Radiadores www.irsap.it
Isde ing www.isde-ing.com
Italconcept www.italconcept.es
ITV-Ice Makers www.itv.es

J

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

K

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

L

La Mediterránea www.la-mediterranea.es
La Metalúrgica del Mueble www.lametalurgica.com
La Verneda-San Miguel, S.C.C.L www.lavernedasanmiguel.com
La Voliere www.lavoliere.net
Lamp, S.A. www.lamp.es
Lande, S.A. www.landesa.com
Laveleria www.laveleria.com
Laveranda10 www.laveranda10.es
Le Creuset, S.L. www.lecreuset.es
Leds-C4, S.A. www.leds-c4.com
LG Electronics España www.lge.es
Lienzo de los Gazules www.lienzogazules.com
Lifa Contract www.lifacontract.com
Life Fitness Brunswick Iberia, S.A. www.lifefitness.com
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
Mavilop www.mavilop.es
MCM, Metalúrgica Cerrajera de Mondragón, S.A. www.mcm.es
Mediclinics www.mediclinics.com
Menerga www.menerga.es
Merf 2000, S.L. www.groupegm.com
Micros Fidelio España, S.L. www.micros-fidelio.es
Miele, S.A. www.miele.es
Miguélez, S.L. www.miguelezhosteleria.com
Millenium Soft, S.A. www.millenium-soft.es
Minibar System www.minibar.ch
Miracle Play www.miracleplay.com
Mitre Furnishing Group www.mitrefurnishing.com
Mobiliario Ideal, S.L. www.mobiliario-ideal.com
Moka Expres S.A. www.demoka.com
Molder Disnova www.molderdisnova.com
Mondex Menaje España S.A. www.m-plastic.com
Montajes TST, S.L. www.montajes-tst.es
Moradillo www.moradillo.com
Moya Andreu, S.L. www.moyaandreu.com
Muebles Cortijo, S.L. www.mcortijo.com
Muebles Ebano www.muebles-ebano.com
Muebles Hostelería www.muebles-hosteleria.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

direcciones web

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
Novell Equipament
www.novellweb.com
Nupik Internacional S.L
www.nupik.es

O

Oak www.oak.es
Ociointeractivo
www.ociointeractivo.com
Omnitec Systems
www.omnitecsystems.com
Oms y Viñas, S.R.C. www.oyv.es
On line www.online-st.com
Ona Works, S.L. www.onaworks.com
Ondarreta Contract
www.ondarreta.com
Onity www.onity.com
Open Door www.opendoorsystem.es
Orac Decor® www.oracdecor.es
Orama Systems www.orama.es
Orio Tradición www.grupo-orio.es
Oritex www.oritex.es
Ortus Fitness www.ortus.com
Osram S.A. www.osram.es
Otrum Interactive Ibérica, S.L.
www.otrum.com
Oxicom www.oxicom.es

P

Pago www.pago.es
Panelesdepared.com
www.panelesdepared.com
Parcet, S.A. www.parcet.com
Pascualin www.pascualin.com
Pascuet www.pascuet.com
Paviflex www.paviflex.es
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
Platos y Pizarras
www.platosypizarras.com
Poggenpohl www.poggenphol.de
Point, S.L. www.point1920.com
Poliperfil, S.L. www.poliperfil.com
Polti España, S.A www,polti.es
Polyrey Ibérica, S.L. www.polyrey.com
Poolbike www.poolbiking.com
Porcelanosa Grupo
www.porcelanosagrupo.com
Pordamsa www.pordamsa.com
Portinox www.portinox.es
Porvasal, S.A. www.porvasal.es
Presat www.presat.es
Primer www.primer.es
Protec www.swinprotec.fr
PS-Pool www.ps-pool.com
Puertas Dayfor, S.L. www.dayfor.com
Pujol Iluminación
www.pujoliluminacion.com

Q

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

R

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

S

Saga Coffee Ibérica S.A.
www.saecoprofessional.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
Saunas Duran
www.saunasduran.com
Saunas Inbeca www.inbeca.com
Savemah Hosteleria
www.savemahhosteleria.com
Saxun www.saxun.com
Scanfood Europe www.scanfood.eu
Schneider Electric
www.schneider-electric.es
Schultes S.C.E., S.L. www.schultes.es
Schuller, S.L. www.schuller.es
Selhosvi www.selhosvi.com
Semaca Contract www.semaca.com
Serastone www.serastone.com
Serenissima www.serinf.es











Serhs Projects&Equipaments
www.serhsprojectsequipaments.com
Shopkit www.shopkit.com
Shott Ibérica www.schott.es
Siena XXI www.sienaxxi.com
Sihot Hotel www.sihot.com
Sika Design www.sika-design.com
Silkdreams www.silkdreams.com
Sillerias Almagro
www.silleriasalmagro.com
Simex www.simex.es
Simon, S.A. www.simon.es
Sismovil www.sismovil.com
Sistemas Sico S.L. www.sicoinc.com
Siteco, S.L. www.sitecosl.com
Skyline Design www.skylinedesign.es
Soliday www.soliday.eu
Sodyman, S.A
sodyman@sodyman.com
Sofás Cama Zarda, S.L. www.zarda.es
Sofás-Camas Cruces
www.sofascamascruces.com
Soher www.soher.com
Solnhofen Piedra Natural, S.L.
www.solnhofen.es
Sonnen Land Distribuciones, S.L.
www.sonnenland.es
Sonpura-Luis Soriano, S.L.
www.sonpuracontract.com
Splash, Módulos Multijuegos, S.L.
www.splash.es
Spontex Professionnel
www.spontex-professionnel.com
Stoneacrilics www.stoneacrilics.com
Struktur www.struktur.com
Stua www.stua.com
Studio Moods
www.studiomoods.com
Sucontesa Textil, S.A.
www.sucontesa.es
Sulcus www.sulcus.es
Suministros Hoteleros García, S.L.
www.suministrosgarcia.com
Swim & Dream
www.swimdream.com

T

3M España, S.A. www.3m.com/es
Tactum Atriol Digital www.tactum.tv
Tapvin 2000, S.L. Unipersonal
www.tapvin.es
Targetti Poulsen Spain S.A. Sociedad
Unipersonal www.targetti.es
Tarkett Floors, S.L. www.tarkett.com
Tattoo Contract
www.tattoocontract.com
Taz-Stil, S.L. www.tazstil.com
Tecna, S.L. www.tecna.es
Tecnigras, S.A. www.tecnigras.com
Tecnimel Hostelería, S.L.
www.tecnimel.com
Tecnitramo (MP Diclesa, S.L.)
www.tecnitramo.es
Tecnodimensión
www.tecnodimension.com
Tecno Soley www.tecnosoley.es
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.telegim.tv/hoteles
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
TM Sillerías www.tmsillerias.com
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
Uniformes Gary
www.uniformesgarys.com
Unilever Foodsolutions
www.unileverfoodsolutions.es
Unique Spa www.uniquespa.es

V

Vandemoortele Ibérica.
www.vandermoorteleiberica.com
Vayoil Textil, S.A.
www.vayoiltextil.es
Vdavda www.vdavda.com
Velux Spain, S.A. www.velux.es
Ventiklar www.ventiklar.com
Vescom www.vescom.com
Vestidel S.A. www.vestidel.com
Vidal i Porta www.vidaliporta.cat
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
Vondom www.vondom.com/es
Velilla Confección Industrial
www.velillaconfeccion.com

W

Weelko www.weelko.com
Wega España www.wega.es
Welbilt Iberia SAU www.welbilt.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, S.A. www.zummocorp.com
Zumoval S.L. www.zumoval.com

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

Equipamiento CONTRACT hostelero

La GUÍA de proveedores 2020

CURT EDICIONES SA

Ya disponible edición 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 solicite el cuestionario para participar de forma GRATUITA en la próxima

GUÍA DE PROVEEDORES 2020

a equipamientohostelero@curtediciones.com

www.equipamientohostelero.com

SEMACA
CONTRACT

Equipamiento **INTEGRAL** para hostelería

Mobiliario Iluminación **Tapizados** Cortinas **Parquet** Carpintería **Complementos**



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



* H10 Conquistador (Tenerife)