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

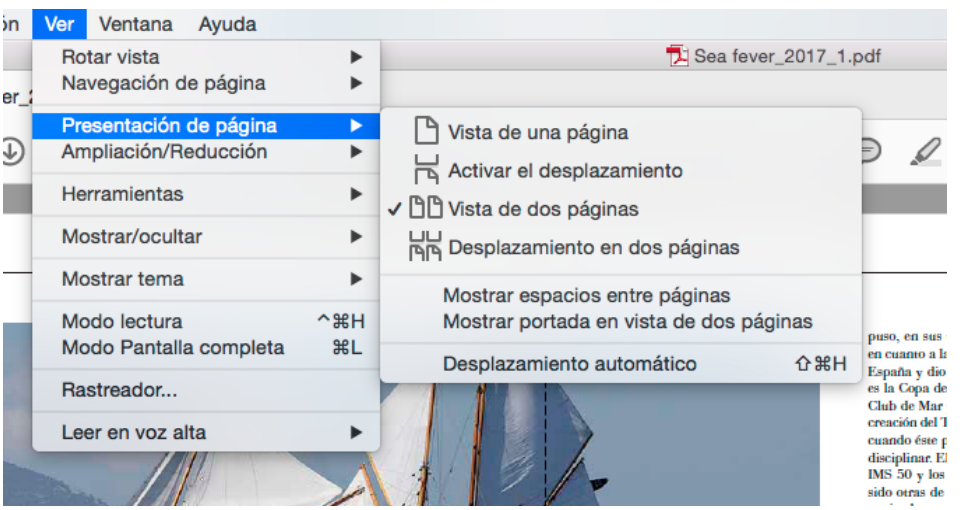
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

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

GURT EDICIONES SA

Nº 197 • 4 €

Equipamiento CONTRACT hostelero



Amenities Pack

Pioneros en una bienvenida perfecta

TENDENCIAS DESAYUNOS

DOSSIER PRODUCTOS Y MAQUINARIA DE LIMPIEZA

PROYECTO A FONDO



MONOUSO ~ CLIMATIZACIÓN ~ VENDING Y DISPENSING

SURE™

THE SAFE CHOICE FOR EFFICACY

PLANT BASED

RENEWABLE RESOURCES

100% BIODEGRADABLE*

EFFECTIVE

El poder de la naturaleza

SURE es una oferta integral de productos de limpieza 100% biodegradables basados en plantas, disenados para brindar resultados profesionales superiores, seguros para las personas y respetuosos con el medio ambiente. Con ingredientes ecológicos procedentes de recursos renovables, los productos SURE cumplen con todos los requisitos diarios para la higiene de cocinas, suelos, superficies y cuidado personal. Para saber más, visita nuestra web **www.surelimpiezasostenible.com**



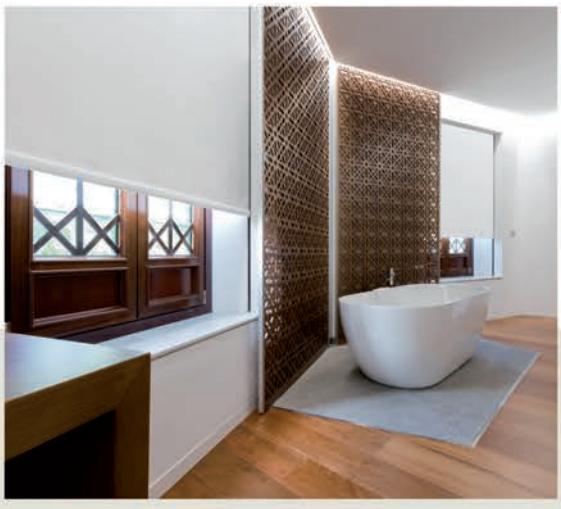
© 2019 Diversey, Inc. All Rights Reserved. 38109A es 02/19

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 197

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





Empezar bien el día

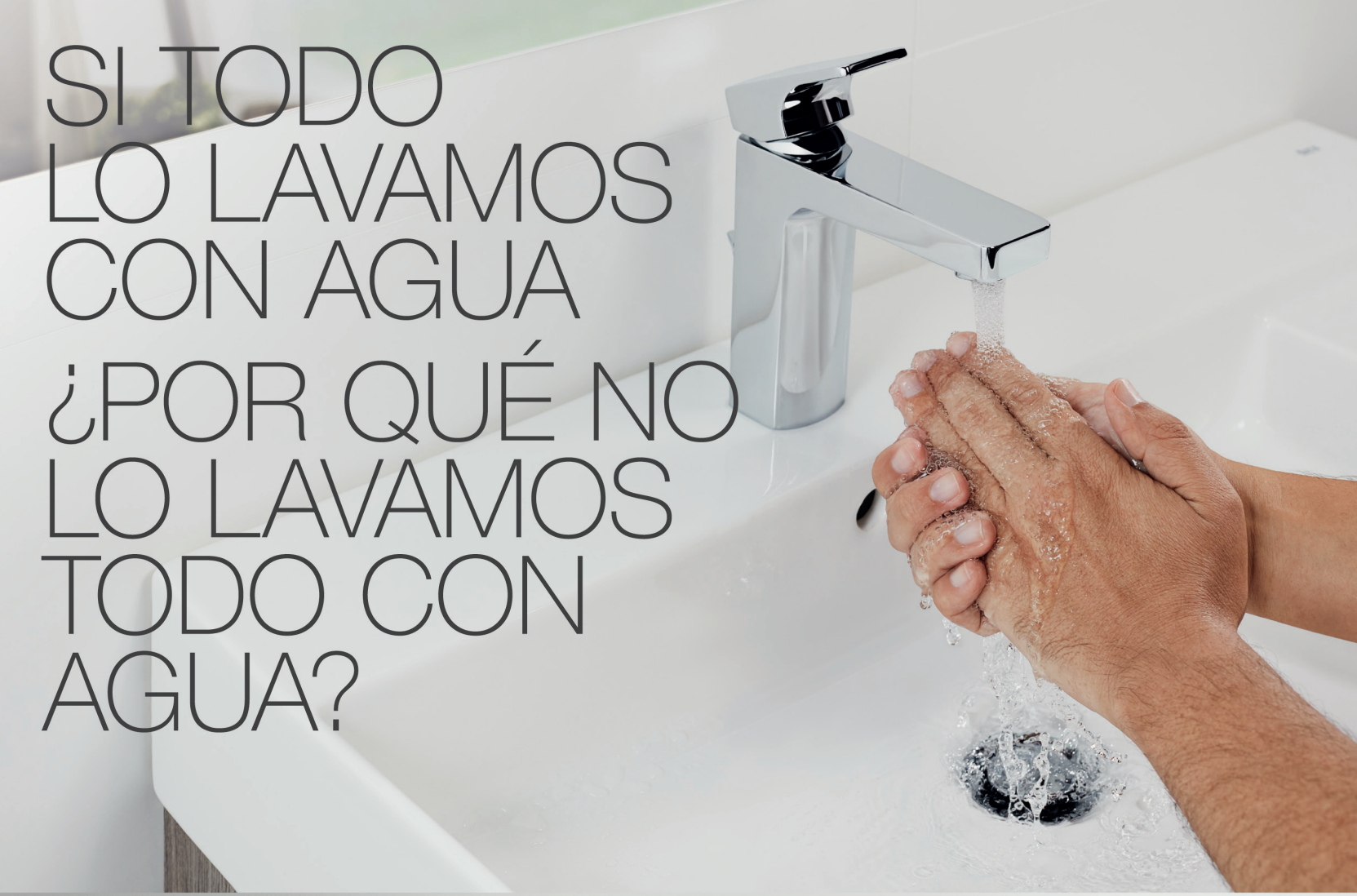
Equipamiento Hostelero Contract comienza ese mes como lo hace el día, con un buen desayuno. En un hotel, la opción de alojamiento y desayuno es la más elegida entre los clientes, siendo uno de los servicios más valorados en plataformas como TripAdvisor. La sociedad cada vez está más concienciada en tener hábitos saludables y en ello es clave la alimentación. Un buen desayuno se caracteriza por una equilibrada proporción de lácteos, pan, cereales y frutas variadas que, combinados, representan el 30% de los nutrientes que el organismo necesita a diario. En muchos bufés de desayunos, encontraremos máquinas de *dispensing*, especialmente de café y zumos. A las máquinas automáticas de producto, ya sean de *vending* o *dispensing*, dedicamos otro de los artículos de este número. En un comedor de desayuno, así como en otros espacios del hotel o restaurante, encontraremos artículos de un solo uso. Ventajas como su comodidad, el no tener que planchar y lavarlos, el abaratamiento de costes, etc. han ayudado a su expansión en hostelería. Por otro lado, incluimos un reportaje sobre climatización, un aspecto a tener muy en cuenta a la hora de abrir o remodelar un establecimiento, ya que supone una gran inversión tanto por lo que cuesta instalarlo como por su factura energética. No podemos olvidarnos del "Proyecto a fondo" sobre el restaurante Cucufate, ubicado en San Sebastián de los Reyes, y del "Dossier", que nos presenta distintos productos y maquinaria de limpieza.

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. **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:** Litografía 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.

SI TODO LO LAVAMOS CON AGUA

¿POR QUÉ NO LO LAVAMOS TODO CON AGUA?



EL WC QUE **TE LAVA** CON AGUA

Piénsalo bien, solo hay algo que te garantiza la máxima higiene. El agua. El nuevo In-Wash® Roca te ofrece la tecnología más simple e innovadora para una limpieza, un confort y un cuidado total.

In-Wash® Roca



más en tu tienda Roca y en **roca.es**

Sumario

Equipamiento Hostelero - N.º 197













6 Tendencias: Desayunos

20 En portada: Amenities Pack

22 Proyecto a fondo: El Cucufate

30 Vending y dispensing

39 Baños

40 Cocinas

42 Monouso





48 Iluminación

50 Climatización

60 Instalaciones

61 Mobiliario

63 Pavimentos y revestimientos

64 HIP

67 Adria Bandiere

70 Proyectos

71 Textil

72 Dossier: Productos y maquinaria de limpieza

78 Direcciones



DELICIOSOS PRODUCTOS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA CONGELADA

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

www.vandemoortele.com

Vandemoortele
shaping a tasty future



BARCELÓ COSTA BALLENA GOLF & SPA

SALUDABLES Y DE CALIDAD

DESAYUNOS



VANDEMOORTELE

El desayuno es uno de los aspectos más valorados a la hora de elegir un hotel y son muchos los establecimientos que, lejos de limitarse a servir el típico bufé, son capaces de ofrecer verdaderas delicias gastronómicas: elaboraciones caseras, productos de Km 0, creaciones de vanguardia u opciones adaptadas para niños y dietas específicas. *Por Isabel Fernández*



En los últimos años, una de las características más importantes a la hora de definir la calidad de un hotel son los desayunos. La opción de alojamiento y desayuno es la más elegida entre los clientes de los hoteles hoy en día. Por eso es normal que la calidad del desayuno sea un factor esencial.

La falta de tiempo y el estrés son dos de los aspectos clave que inciden en que los españoles no desayunen o no lo hagan correctamente. Según datos del estudio Anibes, aunque el 85% de la población desayuna, el 11% lo hace de forma irregular, lo que provoca una falta de energía en nuestro organismo y cerebro que nos hace estar más negativos en nuestro día a día. Pero cuando se viaja los hábitos con respecto al desayuno cambian bastante y nos gusta encontrarnos con un apetitoso, y en ocasiones abundante, desayuno.

Para Rubén Sanz Navarro, *product manager* de Quality Espresso, "el desayuno en los hoteles es un aspecto que aporta un diferencial en la satisfacción de los huéspedes. Tan importante es la calidad y contenido del mismo como la experiencia en el servicio. Y dentro de dicha experiencia cabe destacar el rol que tiene el café como elemento principal". Por su parte, Silvia Pérez, Communications & Marketing *manager* en Zumex®, hace hincapié en que "un buen desayuno hace más placentera la estancia de los huéspedes, mejorando la experiencia global en los hoteles. Así lo reflejan en sus comentarios y opiniones sobre sus estancias en las múltiples plataformas como TripAdvisor, en las que destacan el desayuno por encima de otros servicios como de los más importantes para una valoración final satisfactoria. Por lo tanto, la oferta de un buen servicio de desayuno es clave para la reputación de los hoteles". Y, como indica Júlia Estefanell, directora de Marketing de Eckes-Granini Ibérica, "el desayuno es la primera comida del día y se considera la más importante. Eso mismo ocurre en los hoteles, por lo que, para una

mayor satisfacción por parte del cliente y su fidelización, debe darse gran importancia a este momento del día. Hoy en día, la opción de alojamiento y desayuno es la más valorada por los clientes, y es por ello que la calidad y variedad en el desayuno es un factor clave".

La sociedad cada vez está más concienciada de la importancia de tener hábitos saludables y en ello es clave la alimentación. Un buen desayuno se caracteriza por una equilibrada proporción de lácteos, pan, cereales y frutas variadas que, combinados, representan el 30% de los nutrientes que el organismo necesita diariamente. Las empresas, especialmente las de bollería y panadería, trabajan para elaborar productos bajos en grasas, sin azúcares añadidos y que no contengan aditivos.

Así, Júlia Estefanell, de Eckes-Granini Ibérica, considera que "un buen desayuno es aquel que es variado, completo y equilibrado. No hay preestablecido un desayuno idóneo, sino que existen varias combinaciones que deben adaptarse a las necesidades de cada usuario. Éste debe incluir alimentos ricos en hidratos de carbono, proteínas y vitaminas, como por ejemplo pan, cereales, leche, yogur, queso fresco, fruta fresca entera o en forma de zumo. La cuarta parte de la ingesta diaria de calorías debe aportarla el desayuno, es decir, tiene que cubrir alrededor del 20-25% de las calorías que consumimos al día". Por otro lado, José Pascual, director de Marketing de Zummo Innovaciones Mecánicas, comenta que, "como en el resto de los aspectos que se valoran en el hotel, el desayuno ha de evolucionar y adaptarse a las tendencia sociales y de consumo.

SAECO



En un bufé de desayunos hay que ofrecer un surtido variado y con opciones para todos los gustos y necesidades

NH COLLECTION GRAN HOTEL CALDERÓN





ZUMEX

Actualmente, nos encontramos en un momento donde se valora mucho tener una alimentación de calidad, con productos frescos, sanos, naturales, de Kilómetro 0, etc. Consecuentemente, un buen desayuno ha de incluir, además de una amplia variedad de productos, alimentos naturales, de primera calidad y lo menos procesados posible".

Bebidas

Las bebidas son los grandes referentes en cualquier desayuno, siendo las más demandadas el café, el zumo y la leche.

El café está de moda y los que han oído hablar de la *third wave of coffee* ("la tercera ola del café") la asocian automáticamente a los modernos *coffee shops*, al *latte art* y al equipamiento sofisticado. Este movimiento contempla al café como un producto artesanal de alta calidad, más que como una simple materia prima, defiende la distribución sin intermediarios desde el lugar de origen, los monovarietales, el tueste ligero y el *cold brew*, exigiendo altos estándares tanto en el proceso de elaboración como a la hora de servirlo. Por tanto, tan importante es cómo es el café como la máquina con la que se



hace. Es muy común ver en los bufés de desayuno, café soluble, liofilizado, congelado o de filtro, incompatible en muchas ocasiones con disfrutar de un buen café. Para evitarlo, es recomendable emplear máquinas automáticas fáciles de programar, usar y mantener, que exijan un manipulado mínimo. También cada vez es más habitual ver en los bufés de desayuno máquinas de cápsulas, siendo el cliente el que introduce aquella que más se ajuste a sus gustos de las que ofrece el hotel. Para Xavier Sigró, del Departamento Comercial de Saga Coffe Ibérica (marca Saeco), "en los últimos años, el hotelero ha demostrado que su principal demanda es conseguir un proveedor global que le aporte todo tipo de soluciones de café y equipamientos. Deben disponer de máquinas de alta tecnología, fáciles de usar y de rápido mantenimiento, que le proporcionen variedad, calidad y regularidad en las bebidas, modelos que le permitan ofrecer un servicio de restauración con surtido, variedad y calidad, minimizando el tiempo necesario para su óptima gestión, así como los costes de gestión y personal". Además, Xavier Sigró agrega que "en nuestro país existe una cultura social sobre el consumo de bebidas a base de café e, incluso, más sobre el café *espresso*". En ello coincide Rubén Sanz, de Quality Espresso, al señalar que "el café es un elemento fundamental en el desayuno y uno de los últimos impactos que recibe un huésped antes de realizar el *check out*, por



Tipos

Continental

Este es el desayuno por excelencia en la mayoría de los países europeos donde el primer alimento del día no es considerado el más importante. Por lo general, el continental se compone de pan tostado con mermelada y mantequilla, algunas piezas de bollería y café o té. Últimamente se le han ido añadiendo también embutidos, quesos y cereales. Se puede decir que el desayuno continental se está poco a poco adaptando a la evolución de las costumbres de consumo de alimentos en varios países europeos.

Americano

El desayuno americano está compuesto por huevos, ya sean fritos o revueltos, beicon y tortitas americanas. Como bebida, suele optarse por el café o zumos de frutas y, en ocasiones, se complementa con patatas fritas. También es muy común la inclusión de embutidos de diferente tipo, como el jamón de york. Incluso en algunos lugares lo sirven con las denominadas tostadas francesas, doradas con huevo y azúcar. Y lo que nunca faltan son los huevos y el beicon.

Inglés

El desayuno inglés no difiere mucho del americano, pero varía alguno de sus ingredientes principales. Por ejemplo, los huevos y el beicon también son dos de las señas de identidad del conocido *english breakfast,* pero en este caso suelen acompañarse de champiñones a la plancha, salchichas inglesas y las típicas judías en salsa de tomate. El té es una de las bebidas más escogidas para acompañarlo, aunque también hay quien opta por el zumo o el café. Existen varias maneras de presentar los huevos, tanto fritos como revueltos o incluso escalfados. Además, en algunos establecimientos también se añade *pudding* negro, un alimento típico de Inglaterra parecido a la morcilla.

Bufé

El desayuno bufé, probablemente el más popular en los hoteles españoles, se trata de una forma de servirlo en la que se presentan todos los alimentos para que el comensal sea quien escoja lo que prefiera comer. Son los propios hoteles con desayunos bufé quienes escogen qué tipo de productos ofrecer a sus clientes, pudiendo variar considerablemente en función de su calidad y, por lo general, del precio de la habitación. El desayuno con bufé libre suele incluir alimentos propios tanto del desayuno continental, como del americano o el inglés. De este modo, los hoteles de calidad se aseguran acertar siempre respecto a la satisfacción de sus huéspedes, sin importar sus gustos o preferencias.

GRANINI



QUALITY ESPRESSO



lo que la experiencia obtenida está muy presente en la valoración del cliente sobre su estrategia en el establecimiento. Existe un conocimiento cada vez mayor sobre el café, ya que se está extendiendo su cultura. El consumidor es cada vez más exigente, y reconoce y valora la oferta de mayor calidad".

Otros productos muy demandados son los zumos. "Es un clásico que no puede faltar en ningún desayuno, por eso, se valora mucho su calidad. Cuando un huésped se aloja en un hotel, necesita sentirse como en casa, y qué mejor manera que tomando un desayuno como el de casa, con un zumo natural recién exprimido", argumenta José Pascual, de Zummo Innovaciones Mecánicas.

Productos aptos para alérgicos e intolerantes



El huésped actualmente demanda una gama de productos mucho más amplia que cubra cualquiera que sea su necesidad, ya sea por alergias, intolerancias o estilos de dieta. Por esta razón, los hoteles deben incluir un amplio abanico de productos y, además, contar con procesos que eliminen las contaminaciones entre ellos. Una buena solución es poder ofrecer los productos envueltos individualmente y en monoporciones, ya que permiten el mantenimiento de la calidad del producto, controlar posibles contaminaciones y la reducción de mermas. Los productos sin gluten, sin lactosa y sin azúcares añadidos son los más demandados.



ZUMMO

Un buen desayuno se caracteriza por una equilibrada proporción de lácteos, pan, cereales y frutas



BARCELÓ ISLA CANELA

Por su parte, Silvia Pérez, de Zumex®, afirma que "el servicio de zumo recién exprimido es un valor diferencial muy valorado por los clientes. Que sean los propios clientes quienes, a través de una experiencia de autoservicio muy cuidada, se puedan servir un vaso de zumo fresco y ver in situ todo el proceso de exprimido. Es una garantía de calidad y frescura cada vez más apreciada por ellos, que puedan disfrutar de un alimento muy rico en vitamina C, en fibra, nutrientes y minerales". Pero también hay hoteles que, por los motivos que sean, no ofrecen zumos recién frescos recién exprimidos. Aquí entrarían otro tipo de productos como los embotellados. Júlia Estefanell, de Eckes-Granini, comenta que, "actualmente, estamos dedicándonos a promover el *healthy corner* con el objetivo de proporcionar productos más saludables y naturales a la clientela del hotel y así mejorar la percepción de calidad".

Los lácteos son uno de los ingredientes que no faltan nunca en los desayunos. De hecho, es a primera hora de la mañana cuando hay una mayor demanda de este tipo de alimentos, así que el objetivo es ofrecer un surtido óptimo, amplio y variado. La oferta es cada vez mayor adaptándose a las tendencias de consumo: leche entera, semi o desnatada, pero también sin lactosa, de soja, de almendras, de arroz, de avena… Además, en la categoría de lácteos, también podemos incluir los yogures de todo tipo que suelen encontrarse en los bufés o la mantequilla con la que untar las tostadas.

El chocolate a la taza encaja a la perfección dentro del bufé de desayuno, ya que el uso de chocolateras en los hoteles se extiende con gran rapidez. El chocolate a la taza es una bebida cálida y agradable, gozando de una gran aceptación entre los clientes.

La globalización y la voluntad de cuidarse por parte de los huéspedes ha llevado a ganar protagonismo a las infusiones y tés. Junto a las clásicas como la manzanilla y la menta, destaca el crecimiento del té blanco, el té verde y el té rojo, además de otras variedades, gracias a sus innumerables beneficios para la salud.





VANDEMOORTELE

VANDEMOORTELE





BARCELÓ ILLETAS ALBATROS

Pan y bollería

Los hoteles facilitan a sus huéspedes múltiples posibilidades en lo referente a pan, bollería o pastelería, ya sea en forma de panecillos de distintas variedades o de cruasanes, ensaimadas, napolitanas, *muffins*, berlinas, etc.

Se puede optar por la tradicional o por la precocida o congelada. La tradicional, fresca y elaborada a diaria, continúa siendo esencial para ofrecer al consumidor elaboraciones locales o las más comunes con toques originales. Por su parte, la congelada y/o precocida ofrece elaboraciones de mayor volumen de consumo y permite homogeneizar la oferta en empresas de hostelería con múltiples puntos de servicio. Por ejemplo, al cliente de un hotel le gusta encontrar un cruasán siempre de la misma calidad en todos los hoteles de una misma cadena. La innovación en este tipo de productos está en constante evolución y se enfoca en dos direcciones: facilidad de preparación (descongelación y servicio inmediato) y salud. La congelación ha agilizado la logística, favoreciendo la distribución y organización en la despensa de los hoteles. Además de tener sabores cada vez más perfeccionados, si el proceso de fabricación es natural y la trazabilidad del producto es la correcta, la conservación de las propiedades nutricionales está garantizada plenamente. Los hoteles aseguran rentabilidad y practicidad, al mismo tiempo que complacen a sus clientes, quienes exigen sabor, calidad, variedad y, ante todo, salud y nutrición.

Otros alimentos

Además, hay que incluir otro tipo de alimentos que suelen ser habituales en los bufés de desayuno, como pueden ser los cereales, las frutas, las mermeladas, los embutidos, los quesos, el beicon o los huevos revueltos o cocidos. Los bufés son cada vez más completos y podemos encontrar multitud de opciones para todos los gustos y también para todo tipo de intolerancias alimentarias o personas que deseen seguir una dieta.



NH PRINCIPADO

FUTURMAT sensius

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


1


2

1. Antica Tradizione

Wellness by Antica Tradizione es una línea de cinco productos naturales y saludables que ayudan a que los clientes se cuiden durante el desayuno: café con *ginseng*; café verde con ganoderma; jengibre, limón y cártamo; té matcha con *ginseng*, y Golden *mix* (cúrcuma, leche de coco y piperina). Y es que en los bufés de los hoteles hay gente que, como alternativa al café, prefiere empezar el día con un *superfood*; dos de ellos incluso son productos Vegan OK (sello que garantiza que los productos han sido fabricados y producidos bajo los principios del veganismo).

2. Vandemoortele

Délicieux es un cruasán *premium* de mantequilla de la gama Banquet d'Or® de Vandemoortele. Justificar el porqué de su alta categoría es muy sencillo: entre los consumidores franceses, expertos en cruasanes, este producto ha sido seleccionado como un cruasán ganador altamente delicioso por su sabor y atractivo visual.

3. Zummo

El modelo Z40 Nature Adapt es el exprimidor perfecto para atender las necesidades de los bufés de desayuno. Su capacidad para exprimir gran cantidad de zumo en un breve intervalo de tiempo (40 naranjas por minuto) permite atender los picos de demanda propios de este tipo de servicios. Como novedad, la gama Z40 Nature ha incorporado la bandeja grifo Self Service Adapt. El nuevo grifo se caracteriza por contar con dos posiciones: modo continuo, en el que el exprimidor se activa o desactiva pulsando un botón, o modo grifo, donde la máquina entra en funcionamiento cuando se pulsa la palanca del grifo.



3

4. Saeco

Area es una gama de máquinas de café profesionales de cápsulas diseñada específicamente para el mercado B2B. Está compuesta por modelos de reducido tamaño y con amplia oferta de bebidas de alta calidad con leche fresca. Además, gracias a su tamaño compacto y a la gran capacidad de sus contenedores para cápsulas y agua, se convierte en la gama perfecta para satisfacer las necesidades de los profesionales que busquen facilidad de uso, fiabilidad y estilo elegante. Los acabados *premium* otorgan a la máquina una elegancia moderna y una armonía de líneas que encajan a la perfección en cualquier ambiente. Esta gama presenta varios modelos en la versión estándar y One Touch Cappuccino (OTC).



4

5. Crispins Europe

Crispins Europe lanza su nuevo expositor Zentea de infusiones para 12 estuches en formato pirámide. Cómodo y ligero, es perfecto para cafeterías y bufés que deseen destacar el producto de manera elegante y actual. Las infusiones *premium* pirámide de Crispins tienen una gama de 11 sabores de gran calidad: camomila, menta, *english breakfast, earl grey,* blanco con canela, *rooibos* con naranja, frutas exóticas, *gunpowder green tea*, rojo, verde y *ceylon*.



5



6

6. Evoca Group

Kalea Plus ofrece bebidas de alta calidad. Incorpora leche fresca gracias a su grupo de café Z4000 y opción de molinillos autoajustables. Kalea Plus es fácil de usar, ya sea por el personal o en modo *selfservice*. Con solo un toque cualquier persona puede obtener una bebida de calidad suprema. Dispone de una versión con lanza de vapor profesional que permite al barista conseguir una perfecta crema en el *cappuccino*. Kalea Plus cuenta con Wi Fi/Bluetooth incorporado y es compatible con la conexión 3G. Además, está equipada con una bomba profesional capaz de hacer frente a los emplazamientos más concurridos, con lo que prepara bebidas rápidamente.

7. Mama Juana

Mama Juana propone infusiones piramidales, donde el filtro, al tener forma piramidal, posee un espacio más amplio que el normal, lo que posibilita el envasado de producto en hoja entera, sin cortar, consiguiendo una infusión con una calidad superior, pues debido a la mayor capacidad del filtro, las hojas de té y las hierbas se rehidratan y despliegan completamente, dejando que el agua caliente extraiga todos sus sabores y aromas. Las bolsitas piramidales están confeccionadas en un tejido muy transparente que permite ver su contenido perfectamente.

8. Foodvac

Foodvac presenta su *brownie* con nueces sin gluten. Presentado en monoporciones de 100 gramos y con una alta cremosidad en su interior, este producto es ideal como complemento para cualquier desayuno que podamos encontrar tanto a la carta como en el bufé de hotel. Además, al ser sin gluten, es apto para cualquier tipo de comensal.



7



8



9



10

9. Quality Espresso

La nueva máquina Futurmat Sensius aúna solvencia, robustez y los últimos avances tecnológicos con un diseño contemporáneo inspirado en el vanguardismo italiano. Sus líneas simples y elegantes, la combinación del acero con materiales nobles en pomos y acabados, así como sus tres colores, hacen que se adapte a cualquier establecimiento, sea cual sea su interiorismo. Entre sus principales características técnicas, destacan las 16 configuraciones de color para iconos y barra de progresión, teclado capacitivo, caldera con funda de aislamiento, bandeja calientatazas eléctrica, iluminación de la zona de trabajo, pomo de vapor con sistema cuarto de vuelta, dispensador de agua caliente para infusiones programable en volumen y temperatura, lanza vapor Warm 2 *touch*, fácil acceso a los componentes internos y grifo para vaciado manual de la caldera.

10. Granini

Selección es una nueva gama que combina el placer y el sabor de las variedades de frutas más especiales y jugosas. Está elaborada con ingredientes naturales y no contiene colorantes ni conservantes artificiales. Para elaborar el producto, Granini escoge una variedad específica de la fruta, aquella que es más jugosa y sabrosa. Los sabores disponibles en la gama Selección son: pera William Christ, pomelo rosa Ruby Red, plátano de Cavendish, albaricoque Sweet Red y mango Totapuri.

11. Makro

El nuevo café en grano de origen Brasil, seleccionado cuidadosamente para la marca Rioba, cuenta con un cuerpo medio y con un agradable aroma matizado con chocolate y cacahuete. De variedad 100% arábica, este café presenta un tueste medio-claro, granos enteros secados naturalmente al 100%, y un sabor con ligeros toques a cereal y chocolate. En cuanto a su elaboración, es ideal para *cappuccino* y *latte macchiato,* pero también para la preparación de *espresso* y para cafeteras de filtro.



11



12

12. Miel Muria

Miel Muria ha rediseñado el estuche de su colección de mieles de lujo artMuria Luxury Innova. El nuevo *packaging* de la gama de cuatro variedades de miel de naranjo, con sabores de azafrán, trufa blanca y trufa negra, diseñado por el equipo de Marketing de artMuria, es ahora más alegre y desenfadado, y concuerda mejor con la colección, ya que es de tonos anaranjados. Con este nuevo estuche, han logrado dar una personalidad propia a la coleción artMuria Luxury Innova de miel de naranjo y diferenciarla del resto de variedades de miel de lujo (romero, alta montaña y bosque) comercializadas con su habitual estuche negro.



13



14

13. Schär

Schär dispone de una amplia gama de productos que responde a las necesidades de desayuno en los hoteles y todas ellas sin gluten. Así, en monoporciones ofrece dos rebanadas de pan blanco de 80 g; copos de maíz ricos en vitaminas de 25 g; muesli y frutas en 50 g; magdalenas rellenas de mermelada de abaricoque de 50 g; *muffins* de chocolate de 50 g, y galletas de mantequilla de 25 g. En cuanto a productos Schär congelados en un envase monoporción horneable, hay disponibles una *ciabatta* blanca de 50 g y un cruasán relleno de crema de avellana de 65 g. Además, facilita la exposición del producto sin gluten dentro del área de bufé de desayuno de los hoteles.

14. Crem

La máquina *espresso* Diamant Pro de alta gama es ahora más elegante, más robusta y capaz de producir una experiencia de café inigualable, gracias a un equilibrio perfecto entre la tecnología más avanzada y la tradición *espresso* más selecta. El objetivo ha sido crear una máquina capaz de cumplir con las expectativas de los mejores baristas del mundo y en los locales más exigentes. Esta dotada de sistema hidráulico reforzado, lanza vapor SmartSteam, grifo de agua caliente Smart Tea, modo barista, botoneras con *display* oled, calientatazas, luces led barista y el sistema Cream Tech™.





15



16

15. Coffee Center

La familia Fincafe está compuesta por: Fincafe Artisan, una selección de *blends* de África, Sudamérica y Asia con sorprendentes sabores y matices; Fincafe Special Coffee, con orígenes únicos por sus características y su producción limitada; Fincafe Organic, café proveniente de fincas sostenibles, con sello y trazabilidad 100% ecológico y un marcado carácter social; Fincafe Micro Lotes, una producción limitada que no llega a las dos toneladas con certificado de origen por zona de producción dentro de cada finca, y Fazendas, un proyecto pionero en la Región de Garça (Brasil) para crear un proyecto sostenible y de comercio justo que ha desembocado en la creación de una nueva D.O. en Brasil.

16. Hero España

Hero España, empresa puntera en el mercado nacional de confituras y mermeladas, lanza para el canal hostelería una nueva gama de *toppings* para que las elaboraciones en cocinas y postres sean la mejor opción por su calidad. La gama está compuesta por *topping* de fresa, frutas del bosque, manzana y *tatin*. Además, presenta más de 30 recetas desarrolladas en exclusiva para los negocios de hostelería.

17. Simat

Simat ha versionado en prácticos estuches su preparado alimenticio de cacao en polvo para hacer a la taza sin azúcares añadidos. Se trata de unos estuches individuales de 28 g muy cómodos que permiten una rápida preparación para disfrutar de en excelente chocolate en un momento. Este producto no contienen gluten y es de bajo contenido en grasa. Para prepararlo hay que verter el sobre en un vaso o taza de leche caliente (120-130 ml) y removerlo hasta su disolución.



17

18. Zumex

La nueva serie de máquinas Spped S+Plus está diseñada para proporcionar un mayor rendimiento y comodidad. La serie más completa de Zumex destaca por su innovador kit de extracción 1Step, que permite extraer el conjunto de exprimido de una pieza, en tan solo 10" y cuenta con tres tamaños diferentes según el tipo de fruta que se quiera exprimir: S, M y L. Además, las exprimidoras incorporan otras importantes prestaciones como el sistema PulpOut automático que posibilita eliminar la pulpa de manera más fácil, higiénica y rápida, y su novedosa bandeja recogegotas con dos posiciones, que permite exprimir directamente tanto en vaso como en botella.

18





19



20

19. Unilever Food Solutions

Unilever Food Solutions presenta la nueva marca Pure Leaf dirigida a un segmento *premium*. Esta enseña, que ha sido recientemente lanzada en el mercado español, elabora sus productos con hojas de té de las mejores plantaciones del mundo a través de un proceso 100% sostenible.

20. Kaiku Sin Lactosa

Kaiku Sin Lactosa incorpora a su gama de productos los yogures griegos sin lactosa elaborados a partir de leche semidesnatada y con la cantidad perfecta. De esta manera, la marca demuestra su fuerte apuesta por productos de innovación, cuyos formatos y características surgen como respuesta a las necesidades actuales de los consumidores y, sobre todo, a sus hábitos de consumo. Los nuevos yogures se han lanzado en formato de 90 g y con tres sabores: natural, limón y *stracciatella*.





Amenities Pack, S.A.

Pioneros en una bienvenida perfecta



Amenities Pack ha permanecido siempre a la vanguardia, siendo pioneros en visión de negocio e innovando en servicio y producto desde 1971. Pero la clave está en que ha sabido crecer conservando lo más importante, su propia esencia.



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

Tradición y tecnología trabajan juntas para obtener el mejor resultado. En Amenities Pack creen en lo que hacen y en cómo lo hacen. Sus productos son ese valor añadido que juega a favor de sus clientes; son los ingredientes que necesita una bienvenida perfecta. En Amenities Pack fabrican los pequeños detalles que hacen grande una habitación.

Amenities Pack tiene más de 1.000 referencias en su catálogo ideadas para combinarse entre sí. Así puede facilitar al cliente más de 1 millón de posibilidades distintas de producto final. La compañía es capaz de ofrecer artículos a medida según las necesidades, además de la personalización total de cualquier producto del catálogo. Todo aquello que se pueda imaginar y mucho más se encuentra disponible en Amenities Pack.

Desde el principio de su actividad y como compañía pionera en productos de acogida,

Amenities Pack es fabricante de la mayoría de artículos que ofrece, lo que permite supervisar la calidad del producto de principio a fin. Además, tiene una gran flexibilidad tanto en las personalizaciones como en la elección de cada detalle que interviene en la fabricación de los productos.



Sinergias con marcas de prestigio

Por otro lado, Amenities Pack tiene firmados varios acuerdos con diferentes marcas de prestigio para elaborar sus *amenities*. De esta manera, fabrica y distribuye la línea cosmética Carla Bulgaria Travel, compuesta por productos que ofrecen una estética sencilla y elegante con un *packaging* en color verde sobre fondo blanco. Los productos, basados en la lima y la menta, transportan al refrescante mundo del mojito, siendo *amenities* frescos, aromáticos y unisex, que además evocan en el cliente sus recuerdos más relajantes.



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

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

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

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



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

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

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

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

PROYECTO
a fondo





El Cucufate
PURO DESCONCIERTO

El Cucufate es un nuevo concepto de experiencias en torno a una mesa donde nada es lo que parece. O sí. Un nuevo restaurante en San Sebastián de los Reyes que pretende desconcertar al público y romper las normas con una decoración de fábula.



Desde el exterior, una gran pantalla de led reproduce el universo de El Cucufate y marca la ubicación de este restaurante que, estéticamente, parece una vivienda antigua, sombría y abandonada. Un pasadizo da la entrada a este lugar, donde figuras triangulares devuelven la imagen transformada. Esta "casa abandonada" está llena de simbolismos y de elementos de fantasía extravagante: paredes que tienen oídos, cuadros que cambian de personaje según la perspectiva desde la que se observa o cabezas de ganado con luces de neón que cuelgan de las paredes. Angelina Sanz, de Perpendicular Arquitectura, que se ha encargado de la dirección del proyecto de interiorismo y de la ejecución de obra civil y decoración, comenta que "se nos presentó El Cucufate ya con una propuesta de interiorismo. Nosotros habíamos sido elegidos como empresa constructora de dicho proyecto. No obstante, cuando escuchamos la idea de restaurante de Alberto Alcalde, propietario del local, y nos mostró su apuesta gastronómica, nos inspiró otro concepto diferente al que le habían propuesto a él, y así se lo comentamos. Le enseñamos un *briefing* de nuestra idea en el cual se vio reflejado el concepto del restaurante que él llevaba dos años imaginando, un espacio con un punto de locura que acogía armónicamente la música, buena gastronomía y decoración. Estos tres pilares nos llevaron a elegir el cimiento del proyecto, un espacio acogedor y cálido en el que sentirse cómodo, una casa abandonada con mucho que esconder y mucho que contar. A partir de ahí, fuimos trabajando a contrarreloj, pues la obra ya se había iniciado e íbamos construyendo según se formaba esa idea".

El protagonismo de la música

Todo este espacio tiene un elemento principal y conector: la música. Este foco de vibración es el punto central de El Cucufate, como si se tratara del corazón de la casa, creado con una mesa de DJ de más de 2,5 metros de ancho. El suelo parece romperse a los pies y la energía de esa música devuelve la luz a los puntos sombríos. La música trae vida, tanto a la vegetación (aportando color sólo en aquellas hojas y flores a las que les llega esta energía) como a la humana, representada por una mano de dimensiones colosales que aflorará de una de esas grietas creadas en cemento sobre un suelo de madera. Esa música cambia cada día y abarca casi todos los estilos musicales (*indie, rock*, flamenco, rumba, *blues, jazz, house,* etc.), pero alejados de la música comercial; casi como si se tratara de música de coleccionista. Para Sanz, "había que crear un espacio que funcionase de noche y de día y, su vez, que fuera cálido y hogareño, además de integrar los elementos principales de la marca: cerveza artesanal (La Cucufate), música en directo y locura absoluta".

Por la geometría del restaurante, solo se disponía de luz natural en mitad del espacio público y se tenían que disimular las anchuras del local para evitar la sensación de embudo y lugar sombrío. Según Angelina Sanz, "otro inconveniente fue la altura. Teníamos muchas servidumbres de campo de fútbol que nos obligaban a reubicar las instalaciones y a su vez disimularlas para que no ensuciaran la visual. Teníamos que cumplir con las expectativas del cliente de transmitir locura en cada rincón y que todos los espacios y esquinas tuvieran personalidad propia del hilo conductor y siguiendo los pilares".











Un baño con mucha carga estética

Hay dos baños que dan servicio a sala. El aseo del reservado, por un lado, destaca por su carga sofisticada y elegante en tonos negros, burdeos, en contraste con el papel de hojas en mostaza del interior de las cabinas. Representa la zona más noble de la casa y un elemento representativo es el tocado en madera maciza transformado en lavabo. El baño principal, por otro lado, refleja el baño de uso común. Es un espacio amplio, iluminado por un gran lucernario del cual caen plantas al romperse los cristales por el abandono de la casa. Sus paredes se revisten con papel pintado de estilo francés con un punto erótico. El punto de locura lo representa principalmente el inte-









rior de las cabinas, revestidas como cabinas de psiquiátricos tanto en paredes como en techos. Incluso hay bustos de escayola de Camarón de la Isla o Marilyn Monroe.
A lo largo del local se encuentra una gran librería que cubre todo el respaldo de bancos y sirve de soporte a radios antiguas que esconden algunos de los 20 altavoces, o la cava de vinos, mientras que la pared del pasillo es un espacio de culto a la música con cuadros, algunos de los cuales también han cobrado vida. El reservado, decorado como un salón principal de la casa, con chimenea y grandes cuadros cuya imagen cambia según la posición de quien observa (con imágenes desde Beethoven a Lady Gaga, por ejemplo), es otro de los puntos diferenciales, con una estética bien distinta.
Este reservado tiene un aforo para unas 40 personas, aunque puede adaptarse y convertirse en tres salones más pequeños con capacidad para unas 10 personas cada uno.

La cocina, el pulmón de la casa

Una gran barra preside el salón principal, que evoluciona de izquierda a derecha, como si se tratara de un esqueleto que recobra vida en una zona acristalada, como un acordeón, con vidrios cambiantes y distorsionados. Lámparas creadas con instrumentos musicales o muebles de cocina antiguos completan la estética de una casa llena de sorpresas.
De izquierda a derecha se observan unos grandes bidones de cerveza artesana, La Cucufate, fabricada en Aranda de Duero en colaboración con Cerveza Mica. Son 14 cervezas que se sirven en grifo con sistema DuoTank que las trae de la fábrica al grifo: La Rubia, La Morena, La Ipacandríaca, La Sosita (sin alcohol) o La Pija Imperial son algunos de los sugerentes nombres de esta cerveza de elaboración propia. El segundo bloque es la coctelería de autor, pensada para acompañar el almuerzo o cena y sustituir cualquier otra bebida convencional, y diseñada por Lolo Remeseiro. Le siguen bloques de conservas, embutidos (tanto españoles como italianos) y quesos, con una carta de entre 20 y 25 quesos seleccionados por Poncelet y expuestos al público.
El siguiente bloque diferenciado en la barra es la *pizza* Chicago, la única variedad de *pizzas* que se trabaja en El Cucufate. A este *deep dish* se le ha añadido un toque *gourmet* y sano. Por último, la estrella inconfundible de este restaurante es la parrilla al carbón, en la cual están especializados. Cuentan con dos parrillas Josper y un horno de ahumados. Toda la carta de principales tiene un toque de parrilla, ya sea el ingrediente principal o secundario, y sea en cortes de carne (de La Finca de Jiménez Barbero o Quercus, entre otros) o en parrillas vietnamitas y coreanas, su aportación exótica. El último bloque gastronómico corresponde a la pastelería, elaborada *in house*. Todo ello protegido con una gran cristalera que permite disfrutar del espectáculo desde cualquier rincón de El Cucufate. La oferta culinaria ha sido íntegramente diseñada por Emilio Salas, asesor chef ejecutivo.

Papel pintado de estilo victoriano, suelo en damero y una vegetación que parece entrar en la casa sobresalen en el baño





Otros elementos

Dentro del rol de casa envejecida, los colores más destacados son los grisáceos con toques ocres, colores burdeos y pastel en mate. "Buscamos la imagen de una vivienda antigua y elegante, rompiendo estas tonalidades en los puntos en los que ese hilo conductor ha llegado, cambiando a colores más vivos y chillones como los amarillos, rojos y verdes que se pueden ver en los bustos, las plantas y mobiliario", señala Angelina Sanz. Los materiales repiten ese concepto. Se parten de los más representativos en casas coloniales como son las tarimas de madera maciza en la sala, suelos en damero y papeles pintados. Algunos como el hierro oxidado simulan la estructura de la casa en contraposición con otros más contemporáneos como el microcemento, punto importante del restaurante. Éste conforma tanto la mano que simula la vida como la grieta que descubre los cimientos. El metacrilato de efecto espejo es otro material que refuerza el punto de locura detonado por la vibración de la música que genera ese hilo conductor.

El mobiliario es un conjunto de sillas y mesas en tonos pastel, gris, con estructura en madera y dorado desgastado, de estilo clásico. La mayoría de las mesas son de 80x80, y permite modular espacios según el número de

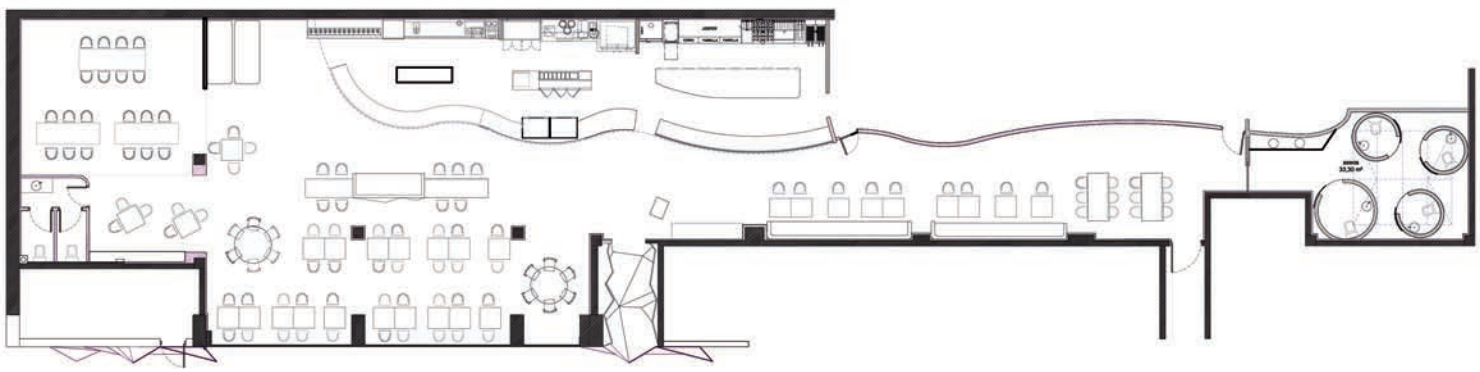


comensales y, además, tiene una superficie amplia para acoger varios platos. Por otro lado, las mesas redondas de madera y las ovaladas se localizan en puntos estratégicos, más privados o que aligeran el espacio. La mesa alta que rodea a ambos lados la mesa del DJ es una prolongación de la viga que atraviesa la mesa, sobre la cual se colocó un vidrio templado. Esta es la barra alta pensada para el tapeo y copas. Por último, en la zona de pasillo, para optimizar el espacio se ha colocado un banco tapizado corrido.

En cuanto a los textiles, se han utilizado para las cortinas del salón telas en terciopelo azul petróleo decorado en contraste con una tela enrejada fabricada con hilo metálico que simula la transformación del clásico visillo. Por otro lado, el tapizado del banco y de la pared aporta calidez a la zona del pasillo, en contraposición a la polipiel blanca que simboliza la cabina de locos. Las cortinas venecianas son otro material que, además de su carga decorativa, dan un confort y regulan la entrada de luz al local.

Toda la iluminación está domotizada. Entre otras, hay iluminación puntual de mesas, focos técnicos con regulación Dali que iluminan las mesas de forma individual. Los apliques de pared antiguos aportan luz ambiente en las zonas de paso. Entre las lámparas colgantes, la más representativa es la lámpara de araña en forma, pintada en amarillo, de 1,60 m de altura, que rompe con la zona de mayor número de mesas 80x80, y otorga luz cálida y más amplia que los focos.

El Cucufate es, en definitiva, un lugar que invita a observar, a dejarse llevar por la fantasía y a abrir la mente, oídos y estómago para recibir sugerencias de calidad, desde la comida hasta la música o la decoración, para repetir en otra ocasión y seguir descubriendo nuevos detalles.



FICHA TÉCNICA

Empresa constructora y dirección de obra: Perpendicular Arquitectura ~ **Proyecto de legalización:** JAE Arquitectura ~ **Diseño interior:** Perpendicular Arquitectura ~ **Proyecto de iluminación:** Perpendicular Arquitectura ~ **Diseño gráfico:** Álvaro Latorre García de Lats Deco-Art Studio ~ **Albañilería y carpintería:** Perpendicular Arquitectura ~ **Instalaciones de agua, electricidad y gas:** Perpendicular Arquitectura ~ **Equipamiento cocinas:** Perpendicular Arquitectura ~ **Proveedor de iluminación:** Ilumisa y tiendas vintage ~ **Sillas:** In & Out Mobiliario y tiendas vintage ~ **Muebles de madera:** Perpendicular Arquitectura ~ **Marmolería:** Perpendicular Arquitectura ~ **Revestimientos de pared:** Alcer y Perpendicular Arquitectura ~ **Revestimiento papeles pintados:** Casamance Texdecor ~ **Baños:** Perpendicular Arquitectura ~ **Suministro de sanitarios, grifería y accesorios:** Perpendicular Arquitectura ~ **Elementos decorativos, fotografías...:** Álvaro Latorre García de Lats Deco-Art Studio ~ **Jardín vertical exterior y jardinería:** Perpendicular Arquitectura

EL CUCUFATE

Avda. Matapiñonera, 15. 28703 San Sebastián de los Reyes (Madrid). Tel.: 918 429 282. www.elcucufate.es

JUNG

Ajuste intuitivo de la temperatura de la sala y la ventilación para obtener bienestar y relax.

Zona de confort



TERMOSTATO PARA FAN COIL

MADE IN GERMANY SINCE 1912

JUNGIBERICA.ES

JUNG Electro Ibérica, Av. El Pla, 9. Pol Ind El Pla, 08185 Lliçà de Vall, Barcelona, info@jungiberica.es

VENDING Y DISPENSING



El *vending* y el *dispensing* para el canal horeca tienen como objetivo facilitar el servicio al hostelero, además de ser una fuente de ingresos extra para el establecimiento y a un bajo coste. Las máquinas dispensadoras son espacios de alta rotación que, en muchos casos, se reponen varias veces al día y que, además, producen una satisfacción inmediata a aquellas personas que adquieren el producto. *Por Isabel Fernández*



NH MADRID SUR

ZUMMO

Servicio siempre a punto

Las 24 horas del día y sin intermediarios. Así funcionan las máquinas de *vending*. Las máquinas de venta automática de productos son una de las mejores soluciones para poder extender los servicios en los establecimientos del canal horeca sin ampliar sus estructuras.

En primer lugar, hay que establecer diferencias entre *vending* y *dispensing*. El *vending* es la venta de productos mediante máquinas automáticas, ya sea con monedas o tarjeta. El cliente puede comprar el producto que desea cuando le apetece, sin horarios. Por su parte, en el *dispensing* no interviene ningún método de pago para hacerse con el producto. Por ejemplo, en los bufés de desayuno de los hoteles, en restaurantes también tipo bufé o autoservicio, en salas de reuniones, etc., el cliente se autoabastece de aquellos productos expuestos a su gusto y tantas veces como desee, ya sea café, té, chocolate, zumo, cereales, yogures o helados. Un tercer concepto también entra en juego: las máquinas O.C.S. (Office Coffee Service), el café de máquinas para oficinas que funciona con cápsulas y que puede encontrarse también en las habitaciones de hotel.

Para César Zubiri, director comercial corporativo de Jofemar Vending, "diferentes aspectos como la variedad de tipos de consumidores, las distintas formas de viajar o las tendencias actuales de los hoteles dan lugar a la necesidad de ofrecer una solución 24/7 a los clientes y convierten al *vending* en un servicio fundamental para este sector. A través del *vending*, los hoteles pueden ofrecer muchos servicios complementarios satisfaciendo todas las necesidades de los usuarios, a la vez que aumentan sus ventas. Un buen ejemplo es poder ofrecer un servicio de cafetería con un horario y una oferta más amplia. Por otro lado, la utilización de cafeteras *dispensing* en los comedores de los hoteles apoya el servicio de los propios camareros y aumenta la

oferta preparando otras bebidas calientes, además del café. Los hoteles no siempre están situados en zonas céntricas y cerca de servicios como supermercados o tiendas, por lo que colocar máquinas con una diversificada gama de artículos en su interior, como productos higiénico-sanitarios, electrónicos o regalos, puede ser clave para el agrado de los clientes. La instalación de máquinas que den soporte a otros servicios, como máquinas con productos de gimnasio o la gestión de albornoces y toallas a la entrada y salida de los spas, aporta a los hoteles calidad y compromiso con el cuidado de sus visitantes". Y es que, como indica Alba Uriza, *product manager* de la unidad de Vending Systems de Azkoyen Group, "al final, se trata de ser creativos en el uso que se puede hacer de estos sistemas. Algunos hoteles ofrecen venta automática de productos de higiene personal y otros pijamas de marcas reconocidas. Prácticamente cualquier necesidad de un cliente de hotel puede ser resuelta con sistemas de *vending*".

GRUPO SERVERA

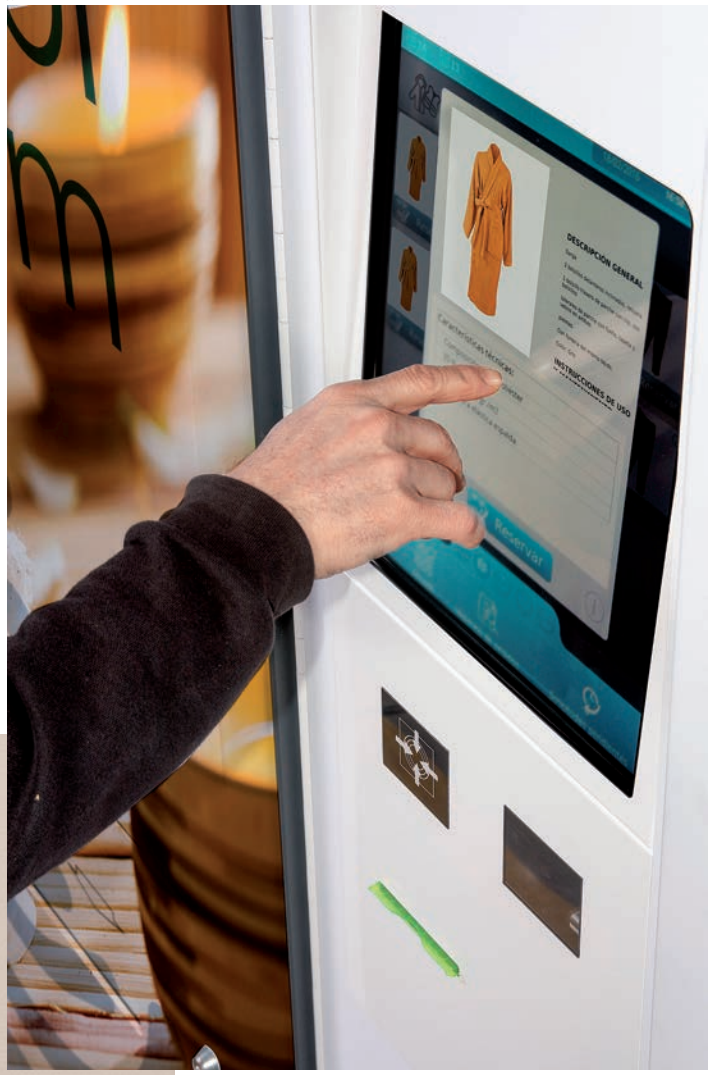


Ingresos extra y valor añadido

Apostar por estas máquinas es una tendencia al alza que cada vez más hosteleros tienen en cuenta por temas de economía, ya que garantizan un mejor rendimiento al agilizar el servicio, son más cómodas y ofrecen una forma práctica e higiénica de facilitar productos con un fácil mantenimiento por parte del establecimiento. Pero, para los hoteleros, ¿es una fuente de ingresos más o un valor añadido? Xavier Sigró, del Departamento Comercial de Saeco, responde que "ambos conceptos van en paralelo, ya que es un valor añadido que genera ingresos y se convierte en un negocio complementario para el hotel". De la misma opinión es José Pascual, director de Marketing y Comunicación de Zummo, al señalar que, "sin lugar a dudas, es un valor añadido, dado que significa un servicio ininterrumpido para los clientes. Por otro lado, evidentemente, es una fuente de ingresos más, pues supone una ampliación del horario de venta de productos". Y Sara Jiménez, jefa de Ventas y Marketing para Iberia de Simat, especialista en productos solubles para máquinas de *vending*, también apuesta por la combinación de ambas al comentar que "no tan solo se aumentan los ingresos, sino que se aporta un valor añadido, ya que se amplía la oferta en los tipos de productos y se da más celeridad al servicio".



JOFEMAR





NH ERLANGEN

Lo más valorado

Estas máquinas proporcionan numerosas posibilidades y soluciones a los establecimientos, dependiendo de su modelo de negocio, posicionamiento, categoría, etc.

David Servera, responsable de la División de Dispensing del Grupo Servera, comenta que los hoteleros valoran, "por una parte, la calidad de los productos dispensados, al tiempo que la facilidad de servicios, prestaciones y fiabilidad de la maquinaria. Si bien es importante también que el proveedor garantice un completo y eficaz servicio técnico operativo todos los días del año, asegurando así la asistencia de cualquier imprevisto o avería que pueda surgir, garantizando el correcto funcionamiento de los dispositivos instalados, aportando un buen servicio". Por su parte, Joaquín Roca, *product manager* de Zumex® Group, indica que "el *vending* saludable se configura como una de las opciones con mayor potencial de crecimiento del sector. Bajo los conceptos de frescura y naturalidad, se ofrece un producto de calidad que puede ser consumido en cualquier parte y a cualquier hora del día". Asimismo, José Pascual, de Zummo, indica que, "para los profesionales hoteleros, un factor fundamental es la autonomía de la máquina, que sea capaz de ofrecer el servicio sin tener que requerir la atención continuada del personal del hotel. Además, destacaría como imprescindibles la usabilidad de la máquina y su facilidad de limpieza. En definitiva, la instalación de una máquina de *vending* y *dispensing* ha se suponer un ahorro de tiempo y esfuerzo". Por otro lado, Alba Urriza, de Azkoyen Group, agrega que "la estética de la máquina integrada con la imagen del hotel es muy importante".

Perfil del usuario de máquinas de *vending*

La penetración del uso de máquinas de *vending* es más alta entre los más jóvenes y desciende con la edad. Mientras que 6 de cada 10 jóvenes de 18 a 24 años han usado máquinas de *vending* en los últimos seis meses (anteriores a la realización del estudio), solo 2 de cada 10 las han empleado en el caso de los mayores de 55 a 65 años. Estos datos se extraen del informe *El usuario de máquinas de vending 2018* realizado por la Asociación Nacional Española de Distribución Automática (ANEDA).

Un 65% de los usuarios de *vending* compra en máquinas de *vending* cautivo (centro de trabajo) y un 57% lo hace en máquinas de *vending* público. Entre los que consumen en *vending* público, predomina el consumo en máquinas de salas de espera de consultas, hospitales y edificios públicos.

9 de cada 10 consumidores (88%) han comprado algún tipo de bebida fría, siendo el producto estrella el agua (el 69% de los consumidores), seguido de los refrescos (el 55%) y los zumos naturales (9%). Por otro lado, el 80% ha comprado en máquinas de bebidas calientes: café con leche (49%), chocolate caliente (19%) y cortado (16%). En tercer lugar, el 79% adquiere productos en máquinas de alimentación: *snacks* salados (48%), *snacks* dulces (37%) y bocadillos fríos (30%).

Las bebidas calientes suponen un porcentaje importante de las compras, pero al ser productos más económicos reducen significativamente su peso en cuanto a gasto.

Alrededor del 70% de las compras en *vending* se realizan entre horas, ya sea por la mañana o por la tarde. El consumo de bebidas calientes se produce principalmente durante las mañanas.

7 de cada 10 compras se deciden antes de llegar a la máquina de *vending*, especialmente en el caso de las bebidas, tanto frías como calientes. La motivación principal para la mitad de los consumidores es la necesidad, ya que el 49% acudió a la máquina de *vending* porque tenía hambre o sed.

El consumo de producto en *vending* suele ser un consumo más solitario, especialmente en espacios públicos. Sin embargo, 4 de cada 10 declaran haber consumido acompañados de amigos, compañeros o familiares. En el caso de los jóvenes, este porcentaje se eleva hasta el 50%. El 84% adquirió solo un producto en su última compra. Cuando se compran productos de alimentación, estos suelen combinarse más con otros productos, mientras que las bebidas tienden a comprarse más de forma única.

Adaptabilidad

Las máquinas de *vending* y *dispensing* son una solución para todo tipo de hoteles; pueden variar los modelos a usar, según sus necesidades o el tamaño de cada uno.

"Si algo podemos destacar del *vending* y del *dispensing* es su adaptabilidad a cualquier situación, usuario, producto o idea", apunta César Zubiri, de Jofemar Vending. Además, Joaquín Roca, de Zumex® Group, añade que "una gran ventaja de este tipo de solución es su versatilidad y capacidad de personalización. Esto se traduce en la posibilidad de incluirlas en cualquier tipo de espacio interior con gran rotación de gente, por lo que cualquier tipología de hotel podría contar con una de estas máquinas".

Pero, ¿cómo se encuentra este mercado en los hoteles españoles en relación a otros países? Según José Pascual, de Zummo, "aunque grandes hoteles en España ya han detectado los beneficios del modelo de negocio *vending*, es fuera donde tienen aún una mayor aceptación, como en todos los modelos de venta. Para el *dispensing*, es necesario una etapa de adaptación por parte del cliente final o consumidor, al igual que por el operador de la máquina hasta convertirse en un modelo de costumbre". Por su parte, César Zubiri, de Jofemar Vending, destaca que "en Europa siempre ha habido una estrecha relación entre los hoteles y el *vending*, y desde hace años esta idea es muy visible también en nuestro país. Los primeros en sumarse a esta tendencia fueron los hoteles *low cost* pero, gracias a la gran oferta de tipología de máquinas, productos, acabados y el gran trabajo en la personalización, actualmente podemos encontrar máquinas de *vending* y *dispensing* en hoteles de todas las categorías. Además, el sector turístico en España va en aumento y esto es muy positivo para abordar la presencia que tienen estos canales en los establecimientos turísticos. Debemos aprovechar el crecimiento del turismo para ofrecer a los nuevos clientes mejores servicios de una manera continuada y qué mejor manera de hacerlo que a través del *vending* o el *dispensing*. A través de estos canales conseguimos una mayor atención y un aumento en las ventas paralelamente. El crecimiento del turismo en España influye directamente en el crecimien-

AZKOYEN GROUP





NH PARLA



SAECO

Un sector que crece

Según el *Observatorio Sectorial DBK* de Informa publicado a finales del pasado mes de septiembre, el mercado de explotación de máquinas expendedoras registra desde 2014 una tendencia de crecimiento en un contexto de positivo comportamiento de la actividad económica. Así, el negocio total se incrementó un 2,2% en 2017, hasta situarse en 2.100 millones de euros.

Por tipo de máquina, las de tabaco generan la mayor parte del mercado, con 1.005 millones de euros en 2017, si bien dicha magnitud registra una tendencia de caída motivada por el descenso del consumo de tabaco. Por el contrario, las máquinas de bebidas y alimentos mantienen una fase alcista, generando en conjunto unos 1.100 millones de euros, un 6,3% más que en 2016.

Dentro de este grupo, las máquinas de bebidas frías son las de mayor importancia en términos de facturación, con unas ventas de 415 millones de euros y un crecimiento del 5,9%

GRUPO SERVERA



AZKOYEN GROUP







SIMAT

to del *vending* y, más aún, si este servicio está específicamente diseñado y orientado a las diferentes ubicaciones del sector". Para Xavier Sigró, de Saeco, "se va avanzando de manera progresiva, aunque todavía no se equipara a los niveles de implantación que hay en otros países".

Lo más demandado

Las máquinas expendedoras pueden ser de productos comestibles sólidos fríos (*snacks* como frutos secos, patatas fritas, chocolatinas, galletas, etc.; bocadillos; palomitas…); productos cosméticos sólidos calientes (cruasanes, bocadillos, brioches, empanadas, *pizzas*, platos preparados, etc.); bebidas frías (refrescos, agua, zumos, cervezas…); bebidas calientes (café, infusiones, chocolate); de productos específicos para gimnasios o spas (toallas, albornoces, zapatillas…), de productos higiénicos-sanitarios (compresas, tampones, preservativos, cepillos y pasta de dientes, etc.); combinadas, que cubren el suministros de varios productos en una misma máquina, etc.

David Servera, del Grupo Servera, comenta que, en cuanto a *dispensing*, las más demandadas son "principalmente máquinas dispensadoras de zumos, refrescos y cócteles concentrados, así como dispensadoras de café liofilizado/soluble, líquido y en grano, entre otras

en 2017. Las máquinas de bebidas calientes y alimentos sólidos registraron cifras de ventas de 370 y 310 millones de euros, respectivamente, aumentando en ambos casos en torno a un 6,5%.

Por tipo de ubicación, destaca el dinamismo del *vending* cautivo, que tras crecer un 8% se cifró en 470 millones de euros. El *vending* público generó 1.630 millones de euros, un 0,6% más. Este segmento siguió penalizado por el descenso de las ventas de las máquinas de tabaco.

La evolución del parque de máquinas también acusó el descenso del número de máquinas de tabaco. En conjunto, el número total de máquinas creció un 0,4%, hasta 525.000 unidades.

Respecto a la actividad de venta de máquinas expendedoras en el mercado nacional, en 2017 mantuvo la tendencia de ralentización del crecimiento que ya había registrado en 2016, contabilizando un aumento del 1,2%, hasta situarse en 83 millones de euros.

Las previsiones de evolución del mercado de explotación de máquinas expendedoras apuntan al mantenimiento de tasas de variación situadas en torno al 2% para el conjunto del negocio, en un contexto de buen comportamiento del consumo privado.

En el sector operan unas 1.700 empresas explotadoras con un parque superior a las cinco máquinas, las cuales coexisten con un amplio número de operadores de menor tamaño. Así, la oferta se caracteriza por una alta fragmentación, si bien en 2017 se registraron varias operaciones de compra y fusión que aumentaron el grado de concentración. Los cinco primeros operadores reunieron en 2017 una cuota conjunta de mercado del 14%.

tipologías de producto". Para Sara Jiménez, de Simat, "las máquinas de *dispensing* serían actualmente las más demandadas, pero pensamos que las de *vending* podrán convivir en el mismo punto de servicio porque permiten mayor número de servicios y también para dispensar bebidas y *snacks* en las recepciones de los hoteles. Es un servicio 24 horas que los hoteles siempre pueden ofrecer a su clientela".

Lo que veremos

En este mercado se están introduciendo novedades productos más naturales o *healthies* y de mayor calidad, además de maquinaria más sofisticada y nuevos sistemas de pago para dar todas las facilidades al consumidor final. Y es que las nuevas tecnologías posibilitan máquinas más interactivas y fáciles de usar.

Así, David Servera, del Grupo Servera, sostiene que "las principales novedades se centran en la mejora de los diseños y prestaciones de las máquinas dispensadoras, modernizando cada vez más su imagen a favor de una presencia más elegante, a la vez que incrementando sus opciones y posibilidades. Son cada vez más las marcas que apuestan por un sistema de servicio a través de pantallas táctiles, iluminación, led, etc. Por otra parte, también se está trabajando día a día en desarrollar el acabado del producto mediante nuevas opciones de programación que permiten mejorar sus atributos: aspecto, crema, sabores, texturas, etc.". Para Xavier Sigró, de Saeco, "el sector del *dispensing* sigue innovando en diseño y facilidad de uso, además de ir incorporando mejores técnicas orientadas hacia la conservación y elaboración del café. En el sector del *vending* se están implementado máquinas que se caracterizan por la personalización de la oferta al cliente con la utilización de uno, dos molinos o cápsulas, así como el uso de vasos de diferentes tamaños y la mejora en el trato de molienda del café. Además, creemos que la tendencia es implementar nuevos servicios a través del teléfono móvil, desde sistemas de pago hasta la gestión y el uso de aplicaciones por parte de los operadores". Por ejemplo, en el campo de los zumos, Joaquín Roca, de Zumex® Group, indica que, "a nivel de diseño, las máquinas de *vending* tienen la opción de presentarse con una ventana grande a través de la que se puede ver todo el sistema de exprimido y el alimentador para hacer más atractivo el servicio al consumidor". Además, Roca comenta que "en los últimos años se ha detectado una tendencia al alza de consumo de alimentos saludables, ya que este sector está estrechamente ligado a las variaciones en los hábitos de consumo, donde han surgido corrientes *healthy* muy potentes que se extienden, cada vez más, por toda Europa". En esta corriente también incide Sara Jiménez, de Simat, al señalar que en las máquinas de *dispensing* hay disponibles "leche desnatada sin lactosa, productos sin gluten, sin azúcares añadidos, productos con valores nutricionalmente equilibrados y con bajo contenido en grasa, etc.". Asimismo, César Zubiri, de Jofemar Vending, apunta que "la preocupación de la sociedad por la sostenibilidad y la contaminación nos lleva a trabajar la eficiencia energética en las máquinas, incorporando mejoras que disminuyen el consumo eléctrico. Luces led de bajo consumo, posibilidad de programar los periodos de encendido y apagado de las pantallas, así como el control remoto de la temperatura para garantizar la eficiencia energética son algunos ejemplos". Este profesional también añade que "el reconocimiento facial en máquinas de *vending* es una tecnología que comienza a ser demandada y que puede ser aplicada a cualquier espacio, máquina y producto.●

NH PLAYA LAS CANTERAS





ZUMEX

Funcionar 24 horas los siete días de la semana garantiza un servicio ininterrumpido

Saeco

AREA

BEAUTIFUL QUALITY.



ELEVADA CALIDAD Y FIABILIDAD EN UNA MÁQUINA PROFESIONAL DE CÁPSULAS IDEAL PARA DIFERENTES ENTORNOS

Office Coffee Service - Ho.Re.Ca

SaGa Coffee Ibérica, S.A.

Sant Ferran, 34-36 - 08940 Cornellà de Llob., Barcelona - Spain — Tel: +34 93 474 00 17 - Fax: +34 93 474 04 34
saga.sagaiberica@sagacoffee.com - www.saecoprofessional.es

De producción limitada



Cellers Carol Vallès presenta el nuevo cava Pica-soques, un Brut Nature Gran Reserva (2015) con un *coupage* 50% *xarel·lo* y 50% *chardonnay*. Este nuevo vino espumoso sigue la apuesta de la bodega por unas producciones limitadas, siempre Gran Reserva y sin usar ningún tipo de licor de expedición en su elaboración. El Pica-soques tiene una crianza prolongada de más de 36 meses y cada botella se degolla bajo demanda, ya que puede continuar su envejecimiento hasta más de 70 meses. Su untuosidad sus notas tostadas y a vainilla confieren a este vino espumoso un generoso volumen en boca, lo que le convierte en un cava ideal para maridar palos como carnes, estofados y de cuchara.

AOVE ecológico



El amor por la tierra y la vuelta a los orígenes han sido la mayor fuente de inspiración en la creación del Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico Sucada de primera extracción, un nuevo proyecto de MGWines. Un aceite limpio, puro y natural cultivado de forma ecológica y eficiente en los centenares de olivos de variedad arbequina de Finca La Lagunilla, en Villena (Alicante). Para conservar la máxima calidad, este AOVE se obtiene directamente de las aceitunas mediante el proceso de primera extracción en frío, en el que el zumo es extraído a presión a temperaturas inferiores a 27 ºC. Gracias a esta técnica, el aceite no se calienta durante el proceso y conserva mejor sus propiedades organolépticas. Esto lo convierte en un aceite suave y ligero, ideal para consumir en crudo y cocinar, ya que acepta temperaturas de hasta 160 ºC sin perder sus cualidades. Por último, es embotellado sin filtración para mantener la máxima expresión de la variedad. Este aceite presume de un olor afrutado, fresco, con aromas de almendras y frutas, y con un leve amargor y picor que le confiere la variedad arbequina.

Vino *millennial*

La bodega Torre del Veguer de Sant Pere de Ribes estrena Like!, un vino aromático, desenfado y moderno. Like! 2018 es fragante, afrutado, fresco y con una buena acidez, pensado para gustar a una amplio abanico de amantes del vino, pero especialmente a los *millennials*. Like! es un vino de la D.O. Penedès elaborado con las variedades autóctonas de uva *xarel·lo* y *moscatell* de grano pequeño. Es excelente para una copa a cualquier hora, para aperitivos, y para acompanyar a una gran variedad de platos elaborados con arroz y pasta.





El valor del terruño

Como eje central de la nueva filosofía de Ysios, destaca la apuesta por el microcultivo y la elaboración del vino en pequeñas partidas para descubrir los secretos que atesora cada terruño y potenciarlos en vinos de gran carácter. El equipo de Ysios trabaja con absoluto respeto por la tradición vitivinícola de su región, aportando una visión vanguardista para superar así los límites de lo convencional. El resultado de esta filosofía enológica se ha materializado en una nueva gama de vinos, cuyas primeras referencias son Ysios Los Prados 2015 e Ysios Grano a Grano 2016. Ysios Los Prados 2015 está elaborado con uvas tempranillo plantadas en suelos arcilloso-calcáreos, poco profundos y de drenaje natural, a más de 600 metros de altitud. Es un terruño de bajo rendimiento, pero que brinda uvas de alta concentración para concebir vinos de frescor agradable y buena estructura. Por su parte, Ysios Grano a Grano 2016 está elaborado a partir de uvas tempranillo cuidadosamente seleccionadas, cosechadas y despalilladas a mano para respetar al máximo la pureza de cada grano.



Tres en uno

El nuevo Concept³ de Nofer es un revolucionario concepto de grifería que ofrece en una sola pieza las funciones de secamanos, dosificador de jabón y lavamanos. En el diseño del aro de Concept³ se esconden las tres funciones que se accionan gracias a unos sensores, y que permiten el lavado, enjabonado y secado sin tener que desplazarse, ahorrando tiempo y energía, pero también haciendo del baño un espacio más seguro. Además, gracias a su fácil instalación se puede sustituir rápidamente la anterior grifería temporizada. Toda la instalación se efectúa bajo el lavabo, tanto las conexiones eléctricas como el depósito de jabón, y su acceso es más fácil, algo muy útil a la hora de llevar a cabo el mantenimiento.



Estilo urbano

La nueva columna de ducha termostática Aroha de Galindo decora el espacio de baño con una refinada línea estética que ambienta con estilo urbano. Con el diseño exclusivo que caracteriza a toda la grifería de la colección, destaca por ser una columna termostática con altas prestaciones que maximiza el confort y seguridad del usuario. La columna de ducha, termostática y telescópica, se fabrica en latón con acabado cromado y cuerpo frío, y presenta materiales resistentes hasta 70 ºC. Se alza con un rociador circular de 250 mm de diámetro capaz de incrementar el confort junto con su accesorio maneral de cinco funciones.

Groupe GM colabora con Golden Tulip y La Compagnie de Provence

Groupe GM presenta dos líneas de productos naturales en colaboración con La Compagnie de Provence y Golden Tulip. Las líneas de La Compagnie de Provence para hoteles están perfumadas con las dos fragancias más exitosas de la colección Extra Pur: madera de olivo y pomelo rosa. Las gamas se componen de cuatro frascos de 30 ml (champú, acondicionador, gel de ducha y crema corporal) y jabones perfumados de 20 g. Los productos productos contienen, como mínimo, un 95% de ingredientes de origen natural. Habrá una tercera fragancia, Flor de Algodón, en dosificador *airless* Ecosource en los baños de los hoteles. Los productos de cortesía estarán disponibles en el mostrador de cuidado personal de hoteles Golden Tulip de todo el mundo.





13 cm de profundidad para evacuar las aguas grises

La gama de trituradores de SFA Sanitrit se completa con el modelo extrafino, Sanislim, de solo 13 cm de profundidad, pero con la capacidad suficiente para evacuar las aguas grises y negras de un baño completo. Con Sanislim, Sanitrit ofrece aún más posibilidades de instalar un cuarto de baño con ducha, inodoro, lavabo y bidé en cualquier lugar, incluso en espacios extremadamente reducidos y alejados de las bajantes Así, el nuevo triturador-bombeador puede elevar las aguas de desecho hasta 2,5 metros de altura en vertical, a un ritmo de más de 60 litros por minuto, o desplazarlas hasta 40 metros en horizontal con una pendiente de tan solo un 1%. Los 13 cm de fondo de Sanislim permiten situarlo fácilmente detrás de cualquier inodoro con salida horizontal, quedando prácticamente oculto tras la cerámica



Colores de Andalucía y la naturaleza

Porvasal presenta dos nuevas colecciones inspiradas en Andalucía y en los colores de la naturaleza: Andalusí y Mundo. Andalusí está compuesta por 12 piezas y destaca por su acabado *handmade* en forma de un confeti de colores inspirados en las tonalidades que dan vida a las calles y patios andaluces. Por su parte, Mundo cuenta con tres acabados *handmade*, inspirados en las tonalidades de la naturaleza, que ofrecen los citados destellos de luz. Mundo Amazonía y Mundo Sahara reflejan los colores cálidos de la jungla y la arena del desierto, mientras que Mundo Ártico transmite las tonalidades frías y neutras del Polo Norte. Esta colección está compuesta por 15 piezas, cinco por cada uno de los diseños.



Vajilla 100% compostable

Chikio es el nuevo proyecto de Cookplay que muestra su amor por la naturaleza y su respeto por el medio ambiente con una voluntad clara de contribuir a la reducción de consumo de plástico y ayudar a sanar nuestro planeta. Chikio es una colección compuesta por piezas 100% ecológicas para las nuevas necesidades de eventos, reuniones, picnics y celebraciones. Cookplay presenta seis piezas diseñadas para cumplir con diferentes propuestas gastronómicas: miniaturas, platos medianos y grandes, boles de diferentes tamaños, tazas…, en un nuevo material, pulpa de caña de azúcar, ecológico, desechable y 100% compostable.



Combinación de materiales

La colección Playground de Schönwald, marca representada en España por Guerrero Claude, combina gran variedad de materiales: gres, madera, pizarra, melamina, acero inoxidable, hierro fundido, cuero, mármol y vidrio. La estética es extraordinaria para mesa o bufé. Cada una de sus piezas está inspirada en la naturaleza y transmite una escena ligera y aireada. Los cuencos de pizarra sedosa encajan perfectamente con los platos de porcelana blanca y con las bandejas de madera. Por su parte, las cestas de acero inoxidable junto a los tarros de cristal dan el protagonismo que se desee a los alimentos.

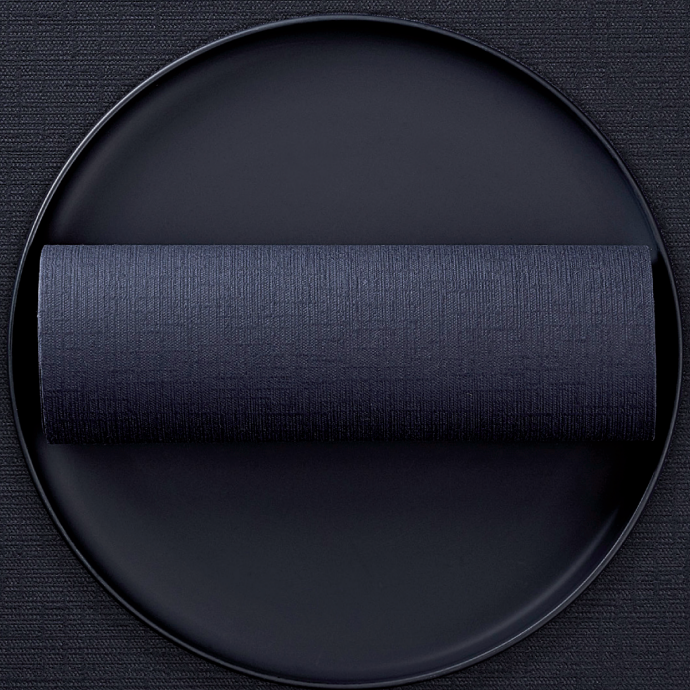


Maduración inducida

Consumir alimentos que ya no estén cocidos o crudos, sino alimentos que estén madurados es posible gracias a waveco®. Con el uso de esta máquina es posible acelerar de forma natural el período de ablandamiento de los alimentos durante el cual, en condiciones adecuadas de temperatura y humedad, maduran adquiriendo una mayor ternura y soltando todos sus sabores y aromas. El nuevo concepto tecnológico ha sido diseñado, patentado y creado por NCG, Next Cooking Generation. Su proceso innovador de maduración inducida permite una rápida reducción de la carga bacteriana, lo que les da a los alimentos un aumento considerable en su vida útil. Su técnica, que se hace sin calor y por lo tanto no cocina los alimentos, conserva todas sus cualidades nutricionales, lo que la hace más tierna y con una consistencia única. El sistema de maduración inducida permite preparar los alimentos rápidamente, optimizando la programación y aumentando la productividad, lo que reduce el coste de los alimentos.



IMPERFECTO.



PERFECTO.

El nuevo material más suave y consistente Dunilin® te ofrece el tacto y aspecto exclusivos de la tela pero –a diferencia de ella– con colores y pliegues impecables. Así, ya no tendrás que perder más tiempo buscando imperfecciones. Y tras su uso, solo tienes que desechar las servilletas para compostarlas, ahorrándote toda la carga que supone la lavandería. Lo mejor aún, te ofrecemos una gama de diseños, colores lisos y nuevos formatos que te permitirán renovar el ambiente cuando más te convenga.

WOW
LUJOSO & ESPECTACULAR

Más información en duni.es



MONOUSO

PRÁCTICOS Y ECORESPONSABLES

Las ventajas de los productos desechables son muchas y no han pasado por alto de los hoteleros, que los emplean cada vez con más frecuencia. Son ideales para servicios de alta rotación, no renuncian a la calidad y reducen los costes tanto por los materiales por los que están elaborados como por el hecho de que se necesita menos personal para su posterior lavado. En ellos cobra protagonismo la sostenibilidad, al realizarse cada vez más con materiales biodegradables *Por Isabel Fernández*



En la actualidad, pocos establecimientos pueden prescindir de los productos monouso en su actividad diaria, tanto en los espacios públicos, como restaurantes y terrazas, como en los baños o en las cocinas, donde a su garantía de higiene añaden la capacidad de evitar accidentes al ser irrompibles. Además, el aumento de la cultura del *take away,* del *catering* y de los cócteles en espacios como terrazas, jardines o piscinas ha disparado la presencia de desechables en el canal horeca. Servilletas, mantelerías, vasos, bandejas, platos, cubiertos, envases para comida, pajitas para las bebidas, recipientes para presentaciones en *catering*… son los productos más habituales en hostelería.

Entre las ventajas que ofrecen estos artículos a hoteles y restaurantes, se encuentran "comodidad de uso, el olvidarse de lavar y planchar, por tanto, abaratan costes, que hay una gran diversidad…. La limpieza es un elemento principal para dar una buena imagen, y con la mantelería y la vajilla de un solo uso se consigue la máxima higiene. A ello hay que unir la personalización. El público identifica artículos, ideas, sabores… asociados a una imagen o logo, de ahí que la demanda de personalizaciones se haya incrementado considerablemente", argumenta Susana Fernández, del Departamento Comercial de García de Pou. Asimismo,





GARCÍA DE POU

David Ramos, director comercial de Klimer, asegura que, además de ser cómodos, económicos y prácticos, "usar y tirar es un factor que ofrece grandes ventajas: no requiere de un gran espacio para almacenaje, se puede tener una gran variedad en la presentación de los productos, pues no te ata a un solo modelo de vajilla o cubertería, y ahorra tiempo en recoger y limpiar". Por su parte, Miriam Fernández Medel, de Comunicación de Gomà-Camps, sostiene que, en el caso de las servilletas, "al ser desechables, son más fáciles de utilizar, están siempre a punto y, con la sensación textil, confieren gran comodidad para los comensales". Además, Montserrat Tena, responsable de la división Table Top/Meal Service de la zona Cataluña Este de Duni, comenta que, por ejemplo, la gama mantelería permite "personalizar el espacio con un color o diseño que se complemente con la decoración, e innovar en diseños adaptándose a cada época del año. Los colores siempre están intactos, y es un producto higiénico y ecológico".

EFFIMER



DUNI



DUNI



GARCÍA DE POU



Lucha contra el plástico

En la actualidad, los hoteles están llevado a cabo múltiples medidas para lograr un turismo más responsable y comprometido. Una de las que ha provocado más noticias en los últimos meses ha sido la de luchar contra el plástico. La Comisión Europea lanzó en mayo del año pasado su propuesta para reducir la producción y el uso de plásticos. Entre otras medidas, Bruselas quiere prohibir la comercialización de productos de plástico de un solo uso –como bastoncillos de algodón, cubiertos, platos y pajitas– para los cuales haya alternativas fácilmente disponibles y asequibles, así como obligar a los Estados miembros a recoger el 90% de las botellas de bebidas de plástico de un solo uso de aquí a 2025. El conjunto de medidas propuestas por Bruselas se centra en los 10 productos de plástico de un solo uso que se encuentran con más frecuencia en las playas y mares de Europa, así como para los artes de pesca perdidos y abandonados. Todos estos materiales representan el 70% de todos los residuos marinos, según el Ejecutivo comunitario. Por tanto, servir todas las aguas y refrescos de los hoteles en formato caja de cartón reciclado o cristal retornable ayudará en la lucha contra el plástico. Además, detalles como utilizar pajitas de cartón para las bebidas o bolsas de tela en la lavandería también representan una ayuda. Las botellas de gel y champú de las habitaciones pueden ser de formato rellenable, evitándose de este modo la creación de residuos plásticos.

Usar materiales que cuiden el medio ambiente cada día es más importante para los clientes



EFFIMER

El crecimiento de la cultura del 'take away' y del 'catering' ha disparado el uso del desechable en el canal horeca

Por este motivo, cada vez se realizan más artículos con materiales reciclados, reutilizables, compostables y/o biodegradables. "Utilizar materiales que contribuyan al cuidado del medio ambiente cada día es más importante para los clientes, que están dispuestos a pagar más por las opciones que tengan en cuenta estos valores", opina Miriam Fernández, de Gomà-Camps. La nueva normativa europea, por tanto, va a comportar "una clara tendencia hacia materiales más sostenibles, como papel, cartón, caña de azúcar, madera…", indica Susana Fernández, de García de Pou. Para Gemma Costa, del Departamento de Marketing de Effimer, "en cuanto a productos biodegradables, suele funcionar muy bien, por su presencia estética y por su resistencia, la caña de azúcar, disponible ya en muchos formatos y tamaños. Por su parte, los artículos de madera, además de ser estéticamente agradables, resisten las altas temperaturas del horno y también son reutilizables". Montserrat Tena, de Duni, habla de los "envases de bagazo y el PLA ya que, al ser biodegradables, son ecoresponsables con el medio ambiente". El bagazo está formado por los restos fibrosos de la caña de azúcar. Por su parte, el PLA (poliácido láctico) es un termoplástico que se obtiene a partir del almidón de maíz, yuca o caña de azúcar. Este polímero contiene propiedades semejantes a las de tereftalato de polietileno (PET), pero además es biodegradable, degradándose fácilmente en agua y óxido de carbono. Por otro lado, "las mantelerías y servilletas Like Linen están fabricadas con un tejido sin tejer de 70g/m² para un solo uso. Es un producto de altísima calidad, resistente y de sorprendente homogeneidad, agradable al tacto y de notable resistencia tanto en seco como en húmedo. Parece tela, y es un material compostable y biodegradable con certificado de contacto alimentario", comenta Susana Fernández.



DUNI

Toque de diseño

Hoteles y restaurantes hoy tienen que diferenciarse, no solo con sus ofertas y servicios, sino con el diseño. Los clientes exigen piezas concebidas para crear marca corporativa, para adaptar sus decoraciones al menú o carta que cambia con las temporadas, a crear cenas temáticas para atraer a nuevos clientes o fidelizar a los habituales, etc. La versatilidad en la presentación y personalización ayuda a promocionar el negocio. "Los productos monouso también se mueven por modas adaptándose a las necesidades del momento. En la actualidad, el toque fresco del *street food* y la inspiración en lo tradicional son una tendencia que viene pisando fuerte desde hace unos años. Como todo, obviamente, el di-



seño también tiene que ir acompañado de funcionalidad y comodidad", apunta Gemma Costa, de Effimer. Para David Ramos, de Klimer, el diseño tiene una gran importancia, ya que "un plato puede estar muy bien ejecutado y estar muy rico pero, si encima lo acompañas de un bonito soporte, el factor de la primera impresión ya lo tienes más que ganado". Ramos también comenta que hay "mucha presentación sobre diferentes tipos de papeles, sobre todo parafinados –que no dejan pasar la grasa– y *kraft*, papeles alimentarios con diseños de hojas de periódico o con la imagen del propio restaurante o *catering*".

Y todo en ello en un sector que continuará evolucionando en los próximos años. Así, el director comercial de Klimer indica que se trata de un mercado "muy práctico, cómodo y limpio, por lo que se seguirán ofreciendo más diseños, más amplitud de productos y más innovación". Por su parte, Montserrat Tena, de Duni, cree que "es un sector en alza. Gracias a la constante demanda de estos productos y cambios en la legislaciones, se ha evolucionado mucho y hoy en día la calidad y prestaciones que tiene este tipo de productos permiten sustituir a los que no lo son. Por suerte, cada vez más los empresarios hosteleros son más conscientes de que podemos ayudar al planeta con productos de un solo uso ecoresponsables y esperemos que en un futuro sea el único tipo de producto permitido".

AMENITIES PACK



Amenities, imprescindibles en el baño

Los *amenities* para el cuidado personal que ofrecen los hoteles a sus clientes han pasado de ser un detalle muy bien valorado a casi una necesidad. En la actualidad, muchas personas viajan con una maleta pequeña y excluyen productos que con anterioridad se incluían en el neceser. Los artículos que más se encuentran en el baño son la pastilla de jabón, el gel y el champú, a los que se puede agregar una larga lista como set de afeitar, kit dental, peine, gorro de ducha, kit de costura, lustrazapatos, etc. Además, los fabricantes están elevando la calidad de los productos de acogida, diseñando cada vez más artículos *premium* y asociados en ocasiones a marcas de producto. El huésped solicita también que sean de calidad y que respeten el medio ambiente, tanto en su contenido como en su continente, ya que demanda que no tengan parabenos, sulfatos, ingredientes de origen animal, y que el envase cuente con etiquetas Ecolabel, Ecocert, es decir, que sean *ecofriendlies*.



GOMA-CAMPS

Inspirándose en la luz natural



Aportar amplitud a los espacios es posible con la nueva colección Plafo de Pujol Iluminación, inspirada en la luz natural. Incluso en alturas reducidas la uniformidad de su difusor permite que se iluminen todos los rincones. Plafo tiene un diseño depurado y de alta calidad técnica. La colección de luminarias Plafo presenta un diseño sobrio y minimalista, que se integra a la perfección en la arquitectura más vanguardista. Plafo se presenta en tres modelos de diámetros distintos: 400 mm, 600 mm y 80 mm. Esta forma circular hace que Plafo se adapte perfectamente al espacio y se puedan combinar entre sí. El perímetro es de aluminio, con una altura de 10 cm y el difusor es de policarbonato, que ayuda a emitir una luz difusa y uniforme. Está fabricado con materiales de alta durabilidad y con una estética que encaja a la perfección en un amplio abanico de estilos decorativos. Además, Plafo en sus tres versiones es *dimmable*, pudiéndose regular la intensidad lumínica.



Belleza en las formas

Black Velvet Studio presenta Gota y Ra, dos lámparas de techo decorativas perfectas para aportar luz y estilo a cualquier espacio. Esta especial selección de lámparas de metal para colgar destaca por la belleza de sus formas, su sobriedad y originalidad. Además, su ligereza y colores actuales crean atmósferas cálidas de estilo nórdico-*vintage.*

Luminaria escultural

Sawaru, la última novedad de Flos diseñada por Nendo, ya está disponible en tiendas insignia Flos, en las mejores tiendas multimarca del mundo y en las tiendas *on line* oficiales. Sawaru es una luminaria esencial pero escultural, compuesta por dos cilindros independientes que se tocan en tres posibles ángulos, lo que permite alterar la dirección del haz de luz. Sawaru actúa como una luz puntual, dando un efecto de iluminación dramático e intenso al ambiente.



Juegos de sombras

Michel Charlot ha diseñado las lámparas de exterior Fila para Kettal. Fila, una funda de tela ajustada que cubre una sobria estructura de aluminio, puede parecer una escultura de alambre, pero cambia por completo con la puesta de sol. Cuando la pantalla de tejido se ilumina, proyecta un colorido juego de sombras en la noche. Las lámparas de exterior Fila están disponibles en tres tamaños y en siete combinaciones de color de aluminio y tejido Parallels, tejido diseñado por Doshi Levien. Se encuentran disponibles también con batería.





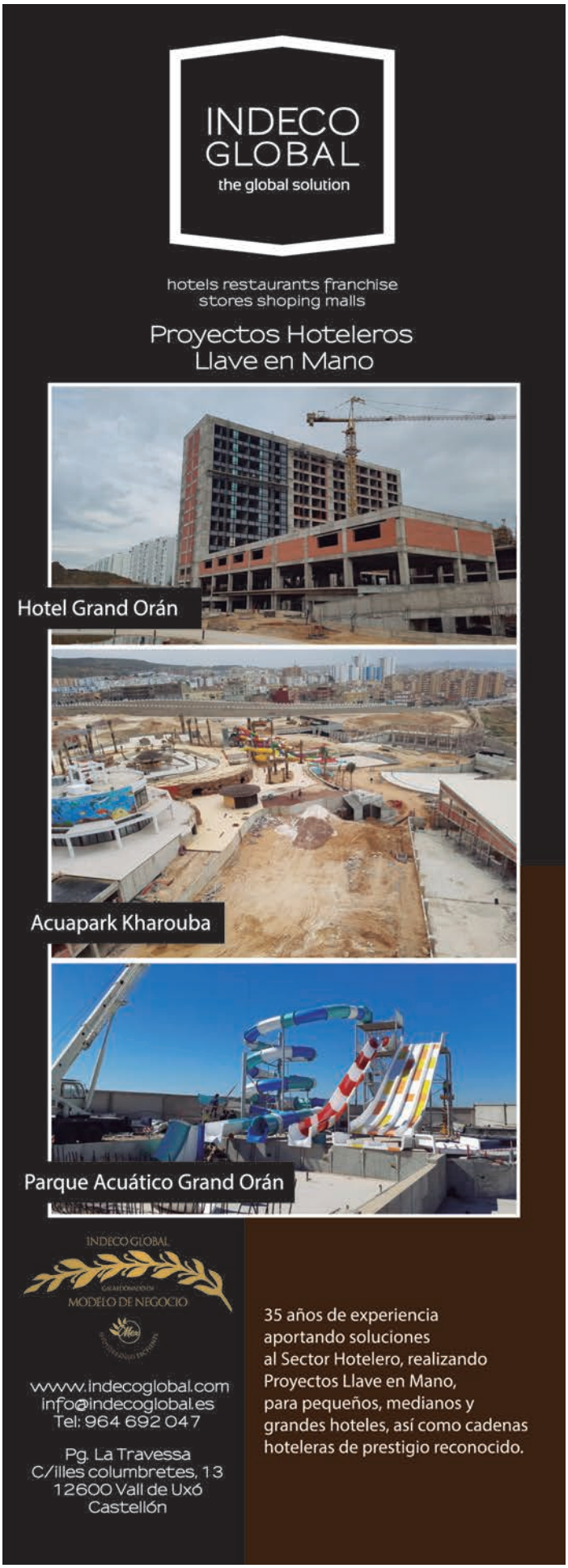
Más soluciones

El sistema de iluminación Anvil System, diseñado en 2015 por David Abad para B.lux, ofrece su perfil de aluminio extruído en dos nuevos acabados. Al blanco y negro se suman ahora la madera de roble natural y el aluminio alto brillo. El perfil de madera se combina con acabados metálicos en blanco mate. El perfil de aluminio pulido alto brillo ofrece una imagen *luxury*, al combinarse con el negro mate de los elementos metálicos. Además de ofrecerse en nuevos acabados, Anvil System también ha ampliado la oferta de fuentes de luz, al incluir nuevos elementos, como un proyector suspendido (Led Spot S), o una esfera de vidrio blanco opal que puede ir suspendida (Sphere S) o instalada en el carril (Sphere C).



Personalidad arrolladora

Frank, una luminaria con una personalidad arrolladora creada por el diseñador Lázaro Rosa-Violán, es sin duda uno de los iconos de Metalarte, del Grupo Luxiona. Frank, única y singular, destaca por su peculiar y cuidado diseño donde se ha estudiado hasta el último detalle y por la calidad de los materiales empleados realizados de manera artesanal. Disponible en dos versiones, sobremesa y de pie, Frank se caracteriza por su estructura de acero pintada en negro brillante bañada en cobre brillante (en níquel brillo en la versión de pie) y las cintas de cuero natural como detalle distintivo de la lámpara. La pantalla textil en Sardo, disponible en blanco o negro en el exterior y en blanco en su interior, aporta elegancia y delicadeza a la luminaria.



CLIMATIZACIÓN





PARK PIOLETS MOUNTAINHOTEL & SPA

Aire acondicionado, calefacción, agua caliente sanitaria (ACS), ventilación y refrigeración conforman la energía térmica de un hotel, que puede abarcarse mediante muchos sistemas. Pero todo hotelero busca lo mismo: eficiencia, es decir, el máximo confort al menor coste posible. *Por Isabel Fernández*

Bajo consumo y alto rendimiento

Para climatizar un hotel a nivel global, pero también cada uno de sus espacios de forma independiente, elegir bien el equipamiento a instalar es decisivo. A nivel económico, porque representa una inversión importante; energético, porque supone una gran parte del coste de la partida de suministros, y de imagen, porque es directamente proporcional al confort que ofrece el establecimiento a sus huéspedes.

"La climatización juega un papel clave en la satisfacción del cliente en el sector hotelero, puesto que es básico conseguir unas condiciones ambientales adecuadas que favorezcan una percepción positiva del cliente durante su estancia. Es fundamental además en todos los espacios del hotel, no solo en las habitaciones, donde las particularidades subjetivas de cada cliente individual pueden afectar también a la percepción del confort, sino en salas comunes, como restaurantes, *hall* de entrada, etc., así como en salas recreativas y de ocio cada vez más presentes en el sector, como spas, piscinas climatizadas, gimnasios, etc. La integración de nuevas tecnologías basadas en el control y regulación de los equipos, así como la supervisión de las instalaciones por internet, también





mejoran el confort del cliente al aumentar la capacidad de control sobre la temperatura y la humedad de los espacios. Actualmente también es primordial la reducción del impacto sonoro de las instalaciones de climatización para conseguir el máximo confort", asegura Antonio Blanco, CEO de Keyter Technologies. Desde el Departamento de Marketing de Eurofred también hablan de confort, pero afirman que deben "hacerlo con unos costes razonables. Además del aislamiento térmico y un diseño ecoeficiente, la inversión más importante es el sistema de climatización. Actualmente existen tecnologías que permiten unos ahorros muy importantes. Se pueden lograr ahorros de entre un 30% y un 50%. Además, si se eligen bien los sistemas y equipos, si se optimiza el diseño y la arquitectura de la instalación, la ubicación de las unidades, los sistemas de control, etc., este ahorro en la factura energética puede llegar al 85%".

La instalación de climatización más sostenible es la que produce más confort y la que menos consume



KEYTER TECHNOLOGIES

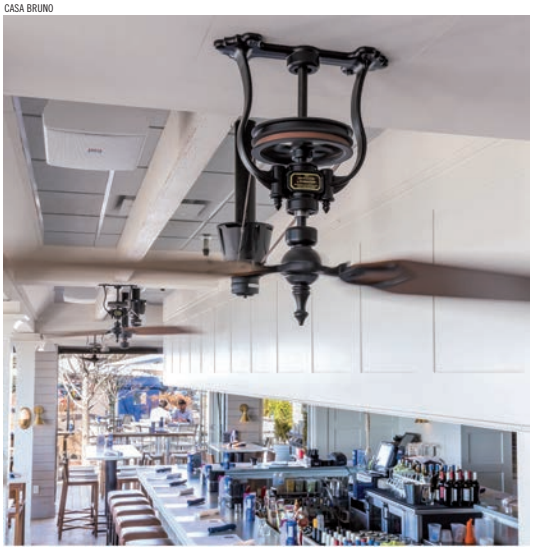
A la hora de hacer el proyecto, es fundamental contar con la asesoría de un profesional. No hay soluciones universales, sino que cada establecimiento precisa una adaptada a sus condicionamientos propios y para ello se requiere un estudio previo.

El hotelero debe considerar "sobre todo el consumo racional. Es necesario que tenga en cuenta que los equipos a instalar respeten el medio ambiente y potencien las condiciones de salubridad para cuidar y proteger a sus clientes. A ello hay que sumar las normas de seguridad exigidas y los códigos técnicos de las instalaciones para garantizar en todo momento el máximo confort a sus clientes y trasladarles las sensaciones de bienestar, descanso y placer", sostiene Jesús Echevarría, fundador y CEO de DTCO Bioclima. Además del confort para sus huéspedes, Belén Puente Casado, de Hiplus Aire Acondicinado-Hitecsa, añade que "el hotelero demanda unos costes de inversión lo más reducidos posibles.

LG



CASA BRUNO



También se debería pensar en los costes de explotación del sistema, así como en la suma de los costes de mantenimiento (preventivo y correctivo) y los energéticos asociados a la climatización". Por otro lado, como apunta Nuno Lourenço, director de Ventas de Aire Acondicionado de LG España, "además de ser un equipo fácil y rápido de instalar, la estética es uno de los factores a tener en cuenta a la hora de elegir un sistema de climatización. La imagen de un hotel es muy importante". Para José Ramón Ferrer, director general de Zehnder Group Ibérica, el hotelero "debe tener en cuenta un control real de la temperatura, que no pases frío en verano ni calor en invierno; hay una temperatura de confort diferente en función de la estación. En verano vamos vestidos con ropa ligera; en invierno con ropa más pesada y se necesita una temperatura ambiente inferior, en verano una superior. Porque si pones los 22 grados de invierno en verano tienes frío, y si pones los 25-26 del verano en invierno tienes calor. La climatización ideal hace que no sientas ni frío ni calor; es no darte cuenta de que existe, que no se note el sistema de climatización. Además, las habitaciones son para dormir y no tiene que haber ningún ruido".

Los sistemas

En el mercado hay múltiples sistemas por los que apostar a la hora de instalar los equipos de aire acondicionado, calefacción y agua caliente sanitaria (ACS).
Belén Puente, de Hitecsa, se decanta por "un sistema de climatización hidrónico de alta eficiencia en una instalación a cuatro tubos y unas unidades terminales de mínimo consumo".



Ventilador, el apoyo perfecto

Tanto en las habitaciones de los hoteles como en otros espacios como pueden ser los restaurantes o *lobbies*, el ventilador de techo es el apoyo perfecto para mejorar la sensación térmica en ambientes en los que la climatología posibilita disminuir la temperatura abriendo ventanas y puertas para hacer circular el aire. Con el movimiento de sus aspas, este tipo de productos logra una circulación constante de aire capaz de reducir hasta en 8 ºC la temperatura de una habitación en verano. En invierno, gracias a la función inversa, los ventiladores de techo giran en dirección contraria forzando la recirculación del aire caliente acumulado en el techo. De esta manera, aumenta la eficiencia de los sistemas tradicionales de calefacción. Así, Simone Scholz, gerente de Casa Bruno, sostiene que "el ahorro de energía es significativo y puede llegar hasta el 40%". Además, Scholz recomienda los ventiladores con motores DC, ya que "ahorran aún más energía que los convencionales, tienen un consumo muy bajo, vienen con seis velocidades y se operan con mando a distancia". Y añade que "un ventilador bien elegido puede ser una pieza fundamental en la decoración de un espacio. Es silencioso, económico y saludable porque no provoca sequedad de ojos ni de garganta y tampoco resfriados".

No olvidarse de los exteriores

Existe un gran número de restaurantes que cuentan con terrazas exteriores para sus clientes. En estos espacios, que en invierno se caracterizan por sus bajas temperaturas, es indispensable la colocación de algún elemento para combatir el frío. "Es importante para los hosteleros el poder habilitar zonas con un grado de confort aceptable para que en las terrazas de los restaurantes se pueda disfrutar de una comida agradable, primando el bienestar del cliente. De este modo, se obtiene el beneficio que repercute en el grado de confort que tengamos en la terraza: a mayor confort, mayor consumo y mayor beneficio", indica Óscar Ortega, responsable de Producto de Brumizone Microclimas. Además, afirma que, "para poder realizar un proyecto de climatización exterior o de terraza y/o cubierta, se han de tener en consideración la localización, volumen en m² a climatizar, cómo de acondicionada está la terraza (con laterales, sin laterales, etc…), límite de consumo eléctrico y, por supuesto, medidas de largo, ancho y altura". Uno de los productos a instalar pueden ser las estufas de exterior de gas butano o propano, sobre todo en terrazas abiertas que no cuentan con un enchufe cerca. Existen diferentes formas, modelos y colores para adaptarlas a la decoración existente del entorno donde se coloquen. Los modelos más comunes son los de estilo champiñón o seta y las estufas tipo pirámide. Estas últimas son las más utilizadas en negocios de hostelería por su diseño, al situar la llama dentro de un tubo de vidrio. Cuentan con una buena autonomía que puede ir desde 12 a 15 h. Son capaces de abarcar grandes superficies, hasta 15 m². Son resistentes al aire y a la intemperie, cuentan con ruedas para su fácil desplazamiento, son seguras y no requieren mucho mantenimiento.

Por otro lado, las estufas de exterior eléctricas son más ligeras, se ofrecen en una gran variedad de diseños para montar en la pared o de pie, son muy silenciosas y no hay que preocuparse de quedarse sin combustible. Otra característica fundamental de estas estufas es que emiten calor por medio de infrarrojos, lo que posibilita orientar y dirigir el calor donde se necesite, por ejemplo una zona de mesas y sillas en concreto. Esto las hace muy eficientes, con un aprovechamiento energético por encima del 90%. Estas estufas tienen una serie de ventajas: no resecan el ambiente, no generan residuos, ni gases, se conectan a la corriente eléctrica, son válidas para calentar superficies desde



BRUMIZONE

mo nivel sonoro. En cuanto al sistema de aire acondicionado, tendríamos la opción de bomba de calor o unas calderas de condensación que, además, nos suministren la producción de ACS tan necesaria en un hotel". Por su parte, Nuno Lourenço, de LG España, apuesta por "los sistemas VRF, por la eficiencia de los equipos, distancias frigoríficas, bajo nivel sonoro, rápida instalación y bajo mantenimiento". Para Antonio Blanco, de Keyter Technologies, "los sistemas diseñados con bombas de calor con unidades de tratamiento de aire o unidades terminales tipo *fancoil*, con sistemas supervisión globales en tiempo real, ofrecen la combinación óptima de confort y de eficiencia energética, así como el mínimo consumo de gases fluorados de efecto invernadero, al confiar la distribución de la producción de energía térmica fría o caliente a un fluido natural como el agua, combinando tanto la producción de aire acondicionado como de calefacción. Además, estos sistemas permiten la producción simultánea de frío y calor, de manera que la producción de agua caliente sanitaria se puede prácticamente realizar en su totalidad por energía calorífica gratuita de la



SIEMENS

7 a 15 m² y precisan poco mantenimiento.

Por último, las estufas de exterior de pellets son una novedad. Se caracterizan por no utilizar hidrocarburos, sino pellets, por lo que produce una combustión limpia y con ausencia de humos, dato importante si la terraza es cerrada. Otra ventaja de emplear pellets como combustible es que ocupan un espacio muy bajo de almacenaje y producen un rendimiento muy alto a un bajo coste. Disponen de un depósito de pellets desde donde automáticamente se va alimentando la combustión. Se puede programar el encendido y el apagado de la estufa, además de controlar la temperatura. No necesita corriente eléctrica. Un ejemplo aproximado de consumo: con solo 1-1,5 kg de pellets, estas estufas son capaces de llegar a producir 10 kW de potencia durante 1 hora dependiendo de cómo esté regulada. Con un precio medio de solo 0,20 € /kWh, son capaces de calentar hasta 15 m². Tienen poco mantenimiento, ya que no tienen piezas de desgaste, solo es necesario limpiar las cenizas ocasionalmente.

BRUMIZONE



Óscar Ortega recomienda que "la calefacción por infrarrojos de onda media es la más acertada por su rendimiento y su bajo consumo eléctrico, además de su practicidad a la hora de su funcionamiento. A ello hay que sumar las cortinas de aire caliente para accesos".

Y no hay que olvidarse de la climatización en verano con, por ejemplo, sistemas de refrigeración evaporativa que optimicen los recursos energéticos para enfriar todo tipo de espacios con el mínimo coste debido a su exiguo consumo. Algunas de sus ventajas son su bajo coste de instalación y mínimo consumo eléctrico; genera calidad de aire, que no recircula sino que se renueva constantemente; no utiliza gases sino agua natural para su funcionamiento, por lo que es más sostenible; contribuye a reducir la presencia de insectos, entre otras cosas.



bomba de calor. Los sistemas de aire acondicionado con bomba de calor también están disponibles para el control de la temperatura y humedad de espacios de tipo piscina cubierta o spa, produciendo grandes ahorros energéticos con confort asegurado a sus usuarios". La bomba de calor también es la solución ideal para los responsables del Departamento de Marketing de Eurofred, al aglutinar "todas las necesidades de climatización y agua caliente sanitaria en una misma instalación. Utiliza diferentes gases refrigerantes ecológicos que le permiten transportar la energía contenida en el aire del exterior al interior o viceversa para calentar o enfriar los espacios y generar agua caliente sanitaria. Actualmente, la aerotermia se sitúa en la vanguardia de la ecoeficiencia y del ahorro energético, y es una de las mejores opciones térmicas del mercado y la más respetuosa con el medio ambiente. Ofrece calefacción en invierno, refrigeración en verano y ACS todo el año de forma gratuita durante y ciclo de refrigeración". Por último, podemos hablar también de sistemas portátiles de frío y de calefacción, cuya principal ventaja es que proporcionan calor o refrigeración. "Son idóneos para espacios abiertos y cerrados, para terrazas, piscinas, para la celebración de eventos… Estos sistemas destacan por su movilidad y agilidad, así como por la posibilidad de colocarlos fijos en un lugar durante un determinado periodo de tiempo", argumenta Jesús Echevarría, de DTCO Bioclima.


EUROFRED

Bajo control

No hay que olvidarse de cómo se controla todo ello. "La automatización de los sistemas de aire acondicionado y calefacción desde una única plataforma son los más adecuados y eficientes desde el punto de vista de gestión ho-



VINCCI RUMAYKIYYA

telera. Esta tecnología permite regular estos aspectos en función de la ocupación y las necesidades del establecimiento. Además, se regulan factores como la humedad o la filtración del aire para eliminar partículas o analizar los niveles de CO_2. Esto último es común en grandes edificios debido a los ambientes cerrados, ya que el aire pierde sus niveles de oxígeno", afirma Ignacio Muñoz Santos, *hospitality manager* para el Oeste de Europa de Siemens. Por ejemplo, la nueva Siemens Smart Hotel da control al cliente para que adapte la temperatura de la habitación a sus necesidades desde su teléfono móvil o *tablet*. Esto permite personalizar su estancia al máximo según sus preferencias y ofrecerle una experiencia digital. Además, el gestor hotelero puede controlar de manera sencilla la climatización de las diferentes zonas comunes, y adecuarlas a la hora del día y a la ocupación y necesidades del establecimiento.

La mayoría de las novedades se centran en el



RUNTAL

La versatilidad del radiador-toallero

Los radiadores son elementos de gran versatilidad ya que mantienen el cuarto de baño a una temperatura agradable y conservan las toallas secas. Además, algunos modelos asumen otras funciones, como puede ser el caso de ser también un espejo. Y pueden adaptarse a cualquier tipo de decoración. La oferta de diseños es hoy casi ilimitada, combinando formas novedosas con materiales de última generación con la finalidad de ofrecer propuestas cada vez más eficaces y sorprendentes. Las nuevas colecciones se caracterizan por un calor limpio y seguro, gracias a diseños libres de cantos vivos y al desarrollo de sistemas de seguridad que actúan sobre el control de temperatura, evitando un posible calentamiento de la superficie. La seguridad y la eficiencia energética tienen mucho que ver con la elección de los materiales. Por ejemplo, un radiador de diseño acostumbra a estar fabricado en acero y con soldadura láser. En su interior suele utilizarse grafito extendido que transmite el calor de forma más rápida y eficiente. Los que cuentan con sistema de infrarrojos permiten calentar y secar las toallas rápidamente. La mayoría de los modelos se compone de tubos de acero, ya sean con formas rectas o curvilíneas, que se encuentran ensamblados por medio de soldaduras herméticas y prácticamente invisibles para obtener un acabado más estético y pulido. También los hay con formas cilíndricas y planchas de acero o aleaciones de aluminio que apenas tienen grosor y ayudan a optimizar el espacio útil del baño. Los de piedra natural no sobresalen casi de la pared y son muy decorativos. Lo mismo ocurre con los que tienen la superficie de grafito, cada vez más de moda. Hay radiadores toalleros de versiones eléctricas que pueden conectarse y desconectarse a voluntad, así como otros que están integrados en el circuito de calefacción del hotel y funcionan cuando lo hace el resto del sistema.

aspecto tecnológico. Así, Jesús Echevarría, de DTCO Bioclima, que ofrece sistemas portátiles, comenta que, "por un lado, la tecnología de los nuevos sistemas favorece un ahorro energético de hasta un 80% con respecto al aire acondicionado. Por otro lado, está la gestión remota de los sistemas de frío y calor vía *app*. Concretamente, en los sistemas de calor, los equipos más disruptivos no generan luz infrarroja que, en ocasiones, suele molestar o incomodar a los clientes". Antonio Blanco, de Keyter Technologies, subraya que se están desarrollando, "a corto plazo, nuevos gases cada vez menos contaminantes y, más a largo plazo, sistemas que se basan en gases naturales. Por otro lado, se están desarrollando nuevas tecnologías de comprensión más eficientes para estos nuevos gases poniendo el enfoque en el consumo de las unidades a lo largo de todo el año, al contrario que hasta hace pocos años que solo se tenía en cuenta la eficiencia en el punto nominal".

BARCELÓ GRANADA CONGRESS





Sostenibilidad

La instalación más sostenible es la que proporciona más confort y la que menos consume. Por tanto, es la que más rentabilidad y ahorro tiene en la cuenta de explotación.

Según Nicolás Bermejo, adjunto a Dirección de Marketing y director técnico comercial de Saint-Gobain Isover Ibérica, "teniendo en cuenta que el 40% de la energía que se consume en Europa procede del sector de la edificación y que, de esta energía consumida, la mitad se debe a la calefacción y refrigeración de los edificios, la climatización tiene un papel fundamental en relación a la sostenibilidad ya que es la parte donde mayor potencial existe de disminución del consumo energético y las emisiones contaminantes a un bajo coste".

Desde el Departamento de Marketing de Eurofred vuelven a insistir en que "la aerotermia no solo destaca por su ahorro energético, sino que está convirtiéndose en la opción preferida por los promotores inmobiliarios, ya que no solo es más eficiente y económica que los sistemas tradicionales, sino que, además, es la que mejor se adapta a la Directiva 20/20/2 de la Unión Europea, que será obligatoria a partir de 2020, cuyo objetivo es combatir el cambio climático. Según diferentes estudios, los sistemas de aerotermia generan una cuarta parte de las emisiones de CO_2 que los eléctricos, la mitad que los basados en el gasóleo y un 10% menos que los que utilizan gas". Con ellos solo se necesita un 1 kW de electricidad para proporcionar hasta 5 kW de calor.

En el hotel del futuro

Por tanto, la búsqueda de una mayor eficiencia energética está marcando las innovaciones de los últimos años y de las que habrá a medio y largo plazo.

Antonio Blanco, de Keyter Technologies, señala que "la tendencia es ir a diseñar hoteles que se aproximen al concepto neZEH, es decir, Hoteles de Consumo Energético Casi Nulo. Actualmente existe un cierto desacoplamiento entre el propio diseño térmico del edificio y el de sus sistemas térmicos, así como de los sistemas de control, si bien es una tendencia que se está corrigiendo desde hace tiempo con la aparición de nuevas técnicas de diseño arquitectónico. Esto supone alcanzar la total interacción en el diseño de los sistemas e instalaciones y el diseño del propio edificio en su conjunto como un todo, independientemente de si son instalaciones de calefacción y refrigeración, así como de tratamiento de aire y producción de agua caliente sanitaria. Es probable que las bombas de calor del futuro sean una pieza fundamental de los Hoteles de Consumo Energético Casi Nulo, pero serán unas bombas de calor muy diferentes a las que conocemos hoy en día". Asimismo, Nicolás Bermejo, de Saint-Gobain Isover Ibérica, argumenta que en los hoteles del futuro "el concepto multiconfort será algo intrínseco a los mismos. El confort es un estado físico, mental y de bienestar en un ambiente determinado. Imagino un hotel que combina los máximos niveles de rendimiento térmico con excelente confort acústico y visual, magnífica calidad de aire interior y excepcional eficiencia energética". Por último, Ignacio Muñoz, de Siemens, comenta que "el hotel del futuro será 4.0. El uso de la tecnología permitirá conocer al máximo a cada cliente y personalizar su estancia al detalle. Hoy, este futuro está cada vez más cerca. Actualmente, ya existen soluciones digitales que posibilitan una climatización digital capaz de adaptarse a cada huésped de manera sostenible. Esta eficiencia será aún mayor en el futuro cuando toda la energía empleada por estos sistemas proceda por completo de fuentes renovables".



BAL HOTEL & SPA

REVISTA

GRAN HOTEL

TURISMO

La más amplia información sobre el mercado hotelero y turístico.



www.revistagranhotel.com

@revistgranhotel www.facebook.com/revistagranhotel

REVISTA

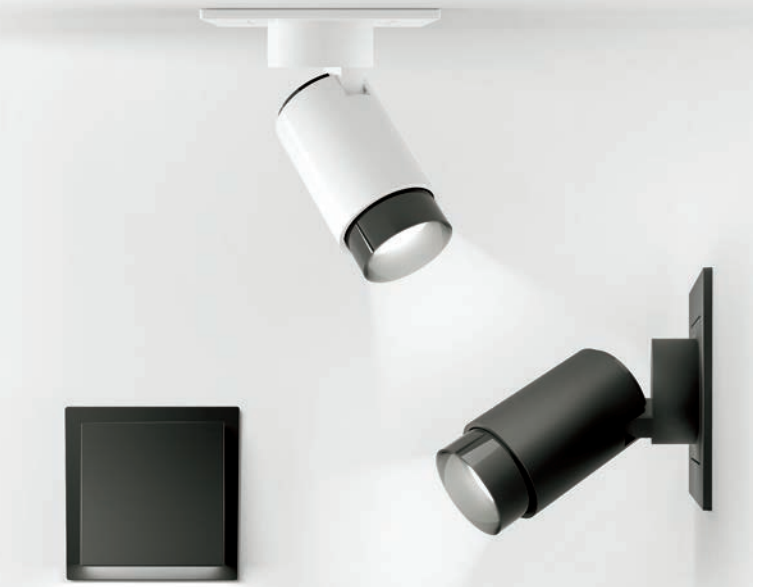
Equipamiento CONTRACT hostelero

Indispensable para los profesionales del mundo de la hostelería y la restauración



www.equipamientohostelero.com

www.facebook.com/equipamiento.contract @EHContract



Un diseño redondo

Redondos y cuadrados, blancos y negros; la nueva gama de interruptores Gira Studio apuesta por los contrastes. Su opción de montaje en superficie se adapta a gran variedad de espacios y ofrece un diseño de estilo futurista, con cierto aire industrial. Su variante empotrable se adapta a un amplio abanico de sofisticados espacios habitables. En combinación con los mecanismos de Gira System 55, Gira Studio permite poner en práctica infinidad de diseños modernos e instalaciones preparadas para el futuro.



Pérgola con tejido enrollable

KE presenta Xtesa Plain, versión *light* de Xtesa, la novedosa pérgola con tejido enrollable en vez de empaquetado. Xtesa Plain es ideal para instalaciones en ambientes arquitectónicos extremos, alcanzando notables salidas con pendiente reducida. Xtesa Plain es perfecta para cubrir grandes superficies gracias a su modularidad desarrollada a lo largo de la línea. La estructura garantiza una resistencia certificada al agua y al viento, y protege de los rayos del sol, manteniendo el aislamiento térmico del ambiente. Además, es posible dotarla de sensores climáticos que regulan el movimiento del tejido según las condiciones atmosféricas (sol, viento, lluvia…), todo gestionado a través de la *app* para *smartphone* o *tablet*.



Calor a más distancia

El nuevo calefactor infrarrojo Moon de M Confort se caracteriza por su cuidado diseño y el uso de una novedosa lámpara de fibra de carbono. Así, el calor generado por la lámpara de fibra de carbono (onda media) es menos intenso que el de los modelos de onda corta, pero alcanza más distancia que éstos. Todo ello hace que este tipo de calefactor infrarrojo sea idóneo para su uso en espacios donde no existe movimiento de aire. Por otra parte, emiten una tenue luz anaranjada, en lugar de la luz roja de los halógenos de onda corta. Entre otras características, los calefactores M Confort Moon posibilitan la elección de dos intensidades de calor: 1.000 o 2.000 vatios, y disponen de mando a distancia y temporizador para apagado automático.

Global Omnium invierte 1,9 millones de euros en **Linkener**

El grupo Global Omnium ha invertido 1,9 millones de euros en la empresa tecnológica valenciana Linkener que desarrolla soluciones para el ahorro energético en consumos eléctricos de compañías del sector del canal horeca, entre otras. La compañía ha multiplicado por 10 su facturación en cinco años. Linkener inició su relación como proveedor de Global Omnium hace año y medio, momento en el que comenzó a monitorizar algunos suministros eléctricos con los que cuenta la multinacional en el territorio nacional. Desde entonces, la multinacional aumentó su confianza en la compañía a la que ha encomendado distintos servicios tecnológicos como el control energético de sistemas de bombeo, depuradoras, edificios de oficinas y puntos de recarga de coches eléctricos. En una segunda fase, la compañía desarrolló para Global Omnium un algoritmo que le permitiera controlar los sistemas de bombeo, a través de los que el agua llega a las ciudades para optimizar su coste energético. Con estos desarrollos tecnológicos, Linkener ha logrado reducir un 15% los costes energéticos de la multinacional. En ese momento, la multinacional decidió invertir en Linkener y participar en la compañía, lo que abre la puerta para el desarrollo de nuevas soluciones tecnológicas, apoyo financiero, provisión de la parte administrativa, apoyo legal, red comercial, etc.



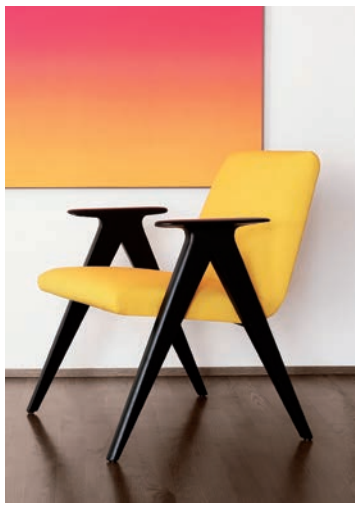
De líneas sobrias

Diseñada por Roger Vangells y disponible en Vergés, Kimmi es una silla expresiva, de líneas sobrias y contemporáneas. Conecta de manera honesta e ingeniosa dos piezas de madera contrachapada para construir el asiento y el respaldo. Jugando con los acabados y combinando maderas naturales o lacadas, así como los tapizados, se consiguen sillas con equilibradas composiciones cromáticas. Kimmi es una nueva colección que, por su diseño, se adapta a los ambientes de trabajo informales y a los espacios de restauración modernos. Se presenta en cuatro tipologías de estructura, con patas de tubo metálico o de madera, patas de patín o bien giratoria de cuatro radios. Las sillas se complementan con mesas de tres alturas distintas. Construidas con estructura tubular metálica lacada, sus sobres están embutidos en un marco metálico perimetral.



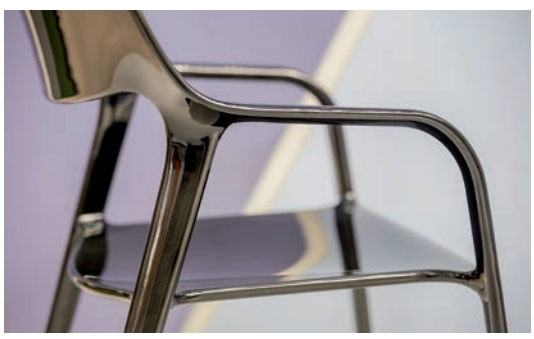
Invitación al descanso

Primero fueron alfombras, cojines y colchonetas combinables entre sí. Ahora Garden Layers crece con dos nuevos elementos que contribuyen a ampliar el confort y la funcionalidad de la colección: camas y mesitas auxiliares. Garden Layers, la primera colección *outdoor* de Gan, nació inspirada en la antigua costumbre de los indios mogoles de recostarse sobre alfombras y cojines en sus jardines y terrazas, heredada a su vez de la cultura persa. Patricia Urquiola quiso llevar este rico legado oriental creando un espacio totalmente innovador que invita al descanso. La cama, que se encuentra disponible en opción individual o doble, complementa las alfombras, las colchonetas y los cojines ya existentes. Las mesitas auxiliares mejoran la funcionalidad de la colección y crean superficies multiuso.



Una silueta rotunda

Jesús Gasca, el fundador de Stua, y su hijo Jon Gasca han trabajado codo con codo para presentar su nuevo diseño: la butaca Libera. La personalidad de esta butaca radica en sus patas de madera y la forma fluida en la que éstas engarzan con los brazos. Un diseño en el que la madera es tratada como si fuese un material líquido. Los perfiles de Libera son al mismo tiempo limpios y con bordes redondeados, aportando una agradable sensación tanto al tacto como a la vista. Siguiendo la cita de Mies Van Der Rohe "Dios está en los detalles", el sillón Libera tiene una estructura de madera y formas clásicas pero con aportes de última tecnología que le confieren un aire innovador. El resultado es un sillón con una silueta rotunda y un marcado carácter.



Con fibra de carbono

Itemdesignworks ha conceptualizado, diseñado y desarrollado la silla Karbon para la firma alicantina Actiu, la primera silla fabricada en fibra de carbono en España y de las pocas en el mundo. Karbon propone formas orgánicas y sensuales en una pieza muy esbelta, ligera y extremadamente rígida. Su peso es de 3 kg, y sus excelentes acabados, texturas y matices de brillos interminables son resultado de haber sido diseñada enteramente en fibra de carbono. Las características que ofrece Karbon permiten a los usuarios finales vivir experiencias totalmente nuevas y percibir respuestas muy positivas. Hay tres conceptos que definen Karbon: calidez, perfección tecnológica y ligereza.



Un diseño de Roldofo Dordoni

Kettal presenta la colección Bitta Lounge, diseñada por Rodolfo Dordoni. La nueva versión Bitta Lounge cuenta con dos tipos de acabado, Bela Ropes y Parallel Fabrics, estando disponibles 17 colores en cada versión. La colección, adaptada a medidas y proporciones para espacios más reducidos, consta de piezas para salón y comedor, e incluye un *daybed* con ruedas. Los cojines de respaldo están fabricados en Terrain y Geometric Fabrics, tejidos diseñados por Doshi Levien.



Robusta elegancia

Carl Hansen & Son reintroduce la Huntsman Chair de Børge Mogensen para complementar la Hunting Table, presentada el año pasado. La robusta elegancia de esta silla, que ayudó a definir el estilo distintivo de Mogensen, funciona en muchos contextos, incluso como atractiva butaca. Los diseños de Børge Mogensen son famosos por su sutileza, con énfasis en estructuras y materiales resistentes de la más alta calidad. La Huntsman Chair, que Mogensen diseñó en 1950 con motivo de la feria del Gremio de Ebanistas de Copenhague y en consonancia con el tema central del evento 'cabaña de caza', no es una excepción. La silla ha seguido siendo una obra maestra hasta este año, cuando Carl Hansen & Son la incorpora a su colección de muebles clásicos.

Equilibrio entre lo moderno y lo retro

La nueva colección Arena de Isimar presenta un equilibrio entre lo moderno y lo retro. Las curvas y materiales de esta mesa hacen que sea un diseño moderno y fresco. Los dibujos creados gracias a las perforaciones nos trasladan al pasado, esos momentos que disfrutábamos con nuestros abuelos alrededor de una mesa. La mesa Arena está inspirada es la ondas que crea la arena del Mediterráneo al roce de la brisa de una tarde cálida. Siguiendo la filosofía de Isimar, la colección Arena quiere expresar la manera de vivir de nuestra cultura y pasión por la vida al exterior.



El color como transmisor de sensaciones

En la decoración y el diseño de interiores, el color es siempre una herramienta clave para transmitir sensaciones. Pero esta herramienta siempre va de la mano de las tendencias. Este año nos traerá colores luminosos, versátiles, llenos de vivacidad, ligereza y suavidad. Cancio sorprende presentando nuevos colores de tapizado: rosa, azul, turquesa y nube. Estos tapizados se aplicarán a todas las sillas, sillones y taburetes de sus colecciones. Una de las novedades en tapizados es el color nube, un color gris en tonalidad clara que aporta sensación de bienestar, consiguiendo que los espacios sean atemporales. Además, Cancio ofrece una gama de colores pastel, azucarados, aunque no por eso apagados, como son los acabados de los nuevos tapizados rosa y azul. Son colores con una saturación baja, en los que existe una gran dosis de blanco que les convierte, a su vez, en colores muy luminosos. Son tonalidades perfectas para salpicar de color una estancia a través del mobiliario colorido.





Atemporal

Natucer incorpora en la colección Tech Cool la esencia de un producto tradicional como el barro en un contexto contemporáneo para crear espacios con personalidad y totalmente atemporales. Tech Cool apuesta por el blanco y negro consiguiendo un contraste puro, una combinación irresistible y siempre adecuada. Además, la colección cuenta con diferentes tamaños y formatos. Un sinfín de posibilidades competitivas en pequeño formato.



Más ligero y fácil de manipular

Grupo Cosentino presenta Dekton® Slim, el nuevo grosor de 4 mm para la innovadora superficie ultracompacta Dekton®. Dekton® Slim aúna las inigualables propiedades técnicas y mecánicas que caracterizan a Dekton® con un nuevo formato mucho más fino, ligero y fácil de manipular durante su instalación. Con su fino espesor (4 mm) y su reducido peso (10 kg/m^2), Dekton® Slim presenta un formato y una ligereza idóneos para aquellas aplicaciones donde se necesitan materiales de altas prestaciones y livianos. Dekton® se convierte por tanto en el material perfecto para usarse, entre otras aplicaciones, como revestimiento de mobiliario, revestimiento de puertas o panelado de grandes dimensiones.



Extra grandes

El Grupo Greco Gres presenta tres nuevos diseños de formato extra grande. El catálogo Argos amplía las posibilidades de diseño con las nuevas colecciones Santorini y Tivoli, en acabado piedra natural, y la nueva colección Quercia, en un exclusivo color roble gris, con piezas colosales que ofrecen unas propiedades excepcionales tanto en interiores como en exteriores. La colección Argos se puede utilizar como pavimento, como revestimiento y como fachada exterior de edificios, con dos medidas estándar 800x800 mm y 1.200x1.200 mm, y con medidas personalizadas hasta 1.300x3.200 mm. El exclusivo proceso de fabricación por extrusión permite conseguir un porcelánico en masa con el mayor grado de dureza del mercado, una gran resistencia y baja absorción de agua.



Vuelta a la sencillez

Para conmemorar el centenario de la Bauhaus y el 50º aniversario de la muerte de Mies Van der Rohe, Hisbalit presenta una colección que apela a las líneas puras, al equilibrio y a los colores neutros. Doppel recupera una de las formas más tradicionales y esenciales en la arquitectura, el rectángulo, estático y dinámico, tradicional y moderno. Doppel, además de su nueva colección, es el nuevo formato de la firma, ampliando de cuatro a cinco las opciones disponibles: mosaico cuadrado 2,3×2,3 cm y 4×4 cm, hexagonal, redondo y ahora también rectangular (2,3×4,7 cm). El nuevo formato de Hisbalit permite jugar con el movimiento, según la orientación en la que se utilice. Para transmitir sensación de reposo, lo ideal es instalarlo en horizontal, mientras que en vertical consigue dinamismo. También pueden mezclarse las orientaciones para lograr un efecto trenzado sorprendente o instalarlo en diagonal. La colección se presenta con seis referencias que conectan con la naturaleza y las influencias tradicionales.

HIP-HORECA PROFESSIONAL EXPO

RÉCORD DE VISITANTES

Más de 25.000 directivos y profesionales de la hostelería y la restauración visitaron del 18 al 20 de febrero HIP 2019, dejando un impacto económico de más de 42 millones de euros en Madrid.



La tercera edición de HIP-Horeca Professional Expo (HIP 2019) cerró el pasado 20 de febrero sus puertas superando con éxito todas las expectativas. Un total de 25.314 empresarios, directivos y profesionales del sector horeca junto a más de 400 firmas expositoras se dieron cita en Ifema para conocer los nuevos paradigmas de negocio que la era digital está instaurando en el sector de la hostelería y la restauración, así como las últimas innovaciones en torno a alimentación y bebidas, maquinaria y equipos de alto rendimiento, menaje, interiorismo, tecnología o franquicias para el sector.

En esta edición, HIP amplió su espacio expositivo a tres pabellones de Ifema, experimentando un crecimiento de más del 30% con 30.000 m² consolidándose como el evento de referencia para el canal horeca. Las empresas participantes en este certamen destacaron el nivel del perfil del visitante, mayoritariamente propietarios y directivos con poder de decisión, lo que propició la generación de negocio durante los tres días de evento

"Estamos muy satisfechos con el resultado de esta tercera edición de HIP, no sólo por el éxito de convocatoria que ha superado todas nuestras expectativas con más de 25.000 visitantes, sino, y lo que es más importante, con la calidad de los mismos. Así nos lo han transmitido las firmas que han visto colmadas sus expectativas en cuanto a la genera-







ción de negocio y que han confirmado ya, muchas de ellas, su participación en la próxima edición de HIP en 2020", explica Manel Bueno, director de HIP.

Foro de negocio

El apoyo institucional también puso de manifiesto la relevancia de este evento como una plataforma única para la industria de la hostelería y de la restauración, tanto como foro de negocio como un espacio en el que presentar y



nador general, Luis Cueto, también resaltó la importancia de este evento para la industria y para la ciudad de Madrid, en la que este evento ha dejado un impacto económico de más de 42 millones de euros.

Lo último en robótica o inteligencia artificial aplicada a la hostelería, impresión 3D o cocina con insectos y proteína vegetal son solo algunas de las innovaciones que se pudieron ver en la feria.

Hospitality 4.0 Congress

Los contenidos de Hospitality 4.0 Congress, el mayor congreso internacional sobre innovación y transformación del sector horeca, con una agenda propia y soluciones verticales para cada segmento de la industria y perfil profesional, contribuyeron al éxito de HIP 2019. Más de 400 expertos de todo el mundo compartieron contenidos únicos y de altísimo valor estratégico en 10 auditorios y 15 *summits*.

Ponentes internacionales como Joelle Restrom, Carl Rodhe, Michael Knowlis, Andrew Freeman, Brian Duncan, Bruce Irving, Donald Burns y Kelley Jones, y reconocidos chefs como Dani García, Ricard Camarena, Javi Estévez, Nino Redruello o Jon Giraldo, junto a presidentes y CEO's de cadenas hoteleras como Amancio López, presidente de Grupo Hotusa, y Ramón Aragonés, consejero delegado de NH Hotel Group, formaron parte de la amplia agenda del congreso.

El espacio expositivo se amplió un 30% y más de 400 empresas presentaron sus servicios o productos

conocer las últimas novedades del sector y las tendencias de la industria. Así, la ministra de Industria, Comercio y Turismo, Reyes Maroto, participó durante dos días en distintas actividades dentro de HIP como el Leadership Summit, que reunió a un centenar de directivos de empresas del sector, la décima edición de Restaurant Trends, el foro anual de directivos de marcas de restauración organizada o la presentación de Gastronomía en femenino, una iniciativa de Facyre y Confederación Nacional de Mujeres en Igualdad para potenciar el papel de la mujer en el sector. Durante sus intervenciones, Reyes Maroto destacó el papel de las empresas hosteleras y hoteleras como dinamizadoras de la economía y generadoras de empleo y animó a sus directivos a seguir trabajando y a asumir los nuevos retos, como la digitalización del sector, en favor de una mayor productividad y eficiencia.

Desde el Ayuntamiento de Madrid, su coordi-



Adria Bandiere Srl

Ondea la bandera de la calidad italiana







Adria Bandiere nace en 1973 en Gatteo Mare, una pequeña ciudad de la región Emilia Romagna, como una empresa familiar de artesanía a partir del sueño de su fundador, Domenico de Ascentis, que desde su adolescencia ha compartido su pasión por el mundo de las banderas.

Las primeras banderas confeccionadas por Adria Bandiere Srl fueron para el sector hotelero y la encargada de darle vida a sus colores fue la mujer de Domenico de Ascentis, Antonella, quien empieza a formarse en el mundo de la costura.
Poco a poco la empresa traspasa las fronteras del sector comercial para distribuirse por todas las estanterías de las tiendas de náutica, primero en Italia y, más tarde, por todo el mundo.
Gracias a su fuerte expansión, Adria Bandiere Srl llegó a ser una empresa prestigiosa conocida a nivel mundial, sin abandonar su vocación de empresa familiar.
Un camino al alza que ha llevado a Adria Bandiere Srl a convertirse, con el paso de los años y sin renunciar nunca a su vocación como empresa familiar, en una empresa prestigiosa y reconocida a nivel mundial, surgiendo en el mercado internacional con su marca cada vez más apreciada como sinónimo de calidad y de Made en Italy.
Hoy, después de más de 40 años, Adria Bandiere Srl cuenta con una realidad única e incomparable. El uso de materiales seleccionados siempre ha sido el punto fuerte de los productos hechos en Italia, esencial para diferenciarse de la masa de productos ofrecidos por un precio y una calidad más bajos. De hecho, la producción de Adria Bandiere Srl es 100% italiana, realizada en la fábrica de Cesenatico para ofrecer una garantía a todos los clientes.
La producción se caracteriza por banderas de países en 10 tamaños diferentes y todas las regiones europeas hechas por un tejido muy resistente al sol, al viento y a la sal. Las banderas son de calidad excelente, y se adaptan a todas las instalaciones posibles del sector náutico, del turismo y promocional.

Adria Bandiere srl

Viale Arno, 23.
47042 Cesenatico (Italia).
Tel. +39 (0)547/672090.
Fax. +39 (0)547/672048.
E-mail: info@adriabandiere.com
www.adriabandiere.com

CURT EDICIONES SA

REVISTA COCINAS Y BAÑOS

III Edición del Premio de Diseño de Cocinas y Baños

GRAN ÉXITO DE PARTICIPACIÓN

en la clausura y entrega de galardones en SICI Espacio Cocinas 2019



El pasado 29 de enero se celebró la entrega de la **III Edición de los Premios de Diseño de Cocinas y Baños 2017/18**, convocada por la revista **Cocinas y Baños.**

La clausura de esta convocatoria tuvo lugar en el **Ágora de SICI Espacio Cocina 2019,** gracias a la estrecha colaboración entre la organización de la feria y la empresa **Curt Ediciones** y la sinergia establecida entre ambas entidades.

El marco de este emblemático salón, organizado por la Asociación de Mobiliario de Cocina (AMC), no podía ser más adecuado para la celebración de un evento, que tiene como principal objetivo distinguir la excelencia de las firmas y profesionales del mundo de la cocina y el baño.

A la clausura asistió un importante grupo de participantes y prestigiosos profesionales de empresas del sector del equipamiento y decoración de la cocina, que deseaban compartir con todo el equipo de la revista este importante momento.



En el acto intervinieron la editora ejecutiva, **Laura Curt,** y la directora de la revista **COCINAS Y BAÑOS, Pilar Blanco,** que aprovecharon la ocasión para recordar la trayectoria de esta apasionante iniciativa desde su inicio, así como la consolidación de la misma, después de estas tres ediciones y el deseo de comenzar a trabajar en breve en la IV Edición del certamen, cuyo objetivo prioritario seguirá siendo descubrir y dar visibilidad a todos aquellos profesionales y marcas que contribuyen día a día a proporcionar valor al mundo de la Cocina y el Baño.

Como colofón, Laura Curt agradeció el esfuerzo, apoyo y estrecha colaboración en todo el proceso tanto del equipo de la revista como de los patrocinadores de esta III Edición, las firmas **Alvic, Titanlux y SMEG.**

La entrega de las estatuillas, elaboradas por el escultor **Domènec Fita,** a los ganadores de las diferentes categorías y los diplomas acreditativos a los finalistas fue el momento estrella de esta jornada, que concluyó con un vino español en el que los participantes tuvieron la oportunidad de cambiar impresiones sobre temas de interés común.

ALVIC Feel the innovation TITANLUX smeg



















1. De izquierda a derecha, Daniel Pérez de Egue y Seta y Miguel Pérez Serrano de Faro by Alvic. **2.** Laura Curt, Editora de Curt Ediciones y Raül Camarasa de Metropol. **3.** José Manuel Gómez de Delta Cocinas y la decoradora e interiorista Adriana Nicolau. **4.** Inma Yusta de Formica y Juán Luis Salvador, Presidente del Comité Organizador. **5.** De izquierda a derecha, Pedro González de OB Cocina y Miquel Bisquet, Director del salón SICI Espacio Cocina 2019. **6.** Francisco Marco de Haier y Pilar Blanco, Directora de la revista Cocinas y Baños. **7.** Laura Curt, Editora de Curt Ediciones y Josep Congost de Roca. **8.** Pilar Blanco, Directora de la revista Cocinas y Baños y Francisco Albertos de Duscholux. **9.** Koldo López de cocinas Santos.

Ganadores y finalistas por CATEGORÍAS

1. MEJOR PROYECTO DE REFORMA

Finalistas nominados

- "Urban Beach Home" de EGUE Y SETA
- "Una reforma en el Eixample" de Barcelona de SINCRO
- "Una cocina profesional" de CIRCULO CUADRADO

Ganador: "Urban Beach Home" de EGUE Y SETA

2. PAVIMENTOS Y REVESTIMIENTOS

Finalistas nominados

- "Palm Springs" de HISBALIT
- "Revestimiento continuo técnico decorativo" de BEAL
- "Marbleous" de METROPOL

Ganador: "Marbleous" de METROPOL

3. MUEBLES DE COCINA

Finalistas nominados

- "Dakota" de DELTA COCINAS
- Mobiliario "Siro" de AURO
- "Nature" de MOBALCO

Ganador: "Dakota" de DELTA COCINAS

4. COMPONENTES Y ACCESORIOS

Finalistas nominados

- Fregadero serie "Siena" de ROCA
- Superficie "Infiniti" de FORMICA
- Grifería "Solenta-S Senso" de BLANCO

Ganador: Superficie "Infiniti" de FORMICA

5. DISEÑO DE COCINAS

Finalistas nominados

- "Soho" de DOIMO CUCINE
- Modelo "Ártica" de DELTA COCINAS
- "Proyecto PR-19" de OB COCINAS

Ganador: "Proyecto PR-19" de OB COCINAS

6. INNOVACIÓN

Finalistas nominados

- Lavadora "Duo" de HAIER.
- Horno "French Door" de VIKING
- Campana extractora "Mythos Cooktop" de FRANKE

Ganador: Lavadora "Duo" de HAIER

7. BAÑOS DE ÚLTIMA TENDENCIA

Finalistas nominados

- Columna de ducha "Deck-T (Round y Square)" de ROCA
- "ShowerHeaven" de AXOR
- "Duschopulsar" de DUSCHOLUX

Ganador: Columna de ducha "Deck-T (Round y Square)" de ROCA

8. PÁGINA *WEB* Y SERVICIOS *ON-LINE*

Finalistas nominados

- Estudio Kiese
- Torvisco Baños
- Configurador de mamparas de DUSCHOLUX

Ganador: Configurador de mamparas de DUSCHOLUX

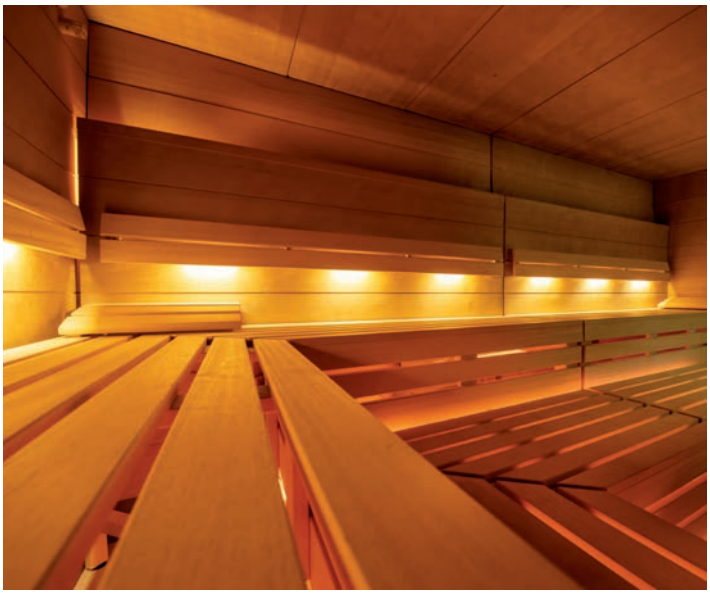
9. PREMIO ESPECIAL DEL JURADO

Ganador: **SANTOS,** por su trayectoria y capacidad de innovación



4Retail ejecuta las obras del restaurante Fire & Bread de La Roca Village

Fire & Bread se define como un restaurante *fast & casual* ubicado en el centro comercial La Roca Village, en La Roca del Vallès (Barcelona). El proyecto de interiorismo lo firma el estudio Isabel López Vilalta+Asociados y la constructora 4Retail ha ejecutado tanto la obra civil e instalaciones como la construcción de la cocina. El *project management* lo firma Mabba. La gastronomía está basada en dos conceptos: fuego y pan. El fuego es el corazón del concepto gastronómico y el pan el vehículo. Siguiendo esta filosofía, en el proyecto de interiorismo se han utilizado materiales nobles y de calidad, como la baldosa cerámica, el hierro y la madera maciza, en contraste con el carácter fresco y eco de la chapa *onduline*. A nivel de distribución, destacan las dos grandes barras diferenciadas por su oferta, restaurante y *snack bar*, que están colocadas estratégicamente a ambos lados del espacio y perpendicularmente entre ellas para generar una circulación fluida desde todos los puntos. El mobiliario también aporta un aire de sofisticación, de estilo escandinavo y madera de nogal.



Prim Spa instala sus productos en el Hotel Villa Magna de Madrid

El hotel Villa Magna ha creado The Spa de la mano de Prim Spa. En las nuevas instalaciones, los clientes disponen de un *jacuzzi* desbordante con hidroterapia y cromoterapia, una sauna de la marca Prim Spa-Klafs modelo profesional con acabados panelados en *hemlock*, un baño de vapor de la marca Prim Spa-Klafs con revestimientos en mármol, cromoterapia y aromas esenciales. Como contraste de temperatura, la ducha Sensaciones de Prim Spa permite disfrutar de una cascada de relajación y sensaciones placenteras. La zona termal se completa con un *hammam*, cuyo mármol ha sido extraído directamente de Turquía y con el mismo ritual que marca la tradición. Para los clientes que quieran disfrutar de un masaje o tratamiento personalizado, The Spa cuenta además con cuatro cabinas de tratamientos con camillas térmicas de la exclusiva marca Gharieni distribuidas por Prim Spa.

El Rincón de Leo en Pamplona, nuevo diseño de Ilmiodesign

La imagen de una cafetería italiana del Novecento es la que ha inspirado y ha reinterpretado en clave actual y con su personal estilo Ilmiodesign para el Rincón de Leo de Pamplona. En este espacio se respira, gracias a un uso de la iluminación muy bien calibrado, esa atmósfera cálida, irradiada por una luz muy tenue en tonos ámbar, de los locales de esa época. La estética característica de estos espacios se ha readaptado también a través del uso muy personal del color, representativo de los proyectos de Michele Corbani y Andrea Spada. Tras una exhaustiva búsqueda de colores y texturas, en El Rincón de Leo, hay una aplicación muy especial de ambos elementos que se adivina ya desde la apuesta por el verde botella intenso de los azulejos "tipo metro" del exterior.



©PEDRO PEGENAUTE

Resuinsa, nuevo socio de **ITH**

El Instituto Tecnológico Hotelero (ITH) suma a Resuinsa como nuevo asociado en el área de nuevas tecnologías y operaciones hoteleras, con la finalidad de trabajar juntos para que el desarrollo de textiles innovadores aporten un valor añadido a los profesionales del sector *hospitality*. "La alianza con ITH viene a reforzar la apuesta de Resuinsa por el I+D+i. Se trata de un respaldo importante a la hora de continuar con la línea que hemos emprendido en el apartado de la innovación, donde está marcando el paso dentro del sector hotelero, que actualmente se ha lanzado a la conquista del futuro por la vía de la innovación tecnológica. Esa vía lleva en parte nuestra firma", señala Félix Martí, director general de la multinacional Resuinsa.



Máxima resistencia

Nacional Sedera lanza nuevos tejidos para vestir las mesas, así como juegos de sábanas. Para restauración, los tres nuevos tejidos ofrecen un cuidado tratamiento mediante el cual se consigue combinar un acabado elegante y una resistencia máxima que se mantienen intactos con el paso del tiempo. Manteles, servilletas, individuales y caminos de mesa muestran una innovadora estética con un toque actual. La novedad 2019 del diseño Ligare es el dibujo de *jacquard*, con una estética entrelazada que aporta un guiño moderno y original a las mesas. Bolzano Whased lleva un tratamiento de prelavado (lavado a la piedra) que aporta un tacto muy agradable al tejido. Y en Cerler destaca su dibujo, con unos trazos irregulares de aspecto difuminado que otorgan distinción a la mesa. Por otro lado, entre los nuevos tipos de confección para las sábanas de hotel se encuentran el de doble pestaña, con bies y la confección Doble Faz, que ofrece el lado bueno de la estampación mostrado en el embozo y el resto de la sábana.





Nilfisk

La Nilfisk SC250 es una fregadora compacta para una limpieza rápida y eficaz de los suelos duros, que llega a todos los rincones y asegura una limpieza óptima, también debajo de los muebles y estanterías. La batería de litio permite cargar la máquina siempre, estando disponible en cualquier momento. Esta máquina tiene la opción de un cargador rápido que posibilita cargar la batería en solo 40 minutos. Se trata de una máquina ligera y productiva con un bajo nivel de ruido, adecuada para la limpieza diurna, es una opción idónea para el sector de la hostelería. La alta productividad se debe a la simultaneidad de trabajo de la máquina porque barre, friega y seca al mismo tiempo, trabajando tanto hacia delante como hacia atrás. La suciedad y los residuos, incluso la partículas de polvo más pequeñas, se eliminan de manera efectiva gracias al cepillo cilíndrico de 34 cm.



Mopatex

Mopatex se encuentra continuamente desarrollando nuevos productos para la higiene, muestra de ello es su nueva gama antibacteriana. Los microorganismos pueden atacar las fibras textiles y deteriorarlas, por lo que para alargar su vida útil y mantener las propiedades de las mismas se pueden emplear fibras con propiedades antibacterianas o sustancias activas. Este tipo de productos antibacterianos son desde el punto de vista bioquímico capaces de inhibir y/o destruir las células bacterianas.

Grupo Dino



Dinomaq es un limpiador extra rápido indicado para la limpieza de suelos con máquinas fregadoras. También puede emplearse como detergente para el lavado de carrocerías a presión o túneles de lavado. Está especialmente formulado para trabajos que, por su naturaleza, solo permiten un contacto leve entre el detergente y la superficie a limpiar. Tiene una alta capacidad para eliminar rápidamente la suciedad y es altamente humectante. No contiene disolventes y es de espuma controlada. Presenta un efecto antiestático residual que retarda la fijación de polvo y suciedad en general.

Bona

Bona PowerScrubber es una máquina limpiadora compacta de gran alcance para la limpieza de suelos barnizados aceitados o de madera. Cuando se utiliza con Bona Deep Clean Solution, elimina la suciedad y la mugre incrustada con facilidad de suelos de madera, vinílicos, PVC, mármoles, suelos de goma y moqueta, entre otros. Los dos rodillos cilíndricos contrarrotativos limpian profundamente, incluso en parquet pulido, sin pulir y pisos de madera con bordes biselados. La máquina es potente y sencilla de manejar; recoge el agua de una manera extremadamente eficaz; es fácil de llenar, limpiar y transportar, y es idónea para usar en suelos de interiores y exteriores.



3M

Scotch-Brite™ Clean & Sine es un disco de suelo de doble cara para máquinas fregadoras de baja velocidad que satisface las necesidades de las tareas de limpieza y abrillantado (sin polvo) en una sola pasada. Con este disco dos en uno, los profesionales reducen o eliminan la necesidad de abrillantado, ahorrando tiempo y dinero sin comprometer el resultado. Con la única ayuda del agua, este disco se puede usar en la práctica totalidad de suelos duros, como VCT, vinilo, caucho, mármol, piedra, terrazo, granito y hormigón.





Kärcher

Las limpiadoras de vapor con aspiración de fácil manejo SGG 6/5 y SGV 8//5 proporcionan una limpieza higiénica. Son limpiadora de vapor y aspirador en seco y húmedo en un solo equipo. Cuentan con el interruptor Easy Operation, integración de accesorios con protección contra pérdidas y herramientas de mano para el control de la función de aspiración y vapor. La SGV 8/5 facilita, gracias a la función de autolimpieza y la función química, unos resultados especialmente higiénicos también en el equipo.



Distribuidora Joan

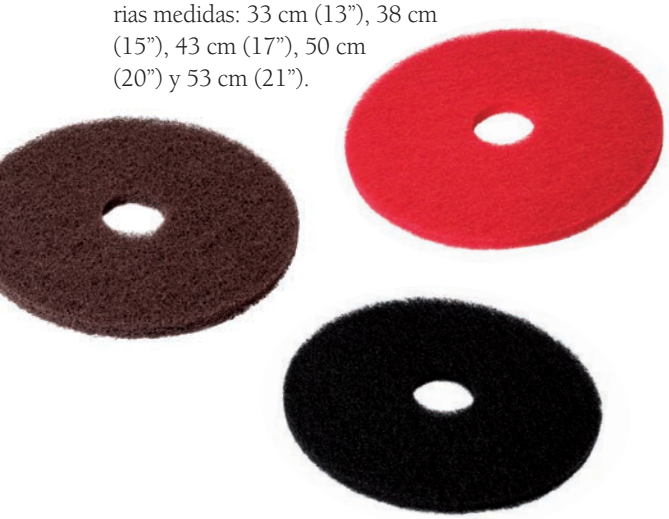
La gama Zero de Sutter, disponible en Distribuidora Joan, está compuesta por productos químicos ecológicos con certificación Ecolabel, formulados a partir de materias primas de origen vegetal, con la misma fuerza limpiadora pero de impacto cero con el planeta. En concreto, el detergente natural hidroalcohólico perfumado Flower es un multiusos universal para la limpieza diaria de las superficies duras tratadas y no tratadas, de óptimo poder humectante y rápida evaporación. Es perfecto también para una máquina fregadora. Tiene un agradable perfume floral, sin alérgenos, con ingredientes de origen vegetal y no clasificado como peligroso, por tanto, sin pictogramas CLP, producto seguro para el operario y para el medio ambiente. También se encuentra disponible en su versión superconcentrada con sistema Easy Dose.



Ressol



Los discos abrasivos Pads v-line, en diferentes colores (blanco, rojo, marrón y negro), están indicados para fregado, abrillantado y pulido con máquina rotativas monodisco. Ofrecen distintos grados de abrasión para mantenimiento y limpieza en diferentes superficies, siendo el blanco especial para abrillantado; el rojo y marrón para fregado, y el negro para decapados. Los discos confieren un alto nivel de brillo, al mismo tiempo que eliminan marcas y arañazos mejorando la apariencia del suelo. Se encuentran disponibles en varias medidas: 33 cm (13”), 38 cm (15”), 43 cm (17”), 50 cm (20”) y 53 cm (21”).





TTS

El sistema Trilogy de TTS dobla el rendimiento del fregado de superficies y reduce a la mitad los prensados, ahorrando tiempo, esfuerzos, agua y químico. Las dos caras del bastidor reversible Trilogy con mopas de dobla cara aseguran una limpieza más rápida y eficiente, garantizan una elevada autonomía de fregado y doblan la capacidad de recogida respecto a las mopas tradicionales. Mientras, la prensa TriPress, fácil e intuitiva de utilización, controla la humedad en función de la necesidad de las superficies a tratar. Las mopas Tri son versátiles, ya que disponen de diferentes tejidos para adaptarlas a suelos lisos, antideslizantes, rugosos, brillantes, parquet… TriPress Trilogy es un sistema ecosostenible.

IP Cleaning



La fregadora CT 5 es, entre la más pequeñas de la gama IPC, ideal para la limpieza de moquetas y los suelos rugosos como los que se suelen encontrar en cocinas, vestuarios, gimnasios, lavabos… Es una fregadora ligera y muy fácil de manejar, que permite alcanzar todos los rincones y limpiar en los espacios más reducidos. La máquina está dotada de mango ajustable en altura y una empuñadura ergonómica para dosificar el producto químico. Los cepillos son fácilmente intercambiables y la fregadora no necesita mantenimiento. Además, es muy versátil y perfecta en hoteles, establecimientos de hostelería y comercios.



Orache Desinfection

Las pastillas desinfectantes Cleanpill pueden emplearse en superficies de uso general en bares, restaurantes, oficinas, tiendas, etc. Son de dosificación fácil: basta tan solo una pastilla disuelta en un cubo de agua para conseguir una desinfección máxima. La disolución se aplica directamente sobre la superficie, dejando actuar y aclarando finalmente. También se puede aplicar una vez disuelta, con paño, bayeta o fregona. Este producto es mucho más seguro que la lejía convencional, puesto que son pastillas sólidas. En caso de rotura del bote, no se pierde producto al no ser líquido. Las pastillas Cleanpill son ultraconcentradas, por lo que ocupan muy poco. Suponen un ahorro de peso, espacio y volumen muy importante.

Fapp



El modelo Onyx 34 es una fregadora de tamaño reducido perfecta para limpieza en hostelería. Se trata de una máquina muy compacta de alto rendimiento, con un depósito con capacidad para 15 l, y pensada específicamente para poder limpiar espacios reducidos con facilidad y maniobrabilidad. Onyx 34 está equipada con grandes ruedas y una boquilla parabólica que gira alrededor del cepillo para lograr una máxima aspiración y un secado perfecto para dejar la zona limpia y transitable rápidamente.



Olandia-Wetrok España

Wetrok Discomatic Series es una nueva línea completa de fregadoras para pequeñas y medianas superficies. Sus elementos más destacados son su compacta fabricación, baterías de litio de serie con cinco años de garantía y hasta 2.000 ciclos de carga, dos motores de cepillos que proporcionan más presión de trabajo, tracción semiautomática, ancho de fregado desde 36 hasta 43 cm, etc. El peso de las máquinas oscila de 48 a 63 kg, facilitando la carga y el manejo de la misma. El modelo Bolero incorpora un filtro Hepa para ambientes de alimentación, sanitarios, salas blancas, etc., además de tener la opción de poder cambiar el tamaño del depósito (10 y 20 l) y adaptarlo al trabajo del momento.



Proquimia

La consolidación del Bag in Box de Proquimia es una realidad gracias a la cantidad de beneficios que aporta a los clientes. Además, Proquimia relanza ahora toda la gama. Entre las mejoras más destacadas se encuentra el hecho de que se puede utilizar sin la caja de cartón, siendo una gran ventaja sobre todo en espacios húmedos. Para ello la bolsa lleva dos asas incorporadas que, junto con el nuevo soporte diseñado, permite utilizarse sin la caja de cartón. Además proporciona una maximización del aprovechamiento (vaciado de la bolsa) del producto y visualización, en todo momento, del nivel de producto. En cuanto a sostenibilidad, la nueva bolsa cumple con los nuevos criterios de la etiqueta ecológica europea Ecolabel, que asimismo permite un fácil y cómodo reciclaje.

Diversey

Los nuevos aspiradores Taski Aero 8 Plus y Taski Aero 15 Plus, gracias a su función Eco Mode, permiten aspirar suelos de pasillos, salas de reuniones, vestíbulos, etc. con una sonoridad mínima, evitando así molestar a sus clientes de las habitaciones o estancias circundantes. Los nuevos Taski Aero Plus representan la solución ideal para aquellos clientes que buscan las máximas prestaciones en aspiradores compactos y silenciosos.





RCM

Byte II es la fregadora profesional dedicada a la limpieza de mantenimiento en superficies medias y grandes. Esta máquina replica la agilidad, maniobrabilidad y perfección de secado de la pequeña Byte I, pero lo hace con una anchura de limpieza de hasta 610 mm y con un depósito de 45 litros. Está disponible en las versiones de dos cepillos (con anchura de limpieza de 610 mm) o de un cepillo (con anchura de limpieza de 530 mm) con y sin tracción electrónica. El acople automático de los cepillos y el único mando de arranque de aspiración y cepillos aumentan la facilidad de uso de la máquina. La versión a tracción con Go Greeny Aqua Saver garantiza una funcionalidad óptima y ecológica.



Nítida

Klinbox Globbal GL 30 + es un limpiador ultraconcentrado apto para suelos, baños y superficies duras. Gracias a su formulación con oxígeno activo se elimina de forma rápida la suciedad obteniendo un brillo natural en las superficies tratadas. Su poder higienizante, unido a las notas verdes y marinas del producto, acaba con los malos olores dejando un aroma agradable. El sistema Klinbox combina equipos altamente eficientes que, junto a su formato innovador de envase, permite sacar la máxima rentabilidad del producto de forma segura. Y, además, protege el medio ambiente al disminuir hasta el 95% el volumen de residuos.



Diasa Industrial

ZEP 40 es un limpiacristales multiusos en aerosol que elimina rápidamente manchas, marcas de dedos, y restos de tabaco y de grasa. Además, no chorrea, tiene una gran fijación, y es especial para cristales y superficies metálicas. Es ideal para limpieza de cristales, parabrisas, espejos, vajilla, estatuas, porcelana, plásticos y plexigas. El envase es de 695 ml y se presenta en cajas de 12 unidades.

Guía Contract y Canal Horeca




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





Guía Contract y Canal Horeca

Oferta especial

1 módulo edición impresa

+ 1 banner en

www.equipamientohostelero.com

300€

Reserve ya

Mayor visibilidad para su negocio

equipamientohostelero@curtediciones.com

Tel. 93 318 01 01



direcciones web

A

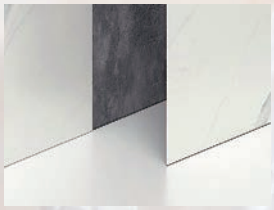
ábc concept www.abcconcept.es
Abrisud www.abrisud.com
Absara Industrial www.hidrobox.com
Accesos Generales www.accesos.com
Acentic España, S.L. www.acentic.com
ACM-Auxiliar de Construcciones Metálicas S.A. www.acmsa.es
Aco Productos Polímeros, S.A. www.aco.es
Activex Soft www.activexsoft.es
Acsa Bath 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

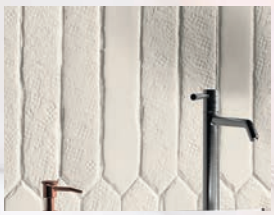
G

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.joudiseñoyluz.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

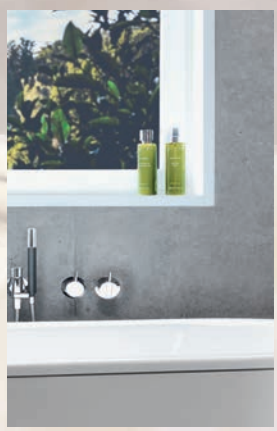
R & C Contract Lighting Design
"Riperlamp Group"
www.riperlamp.com
Rafi Textil www.rafitextil.com
Rancilio www.rancilio.com
Randstech www.randstech.com
Rational Ibérica Cooking Systems S.L.
www.rational-iberica.com
Regarsa www.regarsa.com
Reiter Systems S.A. www.reiter.es
Renolit Ibérica
www.piscinas-alkorplan.com
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

www.facebook.com/Revista Equipamiento Hostelero&Contract

@EHContract


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