CURT EDICIONES SA

Equipamiento CONTRACT hostelero

Le agradecemos la adquisición el ejemplar digital de nuestra revista



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

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

Adobe Acrobat Reader DC

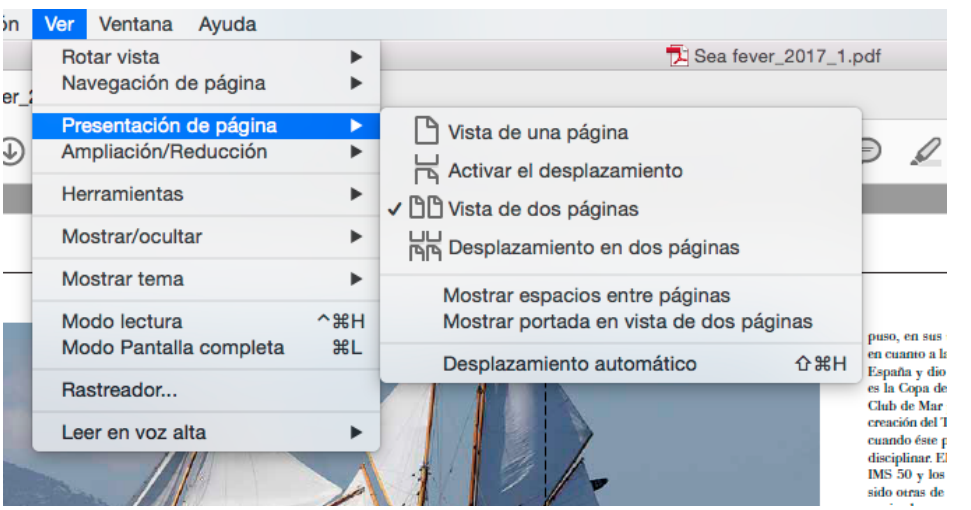
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

seleccione en el menú

Ver la presentación de la página a dos páginas.

También para una lectura más comoda escoja

Modo pantalla completa.



Esperamos disfrute con nuestra publicación.

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

Copyright 2017 CURT EDICIONES, S.A.

www.equipamientohostelero.com

CURT EDICIONES SA

Nº 207 • 5 €

Equipamiento hostelero

CONTRACT



Resuinsa

Textiles sostenibles

TENDENCIAS
DESAYUNO EN EL HOTEL

DOSSIER
MENAJE EN LA COCINA

PROYECTO A FONDO
DITALY



LAVANDERÍA ~ PUERTAS

ESPECIAL HIP 2020

APS®

buffet | tabletop | bar



Descubre las 250 novedades

HIP Horeca Professional Expo

Pab.12 | Stand F613

HOSTELCO
THE HOTEL & RESTAURANT TRADE SHOW

Pab.6 | Stand D200

Tlf: 936 628 161
ventas@guerreroclaude.com
www.guerreroclaude.com
www.aps-germany.es

PODRÁ GANAR MÁS ESTRELLAS, PERO NO SE PUEDE BRILLAR MÁS





lasombradeBerasategui.com

DESCUBRE CON NOSOTROS AL MARTÍN BERASATEGUI MÁS ÍNTIMO

EL ESPACIO DE **SAXUN** PARA COMPARTIR LAS EXPERIENCIAS Y REFLEXIONES DEL CHEF MÁS LAUREADO DE NUESTRA COCINA.

DISFRUTA CON ÉL NUESTROS SISTEMAS DE PROTECCIÓN SOLAR.

saxun®

Editorial

Equipamiento Hostelero - N.º 207

En portada:

Resuinsa

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





HIP, plataforma para transformar el negocio horeca

El salón HIP, que se celebra en Madrid del 24 al 26 de febrero, tiene como objetivo ofrecer a todos los profesionales del sector horeca la información necesaria en útiles cápsulas de contenido para transformar sus negocios y seguir creciendo. El certamen es uno de los mayores laboratorios internacionales de tendencias y nuevos conceptos horeca procedentes de todas la partes del mundo en el que participan 30.000 empresarios y directivos. Además de la celebración del Hospitality 4.0 Congress, HIP reúne aproximadamente a unas 500 marcas en una zona expositiva de 40.000 m^2 con las últimas soluciones y productos para hoteles, restaurantes, bares, hospitales y demás establecimientos de colectividades. *Equipamiento Hostelero Contract* estará presente en HIP en el pabellón 14, *stand* D411 con la revista del mes de febrero en la que tiene cabida un artículo sobre los desayunos en los hoteles. Hoy en día cada vez más los hoteles apuestan por desayunos en los que no falta la presencia de productos frescos, ecológicos o de KM 0, además de una propuesta adaptada a las necesidades de aquellas personas que demandan dietas especiales. El número se completa con reportajes sobre lavandería, puertas, un "Dossier" sobre menaje en la cocina y el "Proyecto a fondo" del restaurante Ditaly, una nueva marca de la cadena de restauración La Mafia se sienta a la mesa.

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: 48€. Precio Ejemplar: 5€. Canarias y aeropuertos: 5,20 € **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.

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

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



¿Y si el verdadero lujo fueran las personas?

Detrás de los mejores productos siempre están las mejores personas.

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

rtnomenitti Green | ALQVIMIA ALTA COSMÉTICA 100% NATURAL | ORO-LIQUIDO

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

amenitiespack novotecnic since1972

www.amenitiespack.com



Sumario



Equipamiento Hostelero - N.º 207















6 Tendencias: Desayuno en el hotel
20 Crispins Europe
22 Proyecto a fondo: Restaurante Ditaly
30 En portada: Resuinsa
32 HIP 2020
38 Saxun
40 Alimentación y bebidas
42 Baños
44 Cocinas
45 Complementos
46 Ferias
47 Iluminación
48 Instalaciones
50 Puertas
60 Lavandería
68 Mobiliario
69 Pavimentos y revestimientos
70 Proyectos
72 El restaurante del futuro
73 Digitalización, clave para la hostelería en 2020
74 Textil
76 Dossier: Menaje en la cocina
78 Direcciones

REINVENTANDO LA TRADICIÓN

ORAC® DECOR

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



PARA MÁS INSPIRACIÓN, CONTACTE CON UNO DE NUESTROS DISTRIBUIDORES:

ALBACETE Pinturas Vero - 967238853 **ALICANTE** Servicolor Ondara (Ondara) - 966477022 | Gibeller (San Juan de Alicante) - 965650162 | ABC Parquet – 965247514 **ANDORRA** Ferbà - 376872426 **ASTURIAS** Tú Brico-Marian (Gijón) - 985113544 **BADAJOZ** Badacolor - 924277760 **BARCELONA** Debasa Studio - 933007659 | Decoresc - 936309274 | Degalery - 934392084 | Dos 6 Dos - 932663234 | Jodul S.L (Taradell) - 938800800 | Ma-Co Cubelles - 938954141 | Oller Contract (Granollers) - 938708605 | Picolor (Sabadell) - 937208080 | Pint. Aya (Cabrera de Mar) - 937566060 | Re-Nova - 932010029 | Studio Parquet - 933630494 **BILBAO** Vap Distribución (Erandio) - 944536869 **BURGOS** Gomez Saez - 947484764 **CANARIAS** Distribuciones Unsaga - 928422073 **CIUDAD REAL** Pinturas Ruma - 926252888 **CÓRDOBA** Hijos de Acaiñas Cabrera, S.L. - 957 323832 **GIRONA** Pintures Fontfreda **GRANADA** Abella Decoración - 958503050 **IBIZA** Pinturas Rubio - 971303683 **LA CORUÑA** Rendueles - 981258130 | Tattoo Contract - 981902320 **LEÓN** Maryan Decoración y Obras - 987213711 **LLEIDA** Tarros Pinturas | Decoracio - 973271611 **LOGROÑO** Matias Jadraque - 941209856 **LUGO** Gloria Sanz - 982255656 **MADRID** Aries Interioristas (Rivas-Vaciamadrid) - 918720056 | Julmosa (Fuenlabrada) - 916420676 | La Pinturería - 913013315 | Madrid Forest - 915543144 **MÁLAGA** Martonellas - 952215119 | Matices (Velez) - 952503837 **MALLORCA** Almacenes Femenías (Palma de Mallorca) - 971434910 | Durán (Santa Ponca) - 971699696 | Parquet Balears (Palma de Mallorca) - 971431881 **MURCIA** Gibeller - 968271192 **NAVARRA** Zurlan Decomadera (Noain) - 948312725 **PONTEVEDRA** Decormin (Vigo) - 986243975 **SANTANDER** Dispival - 942339718 **SEVILLA** Ecnara Sevilla-Arance (Camas) - 954390830 | Materiales Reformas Generales SL - 955715606 **TOLEDO** Decoraciones Santander (Torrijos) - 925762654 **VALENCIA** P.P. Galiana - 963523103 | Pretobe (Onteniente) - 962912557 **ZARAGOZA** Pialfer - 976596158 **DISTRIBUIDOR ONLINE www.exxentdecor.com**

CONTÁCTANOS AL **900 99 32 89 (NÚMERO GRATUITO)** O A **SPAIN@ORACDECOR.COM** PARA RECIBIR TU **CATÁLOGO GRATUITO**

WWW.ORACDECOR.COM



TENDENCIAS

Desayuno en el hotel

El desayuno es la primera comida de la jornada y se considera la más importante. Y no solo lo es cuando estamos en casa, sino cuando viajamos y lo degustamos en hoteles, así que para una mayor satisfacción y, por tanto, fidelización del cliente, debe darse gran importancia a este momento del día. En la actualidad, la opción de alojamiento y desayuno es la más valorada por los huéspedes, por lo que la calidad y la variedad en el desayuno es un elemento clave. *Por Isabel Fernández*

Productos frescos, sanos y locales



GRAN MELIÁ DEL MAR

VANDEMOORTELE





Desde la más pura sencillez hasta una auténtica experiencia *gourmet* de lujo, un desayuno de hotel de calidad puede aumentar considerablemente el valor de la estancia hotelera y el nivel de satisfacción general de los huéspedes. Asimismo, puede mejorar la reputación *on line* del establecimiento e incentivar las reservas de los viajeros.

Aquellos que entienden que las nuevas demandas y tendencias sobre las que transita la alimentación en la actualidad (y que se centran en lo saludable) deben estar también presentes en los hoteles apuestan por desayunos en los que no falta la presencia de productos frescos, ecológicos, locales o de Km 0, ofreciendo también una respuesta adaptada a las necesidades de aquellas personas que solicitan dietas especiales. Se trata, en cualquier caso, de incrementar de forma positiva el nivel de la experiencia de su estancia en el establecimiento y lograr de esta manera su fidelización.

Para Christopher Harrington, gerente de Crispins Europe, “un desayuno debe ser

ROYAL HIDEAWAY LA BOBADILLA



Fruta, llamativa, colorida y variada

Para equilibrar un desayuno contundente y compensar la presencia de alimentos salados, o bien como una alternativa más ligera y dulce, nada mejor que la fruta en abundancia y variedad. Dulce o agria, fresca o en conserva, sola o con cereales, en yogur o en tostadas, la fruta colorea tanto el sabor como el aspecto del desayuno del hotel. Y, por supuesto, resulta muy saludable y agradable, por lo que no puede faltar en la mesa. Desde las clásicas frutas de temporada hasta las más exóticas, esta idea dejará satisfechos a los huéspedes y hará que sus mañanas resulten más fructíferas.

completo, equilibrado y 100% natural. Cada vez es más grande la preocupación por la salud y el desayuno es muy importante en la alimentación diaria. Es por eso que debe estar formado por cereales, frutas, infusiones…". Por su parte, José Pascual, director de Marketing y Comunicación de Zummo, opina que "los desayunos son una parte muy importante del servicio que ofrecen los hoteles y, como en el resto de los aspectos que se valoran en el hotel, ha de evolucionar y adaptarse a las tendencias sociales y de consumo. Actualmente, nos encontramos en un momento donde se valora mucho tener una alimentación de calidad, con productos frescos, sanos, naturales, de Km 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".

Pero, ¿qué es lo que exige el hotelero a los proveedores de desayuno? Ramón Guirao, director de Grandes Cuentas de Atrian Bakers, responde que "los hoteleros nos transmiten las exigencias de los nuevos consumidores. Cada vez más buscamos una mayor variedad de producto, poder



QUALITY ESPRESSO

SAECO



escoger y tener opciones tanto de productos de impulso como productos más saludables. A su vez, buscan productos de mayor calidad, mejorando materias primas pero con un precio ajustado, lo que nos sitúa ante un nuevo reto comercial: desarrollar nuevos productos a precios realmente competitivos". Por su parte, Joan Fernández Ávalos, responsable del Área de Hotelería Novell Hotels Solutions de Café Novells, opina que el hotelero demanda calidad, rapidez en el servicio y cubrir el mayor número de nacionalidades en cuanto a costumbres y necesidades". Además, recuerda que, para una buena organización, debe haber "diversificación en los puntos de servicio para evitar aglomeraciones en las horas punta. También se deben agrupar los productos según categorías: pan, bollería, confituras y mermeladas, embutidos, quesos ensaladas, productos calientes, frutas y postres, además de *show cooking* para *omelettes* y *pancakes*".

Café y té de gran calidad

Ningún desayuno está completo sin la calidez (y la carga de cafeína) que proporciona una taza de café o té, según las preferencias de cada huésped. Quizá la oferta más básica e internacional para el desayuno del hotel consista en servir un café o té de calidad excepcional tan pronto como los huéspedes se hayan sentado. Las bebidas calientes con cafeína, ya se trate de un cremoso *capuccino* o un fragante Earl Grey, suelen ser lo primero que quieren los huéspedes del hotel antes incluso de plantearse qué comer.

"El café es un elemento fundamental en el desayuno y es uno de los impactos que recibe un huésped antes de realizar el *check out*, por lo que la experiencia obtenida está muy presente en la valoración global del cliente sobre su estancia en el establecimiento. Existe un conocimiento cada vez mayor sobre el café gracias a que se está extendiendo

BARCELO COSTA BALLENA GOLF & SPA





ATRIAN BAKERS



Alimentos ricos en proteínas

Nada prepara mejor para un día de turismo o de reuniones de negocios que un buen plato de alimentos ricos en proteínas. Aunque el beicon y los huevos revueltos sean clásicos en el desayuno del hotel, no hay que limitarse a estos elementos. Según la ubicación del hotel, los embutidos y el queso podrían ser una opción más adecuada, incluso el yogur griego o de sabores. Y no hay que pasar por alto las numerosas formas que hay de servir los huevos: fritos, cocidos, en tortilla…

su cultura. El consumidor es cada vez más exigente y reconoce y valora la oferta de mayor calidad", afirma Rubén Sanz, *product marketing manager* de Quality Espresso. Por su parte, Joan Fernández Ávalos, de Café Novell, se decanta por "un café ecológico, recién molido, no soluble, 100% natural con máquinas de autoservicio que puedan servir desde un *ristretto* italiano a un *espresso* o un café suave, largo y aromático árabiga 100%. Las recetas mezcladas con leche como café *latte, latte macchiato* o *capuccino* deben estar bien elaboradas con una excelente emulsión de leche 100%".

Tan importante es cómo es el café como la máquina con la que se elabora. Es habitual ver en



CAFES NOVELL

los bufés de desayuno café soluble, liofilizado, congelado o de filtro, incompatible en la mayoría de los casos con disfrutar de un buen café. Para evitarlo, hay que apostar por máquinas automáticas fáciles de programar, usar y mantener, que exijan un manipulado mínimo. También es cada más común instalar máquinas de cápsulas, siendo el cliente el que introduce aquella que más se ajuste a sus gustos de las que ofrece el hotel.

Según Rubén Sanz, de Quality Espresso, "el hotelero valora especialmente disponer de máquinas que sean muy sencillas y fáciles de utilizar por el usuario. También que sean fiables, con un bajo mantenimiento y con un alto nivel de

autonomía de servicio. En este contexto está creciendo la demanda de máquinas desarrolladas para el canal horeca que cumplan con estos requisitos y que puedan ofrecer un café *espresso* de calidad constante de una forma fácil y eficiente".

Si bien el café es uno de los grandes protagonistas del desayuno, la globalización y la voluntad de cuidarse también ha llevado a las infusiones a ganar protagonismo. "Las infusiones han estado desde siempre en los desayunos de los hoteles, pero de un tiempo a esta parte se han convertido en un imprescindible, ya no solo por los tés clásicos de desayuno, también una amplia gama de infusiones, *wellness*, orgánicas… Cada vez son más las personas que acompañan un desayuno saludable con una infusión", señala Christoper Harrington, de Crispins Europe. Además, Joan Fernández Ávalos, de Café Novell, agrega que "los tés y las infusiones cada día tienen mayor peso, ya que aumenta el número de turistas asiáticos en nuestros hoteles. La introducción de tés de mayor calidad y mejor presentación (tipo pirámides) también influyen en el aumento de la implantación y consumo".

CRISPINS EUROPE



Leche y chocolate

Los lácteos son uno de los ingredientes que no faltan nunca en los desayunos. Los hoteles deben ofrecer un surtido amplio y variado de distintos tipo de leche en base a los gustos de los clientes, sus estilos de vida y sus necesidades nutricionales: leche entera, semi o desnatada, pero también sin lactosa, de soja, de almendras, de arroz, de avena…

Además de la leche, en los bufés de desayuno es habitual encontrar diferentes tipos de queso, mantequilla y yogures.

También es cada vez más frecuente encontrar chocolate a la taza, ya que el uso de chocolateras en los hoteles se extiende con rapidez. El chocolate a la taza es una bebida cálida y agradable. Para Christoper Harrington, de Crispins Europe, "España es un país de chu-



BARCELÓ GRANADA CONGRESS

Sabor local

Ya se trate de un buen chocolate con churros o ensaimadas en España, beicon con huevos en Reino Unido, *masala dosa* en el sur de la India o tiernos *bretzel* con salchichas en Baviera, el desayuno del hotel representa una excelente oportunidad para que los huéspedes entren en contacto con la cultura gastronómica del lugar. Mediante un desayuno tradicional de la localidad, la región o el país correspondientes, el hotel aporta a los huéspedes una experiencia culinaria única, así como un gran comienzo de la jornada.



ZUMMO



Las nuevas tendencias apuestan por desayunos en los que no falta la presencia de alimentos y bebidas frescos, ecológicos, locales o de Km 0

rros y chocolate caliente, por lo que el chocolate es uno de los destacados de los bufés de muchos grandes hoteles, teniendo un gran éxito".

Zumo, mejor recién exprimido

El servicio de zumo recién exprimido es un valor diferencial muy apreciado por los huéspedes. Que sean los propios clientes quienes, a través de un autoservicio muy cuidado, se puedan servir un zumo fresco y ver *in situ* todo el proceso de exprimido. Es una garantía de calidad y frescura, y un alimento rico en vitamina C, fibra, nutrientes y minerales. Para José Pascual, de Zummo, "el zumo ocupa un papel cada vez más esencial en los desayunos. 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. Hay hoteles que, por los motivos que sean, no pueden ofrecer zumos frescos recién exprimidos y es aquí cuando entrarían otro tipo de productos, como los embotellados.

VANDEMOORTELE



en todos los hoteles de la misma cadena. La innovación en este tipo de productos está en constante evolución y se dirige 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.

"El producto acabado, *instant*, al que solo hay que descongelar para poder servir, se va haciendo cada vez un mayor hueco debido a la practicidad y control de mermas que le supone al hotelero, ya que puede ir sacando producto según demanda", apunta Ramón Guirao, de Atrian Bakers. Por otro lado, este profesional añade que "una buena exposición y/o surtido de bollería es un reclamo, actúa como producto de impulso y para muchos de los huéspedes es la parte final de un buen desayuno. Por tanto, la satisfacción de los clientes dependerá de si ha disfrutado desde principio hasta el fin de una gran variedad de productos tanto dulces como salados".

La hostelería demanda cada vez más productos que sean fáciles de preparar para un servicio inmediato y que sean saludables

Pan y bollería

Desde tiernas tortitas hasta cruasanes hojaldrados, pasando por bollos de mantequilla, panecillos rellenos, roscas de pan recién horneadas o *baguettes* crujientes, los alimentos ricos en carbohidratos suelen encontrarse entre los elementos más deseados de cualquier desayuno del hotel en cualquier país. Los huéspedes recibirán con agrado una interesante variedad de panes, ya que el pan les ayuda a quedar saciados y satisfacer el antojo de carbohidratos matutino.

Se puede optar por la panadería o bollería tradicional o por la precocida o congelada. La tradicional, fresca y elaborada a diario, sigue siendo importante 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 posibilita homogeneizar la oferta en empresas de hostelería con múltiples puntos de servicio. Por ejemplo, al huésped le gusta encontrar un cruasán siempre de la misma calidad



ATRIAN BAKERS

KALEA
PLUS



EMOCIONES
CON UN SABOR INOLVIDABLE

A partir de hoy todos los días serán especiales con KALEA PLUS gracias a su diseño refinado y la amplia gama de bebidas calientes elaboradas a partir del **café en grano** y de la **leche siempre fresca** respetando la mejor tradición italiana.
KALEA PLUS encontrará rápidamente la respuesta correcta a tus necesidades. Gracias a la experiencia de Necta, podrás siempre vivir y ofrecer emociones con un sabor inolvidable.



NECTA

necta.evocagroup.com



1

1. Vandemoortele

Entre los productos para un desayuno irresistible de Vandemoortele se encuentran las trenzas de crema (crujiente trenza de masa danesa rellena de crema pastelera decorada con azúcar), la cresta choco-avellanas (cresta con relleno sabor chocolate y avellanas decorada con trocitos de avellanas caramelizadas), Doony's choco-avellanas (con relleno y cobertura sabor a chocolate negro decorado con crujientes de avellanas) y los panes Pérènes (precocidos en horno de piedra con larga fermentación y con masa madre en dos variedades: con semillas y con espelta).



2

2. Mama Juana

Mama Juana propone las clásicas galletas *cookies* con pepitas de chocolate en formato mini y envueltas individualmente. Su masa crujiente combina a la perfección con el chocolate negro. Son toda una delicia y resultan ideales para acompañar el café con leche por la mañana. No contienen aceite de palma y su envoltura individual las hace más higiénicas, al mismo tiempo que preserva la calidad de cada una de las galletas, evitando que se pongan blandas. Cada mini galleta pesa aproximadamente 2,5 gramos y viene presentada en cajas de 200 unidades.

3. Candelas

The Organic Coffee es un *blend* ecológico que envuelve el paladar con un equilibrio perfecto de sabor afrutado y alta intensidad. Su presencia en taza destaca por una crema de color avellana y persistencia alta. Un café para todo aquel al que le gusta el auténtico *espresso*. Está etiquetado con el sello de certificación de Agricultura Ecológica de la Unión Europea. El certificado ecológico garantiza la producción siguiendo procesos respetuosos con el medio ambiente y su obtención mediante un sistema de producción agroalimentario ecológico que garantiza la calidad del producto.



3



4

4. Quality Espresso

La Radiosa, una marca superautomática de la marca Gaggia Milano, es un modelo con un diseño cautivador, con iluminación RGD Leds que rodea su perfil. Dispone de una pantalla táctil de 10" con la opción de elección de iconos personalizados, ajustes de colores en la iluminación y mucho más. Un modelo de compactas dimensiones que da una gran flexibilidad ya que se pueden ofrecer servicio con dos tipos de café, crear perfiles de cafés *expresso* totalmente personalizados, ajustes al gusto de sus clientes y la opción de trabajar tanto en modo barista como en *selfservice*. La Radiosa tiene conectividad Wi Fi y Bluetoth. Además, la tecnología Evomilk produce una perfecta crema de leche a partir de leche fresca y un ciclo de limpieza automática *plug and play* que facilita los trabajos de mantenimiento del personal.



5

5. Zumex

La nueva Soul Series 2 es una exprimidora automática ultra compacta, rotundamente rupturista en su diseño, robusta en su interior y tecnológica en conectividad. Un máquina potente e inteligente que es capaz de exprimir un zumo en 10 segundos con solo pulsar un botón. Gracias al Internet de las Cosas, la nueva Soul Series 2 enriquece la experiencia de uso y gestión de la exprimidora. Ahora, es capaz de ofrecer datos que incrementan el rendimiento y productividad de la máquina, además de trabajar en su mantenimiento preventivo o en la configuración del modo de pago *cashless* y el número de frutas a exprimir. Así, los gestores pueden controlar su negocio en tiempo real y de forma remota desde cualquier dispositivo.

6. Granini

Granini sigue innovando con la gama Fruta & Fibra. Se trata de tres deliciosas recetas que contienen la mejor fruta con todo lo bueno, sus vitaminas y la fibra. Así, Granini lanza tres sabores en dos formatos nuevos: *mix* naranja (naranja, manzana, uva y zanahoria), *mix* amarillo (piña, pera y manzana) y *mix* rojo (fresa, zanahoria, manzana y uva).



7

7. Zummo

El modelo Z14 Nature Contactless cuenta con un sistema de pago por el que, al realizar el pago (por ejemplo con la propia tarfeta de la habitación), la máquina se activa y exprime el zumo al momento, siendo el usuario testigo de todo el proceso. Uno de sus puntos fuertes es su ergonomía, con carga de frutas de hasta 16 kg, su filtro automático y su gran capacidad para almacenar cortezas, reduciéndose al mínimo las tareas de mantenimiento. Además, su sistema de exprimido exclusivo EVS® no solo exprime cítricos, sino también granadas, siendo una opción original y saludable muy valorada por los clientes.


8

8. Atrian Bakers

Los nuevos mini lingotes son especialidades de 40 gramos muy ligeras para comer en dos bocados. Están elaborados con masa danesa y margarina, pero de crujiente hojaldrado. La variedad más clásica, el mini lingote de cacao, está rellena de crema de cacao con toques avellanados. Además, el nuevo surtido frutal está compuesto de mini lingote con confitura de frambuesa y mini lingote de albaricoque, un toque fresco y dulce que sienta bien a cualquier hora.

9. Cafés Novell

Las cápsulas 100% compostables con café ecológico de cultivo orgánico de Cafés Novell ayudan a la sostenibilidad del planeta. Con ellas hay un residuo 0, ya que desaparecen los residuos ocasionados por la tradicional cápsula de café, un café que procede de un cultivo sin pesticidas ni herbicidas, colaborando de esta manera con la nueva ola ecológica que los clientes demandan.



6


9



10

10. Crispins Europe

Crispins Europe lanza su nueva línea de infusiones Tea bar by Zentea compuesta por 25 sabores que van desde el clásico té de desayuno English Breakfast a la tila, la camomila o el *peppermint*, pasando por líneas más exóticas como la infusión de *lemongrass* y frutos rojos. Completa esta nueva línea de infusiones una gama de tés verdes, rojos, blancos y la gran apuesta de 2020, los tés orgánicos. Estas infusiones se comercializan en estuches de 100 bolsitas. Además, la línea de infusiones se complementa con un expositor de madera de moderno diseño, perfecto para la presentación de las infusiones en cualquier bufé o mostrador.

11. Miel Muria

Miel Muria presenta un expositor de panal de miel de su marca artesanal Miel La Paquita. El expositor está creado y diseñado para ofrecer miel artesanal sin ningún tipo de manipulación a los comensales de desayunos de bufé de hoteles. La marca Miel La Paquita está compuesta por cinco variedades de miel convencional, cinco de biológicas y cinco en formato específico para el canal horeca (tomillo, eucaliptus, naranjo, mil flores y romero).



12

12. GM Food

El Caffè Zicarelli Natural Mezcla nace de la tradición de los grandes maestros cafeteros italianos para poder ofrecer en cada taza la experiencia del *espresso* perfecto. Para su comercialización ha pasado una rigurosa selección del grano de café a partir de los estándares internacionales, se ha empleado la última tecnología en el tostado y envasado del café y se ha aplicado la extracción perfecta para conseguir que el aroma del café llegue intacto a la taza. Su olor y sabor caracterizan a este *blend* equilibrado con sabores entre ácido y amargo con notas de café tostado. Tiene un cuerpo intenso y agradable.



13

13. Saeco

Phedra Evo Capuccino se adapta perfectamente en espacios pequeños, siendo adecuada para desayunos en hoteles y cafeterías. Destaca por su diseño atractivo y presenta un grupo de café de 7 y 9 gramos, con hasta tres contenedores solubles, gestión de leche fresca, conexión de suministro de agua y/o depósito de agua interno (extraíble). Su interfaz se puede personalizar fácilmente modificando las etiquetas de bebidas y los gráficos frontales, y el área de erogación se ilumina con tecnología de iluminación led. Su rejilla portatazas se puede colocar a diferentes alturas, dependiendo de la taza utilizada o la bebida deseada: 89 mm para tazas pequeñas, 109 mm para tazas medianas o de papel (8 oz) y 185 mm para termo o jarras.



11



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



Crispins Europe

Infusiones y tés de calidad para horeca



Crispins lleva desde 1998 creando, formulando y comercializando productos alimenticios para el sector horeca, entre los que se encuentran su última novedad, la línea de infusiones Tea bar by Zentea.



Crispins Europe lanza al mercado su nueva línea de infusiones Tea bar by Zentea. Esta nueva línea de infusiones se compone de 25 sabores que van desde el clásico té de desayuno English Breakfast, a la tila, camomila o *peppermint*, pasando por sabores más exóticos como la infusión de *lemongrass* y frutas rojas. También dispone de una línea *wellness* perfecta para centros de belleza y spa, además de cafeterías.

Completa esta nueva oferta de infusiones una gama de tés verdes, rojos, blancos y la gran apuesta de 2020: los tés orgánicos con seis sabores (Organic English Breakfast, Organic Earl Grey Tea, Organic Green Tea, Organic Green Tea Lemon, Organic Green Tea Peppermint y Organic Green Tea Jasmine). Para la fabricación de la gama orgánica se usan tés cultivados y recogidos en las mejores condiciones, provenientes de la agricultura orgánica. Las infusiones orgánicas multiplican los beneficios del té convencional ya que mantienen mayor concentración de antioxidantes, antibacterianas y ayuda a regular el peso.

Y no solo eso, las infusiones orgánicas tiene un plus añadido: reducen nuestra huella en el ecosistema, ya que carecen de pesticidas y productos químicos artificiales que dañan el planeta y por ende nuestra salud.

Estas infusiones se comercializan en cómodos estuches de 100 bolsitas de filtro, y están pensadas para bufés de desayunos, centros de spa, cafeterías y restaurantes. Estos estuches destacan por tener una imagen muy fresca y actual. Crispins Europe complementa su nueva línea de infusiones Tea Bar by Zentea con un expositor de madera de moderno diseño, perfecto para la presentación de las infusiones en cualquier bufé o mostrador. Este expositor es una perfecta arma de venta y ha tenido un gran éxito entre sus clientes, siendo una de las grandes apuestas para este 2020.

Crispins Europe

Tel.: 937 624 929 www.crispins.es



FUTURMAT

sensius Gold



MÁXIMA EQUIPACIÓN DE SERIE

ECO FRIENDLY

IL GUSTO ITALIANO DEL CAFFÈ

NACE UNA NUEVA FORMA DE CONCEBIR EL CAFÉ

QUALITY ESPRESSO
Capture the Essence

Quality Espresso S.A.U ı Motores, 1-9 Barcelona, Spain ı Telf.: 93 223 12 00 ı info@qualityespresso.net ı www.qualityespresso.net



PROYECTO
a fondo

La cadena de restauración aragonesa LMssLM (La Mafia se sienta a la mesa) ha escogido el nuevo centro comercial X-Madrid de Alcorcón para el lanzamiento de su tercera enseña que, con la marca Ditaly, quiere revolucionar el sector de la *pizza* en España con una apuesta rompedora. El desarrollo de la nueva marca se ha realizado en dos años y ha supuesto una inversión de medio millón de euros.

Texto: Isabel Fernández. Fotografías: Jose Salto.

DITALY

PIZZA GOURMET Y CERVEZA DE BODEGA EN UN AMBIENTE VINTAGE




D'ITALY
MADRID

Ditaly nace siendo un concepto disruptivo dentro del sector de la restauración italiana por tratarse de un producto artesanal catalogado como *fast fine,* es decir, servicio rápido y producto de alta calidad. La nueva marca quiere llegar a un perfil de cliente urbano y dinámico, que aprecia la calidad, que disfruta probando nuevas tendencias, que no se conforma con lo establecido, que huye de lo prefabricado, que valora un entorno agradable y, además, que está comprometido con el medio ambiente. "La idea del proyecto nace de múltiples viajes, sobre todo por Estados Unidos e Italia. Varias veces al año realizamos este tipo de viajes para descubrir sabores, sensaciones y nuevas tendencias. Nosotros queríamos combinar en el diseño el carácter de la marca con nuestras propias experiencias aportando diversidad y haciendo que el espacio fuese más interesante", aseguran Javier Floristán, CEO de La Mafia, y Paloma Carrillo, del departamento de Proyectos del grupo.

La *pizza* está elaborada en un auténtico horno de leña, horneada a 500 ºC durante unos 60' en horno de piedra refractaria traído desde Nápoles que utiliza pellet sostenible como materia combustible.

El auge del consumo de cerveza en España ha sido una de las semillas del proyecto Ditaly, con el que la compañía se planteó satisfacer una demanda de clientes







que aprecian el disfrute de una buena cerveza. La filosofía del grupo de dar la máxima calidad le llevó a un acuerdo con Estrella Galicia para ofrecer cerveza de bodega de primera calidad. El nuevo local dispone de una instalación de tanques de cerveza a medida y en exclusiva para el concepto Ditaly, concretamente tres tanques de 500 litros a la vista, que servirán cerveza de bodega, sin pasteurizar y transportada en frío para que se pueda disfrutar de todo su sabor.

El espacio se presenta diáfano; nace de una planta abierta en la que no hay divisiones verticales, a excepción de la entrada. Este tabique se ha planteado para generar intimidad desde el acceso y el interior. El resto de la distribución convive como un único concepto que permite ver desde todos los ángulos los elementos más importantes.

El diseño presentado como experiencia

Una virtud extendida de la compañía es su buen gusto, no solo en los alimentos, también en la decoración y ambientación de sus locales, siendo un referente en marcar tendencia en el sector. Para los artífices del proyecto, "a la hora de diseñar el local teníamos claro varios factores. El diseño debía ser funcional, original y se debía presentar como una experiencia. Una cocina abierta donde hacer partícipe al público de la elaboración del producto y en la que se visualiza un horno de leña napolitano elaborado exclusivamente para Ditaly, y también crear una barra a doble altura que permitiese comer en esta al cliente. Además, había que generar un marco donde los tanques de cerveza tuviesen importancia y se adaptasen con el resto del diseño. Y estos elementos había que combinarlos mediante un criterio







estético y decorativo que le aportase un carácter único".

Ditaly es el máximo exponente de una ambientación acogedora. Inspirado en el modernismo de la década de 1930, el local ofrece un entorno cálido con una mezcla tipo Soho neoyorquino y el Art Decó de los años 20 y 30. Paredes de ladrillo, cristales y espejos con cuarterones de estilo industrial y de madera natural. Asientos en piel en colores negro y mostaza, y suelo hidráulico brindan al restaurante un estilo *vintage* que combina lo clásico con el presente, el equilibrio justo entre experiencia y modernidad.

Como prueba de ello, algunas de las mesas disponen de cargadores inalámbricos, que permiten la carga inalámbrica por inducción de cualquier tipo de dispositivo *smartphone* que disponga de tecnología Qi. Esto contribuye a crear una experiencia diferente en línea con la marca.

Los colores que destacan en el interior son el azul *navy* y el mostaza. Ambos combinan a la perfección siendo







complementarios entre ellos. El azul, en este caso oscuro, transmite confort y exclusividad, siendo la parte más clásica del diseño, mientras que el color mostaza aporta energía, vitalidad, y un estilo más cañero y desenfadado. Esta mezcla de colores aporta contrastes de luminosidad y genera amplitud en el espacio.

Para Javier Floristán y Paloma Carrillo, "las luminarias escogidas muestran formas curvas en su mayoría que nos permiten jugar con el resto del mobiliario. Hemos combinado piezas de todo tipo: lámparas colgantes, de pie, de mesa, apliques en su mayoría con acabados cromados en dorado que destacan sobre los revestimientos. La iluminación es tenue y personalizada para cada mesa, haciendo sentir protagonista al usuario, con control de nivel de iluminación según el momento del día".

Los revestimientos han sido una pieza fundamental. La pared de ladrillo muestra la influencia del estilo industrial. Por otro lado, las molduras nos trasladan a un ambiente más clásico que rompe y contrasta perfectamente con las pinturas de estilo urbano que se exponen sobre ella. En cuanto a los revestimientos de la trasbarra, predomina un carácter *vintage* jugando con el mismo acabado de los tanques.

El restaurante cuenta también con variedad de elementos visuales que integran la marca Estrella Galicia de bodega, tanto en chapa como impresiones en madera. Además, elementos como la música, el aroma, la iluminación y la uniformidad han sido perfectamente seleccionados para acabar de garantizar una experiencia agradable, moderna, envolvente y acogedora.



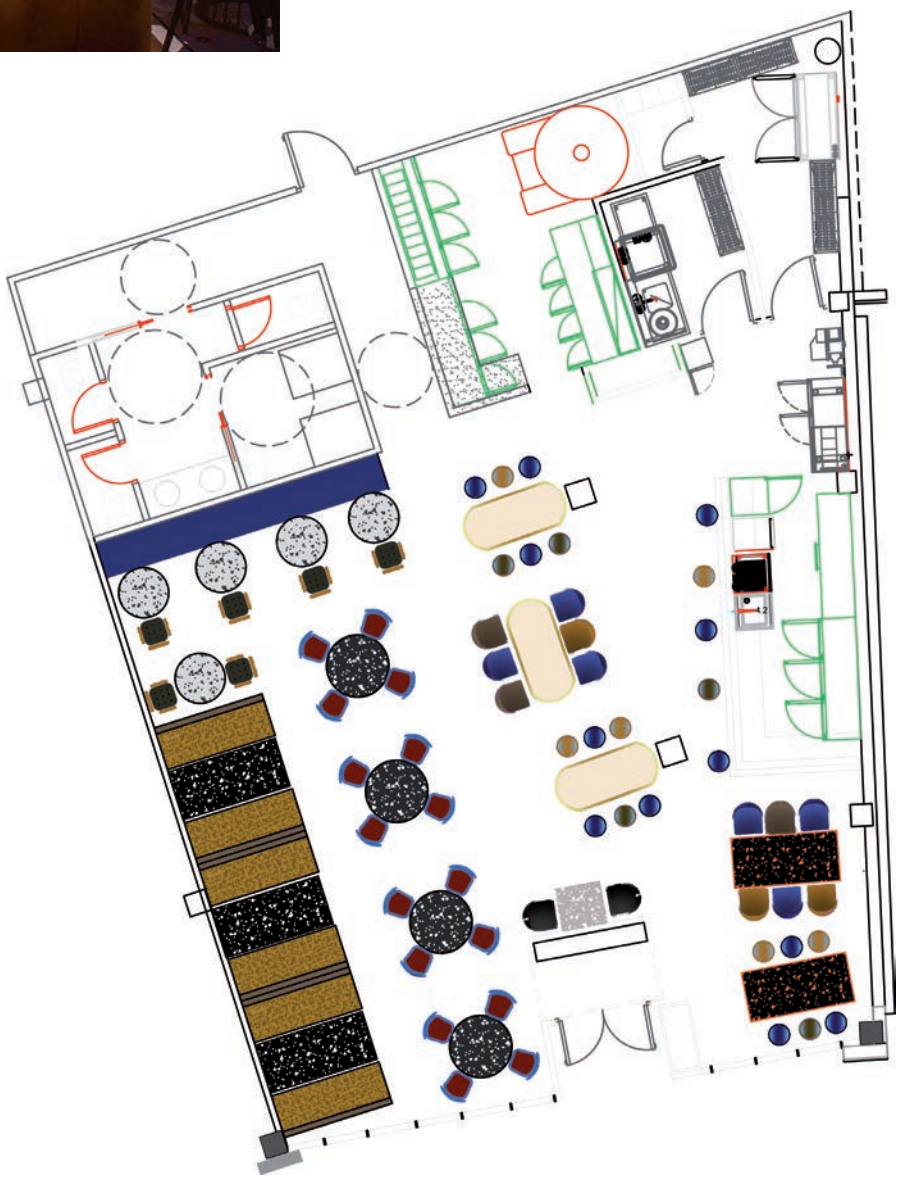
Zarpazo al cambio climático

El logotipo de Ditaly es el perfil de un oso, un elemento comunicador que sirve para empoderar la calidad de la *pizza* a través de su corona, y que también hace referencia a la reina Margarita como creadora de la *pizza* que lleva su nombre y que es una de las más famosas *pizzas* napolitanas. Por otra parte, este oso, en actitud salvaje y gritando, representa uno de los animales en peligro de extinción y sirve de altavoz a todas las acciones de sostenibilidad que la marca va a llevar a cabo para minimizar el impacto ambiental: *packaging* compostable, botellas de agua reutilizables y con agua de proximidad, uniformes con materiales reciclados, café orgánico, cápsulas de café compostables y un largo etcétera para conseguir el reto que la marca se ha planteado: cero envases plásticos.

Ditaly, con la garra del oso, persigue dar un zarpazo a la mayor amenaza que tenemos hoy por delante: el cambio climático. Por ello, asesorada por la empresa Te lo sirvo verde, la marca Ditaly se compromete a realizar una gestión sostenible e integral del restaurante.

FICHA TÉCNICA

Diseño de interiores: Proyecto realizado internamente por la franquicia: Javier Floristán (CEO) y Paloma Carrillo (diseño de interiores)
Mobiliario, electrodomésticos y maquinaria de cocinas e interior de barras de bar: Carranza Hostelería
Horno de leña: Stefano Ferrara Forni
Mostrador y mural de barra de bar: Grupo Caamaño
Mobiliario: Sillalfaro / Muebles Juma
Mobiliario exterior de terrazas: Muebles Juma
Lámparas y apliques: Aromas del Campo
Pavimentos y revestimientos cerámicos: Porcelanosa
Mosaico para diseño de alfombras en suelo: Hisbalit
Revestimiento vertical pared de ladrillo: Panel Piedra
Diseño y realización de mural interior: Ira Torres
Imagen y sonido de salas de conferencias: Anticipa
Estructuras metálicas techo, cerrajería y baguetina para espejos: Carmelo Gómez
Griferías y accesorios de baño: Roca
Instalación eléctrica: Natelco Comunicaciones
Rótulos de entrada, interiores espejos y vinilos: Nadima Equipamiento



Ditaly
Centro Comercial X-Madrid. Oslo, 53. Local 36.
28922 Alcorcón (Madrid). Tel.: 913 687 166.
E-mail: x-madrid@ditaly.es
www.ditaly.es









45 Años de producción de banderas artesanal

Banderas técnicas con productos 100% hecho en Italia.

"Adzia Bandiere"

Via Arno, 23 - 47042 Cesenatico (FC) - Italy
Tel. +39 (0)547 672090
Fax. +30 (0)547 672048
E-mail: info@adriabandiere.com
Web: adriabandiere.com

Resuinsa

Presenta en HIP sus nuevas colecciones 100% sostenibles

Resuinsa lleva a la feria HIP (Hospitality Innovation Planet), que se celebra en Madrid del 24 al 26 de febrero, sus nuevas colecciones en un espacio 100% sostenible que incluye sus productos fabricados en algodón orgánico y una innovadora línea realizada a partir de fibras recicladas.





Resuinsa reafirma su compromiso con la sostenibilidad con una hoja de ruta definida para alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 de la ONU, una estrategia medioambiental que está marcando el paso del turismo en todo el mundo.

De esta manera, la compañía consolida en su línea de producción las medidas en favor de una economía circular para reducir la huella de carbono en todas las etapas de fabricación ya que "el carácter multifuncional de la actividad turística permite desarrollar un extraordinario abanico de iniciativas que permitan luchar contra el cambio climático sin perder la calidad y el confort de las prendas", según explica su director general, Félix Martí.

La sostenibilidad en los textiles se ha convertido en uno de los principales valores para la hostelería, tanto es así que, cada vez más, los establecimientos acuden a Resuinsa para conseguir habitaciones 100% ecológicas con el objetivo de contribuir a la reducción de los gases de efecto invernadero.

Resuinsa presenta en el certamen madrileño sus textiles sostenibles fabricados con algodón orgánico, un material en el que no se utilizan insecticidas, pesticidas ni fertilizantes químicos y que favorece los ciclos naturales de la tierra, respaldados por la norma GOTS. Asimismo, cuenta con la certificación internacional Oeko-Tex Standard 100 que acredita que no se utilizan productos químicos o sustancias nocivas que puedan dañar la salud.

Además, en HIP, Carmela Martí Decoración vuelve a marcar tendencia presentando su nueva colección de tejidos sostenibles, a la cual han bautizado con el nombre de Posidonia, en honor a esta planta endémica del mar Mediterráneo que tiene inmensas propiedades para preservar su hábitat natural.

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





Esta colección engloba todo tipo de tejidos decorativos que se encuentran en la habitación de un hotel, desde visillos y oscurantes, hasta tejidos para colchas, *plaids*…, cumpliendo con las mismas exigentes características técnicas que el sector requiere. Resuinsa se ha convertido en una empresa de referencia en materia de sostenibilidad ya que cuenta con los reconocimientos internacionales más exigentes en este sentido, siendo la primera compañía en el sector del *hospitality* en recibir el certificado STeP global que acredita la producción textil sostenible en todas las etapas del proceso: hilatura-tejeduría-tintura-confección. Una estrategia que es transversal a toda la empresa y que se comprueba en iniciativas como la reducción de plástico en el embalaje, donde el uso se ha reducido en un 60%.

Su objetivo es ofrecer una alternativa de textiles decorativos sostenibles que permitan cerrar el círculo de consumo, sin perder un ápice de diseño ni funcionabilidad. Al igual que la Posidonia es un elemento fundamental para la preservación del fondo marino, Carmela Martí quiere que esta colección sea un pilar en la transición hacia un interiorismo textil más sostenible.





HIP 2020

El mayor laboratorio de tendencias para horeca



Del 24 al 26 de febrero, HIP 2020 reunirá a 30.000 empresarios y directivos en torno a los líderes del sector y 500 marcas en una zona expositiva de 40.000 m^2 con las últimas soluciones, productos y nuevos conceptos para todo el canal horeca: hoteles, restaurantes, bares, colectividades, etc. También acoge el Hospitality 4.0 Congress, el mayor congreso internacional de tendencias con más de 450 expertos en 10 auditorios y más de 20 *summits* por perfil profesional.



Tras el éxito de la última edición, HIP-Horeca Professional Expo 2020 tiene como objetivo ofrecer a todos los profesionales del sector horeca la información necesaria en útiles cápsulas de contenido que les permitan adquirir nuevas competencias para transformar sus negocios y seguir creciendo. Para ello HIP 2020 se convertirá en el mayor laboratorio internacional de tendencias y nuevos conceptos horeca traídos de todas las partes del mundo.

El Hospitalty 4.0 Congress tiene un objetivo muy ambicioso: reformular las normas del sector horeca gracias a la aportación de todos los actores que participan en él y sus necesidades actuales. Para ello contará con eventos paralelos para todo el universo horeca con una agenda propia por cada perfil profesional. En esta nueva edición el congreso se estructurará en cinco áreas de interés para el sector con la innovación como hilo conductor y por las que pasarán más de 450 expertos internacionales (Conceptos, Operaciones y Experiencias, F&B Innovación, Futuro, Inspiración y Hotel Trends), además de cinco eventos verticales diseñados para diferentes áreas de gestión. A través de *keynotes*, mesas redondas y debates, el congreso aportará las herramientas necesarias para abordar con garantías las siete fórmulas del éxito del sector: sostenibilidad, excelencia, diferenciación, personalización, fidelidad, rentabilidad y escalabilidad. Además, todos los contenidos del congreso girarán en torno a un mismo eje, el factor humano, ya que todos los contenidos están pensados para una industria de personas para personas.

Como novedades de esta nueva edición, Hospitality 4.0 Congress contará con el F&B Summit, con el objetivo de poner en valor las nuevas oportunidades de negocio de la gastronomía y la figura del F&B, así como Revolución en Sala, el Summit de Dirección y Gestión para Profesionales de Sala, organizado conjuntamente con AMYCE, la Asociación de Maîtres y Camareros de España, que nace para potenciar las nuevas tendencias y sistemas de gestión de las nuevas experiencias gastronómicas en sala.

Las grandes tendencias horeca de Estados Unidos llegan a España

Una de las agendas más exitosas de la última edición vuelve este año a HIP aún con mayor protagonismo, Agenda USA, que en esta edición amplía su programa a los tres días de congreso y dobla el número de expertos participantes. En la próxima edición de Agenda USA, un total de nueve expertos norteamericanos compartirán y debatirán la posición de la industria en Estados Unidos para afrontar los retos de la próxima década. Los modelos de negocio más allá de 2020, el impacto de la cultura de empresa en el éxito de un restaurante, la guerra por el talento, la digitalización y las claves del *marketing* en la nueva era digital serán algunos de los temas centrales del programa.

El objetivo de este *summit* es el de profundizar en el liderazgo y la cultura empresarial, dos de las claves del éxito de los restaurantes más excepcionales que permiten transmitir una experiencia de servicio personal y atractiva, fundamental para el éxito a largo plazo del negocio. Además, se analizarán cómo afrontar y entender la aplicación de una nueva herramienta a disposición de los empleados que sin duda impactará en el sector en los próximos meses: la EU Whistleblower Directive, una directiva del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la protección de las personas que denuncian infracciones.

En sus contenidos más tecnológicos, los ponentes de Agenda USA profundizarán en cómo ampliar la marca a través de canales digitales usando el *marketing* de manera efectiva en una era digital, o cómo la automatización es el camino a la transformación de los modelos de negocio, y debatirán cómo afecta la digitalización a la experiencia de cliente deconstruyendo el proceso.





Algunos de los *top speakers* serán Jesús Sánchez de El Cenador de Amós, último español en recibir tres estrellas Michelin; Dani García, del Grupo Dani García, que contaba con tres estrellas Michelin en su restaurante homónimo hasta su cierre el año pasado; Paco Morales, de Noor, dos estrellas Michelin; Juan Moll, *head maître* de Grupo Robuchon, 32 estrellas Michelin; Dimitri Bellos, *restaurant manager* de The Fat Duck, restaurante de Heston Blumenthal; Hayan Abou Assali, *general manager* de Cavalli Group Dubai; Brita Rosenheim, *partner* de Better Food Ventures; Dimas Gimeno, ex presidente de El Corte Inglés; Guillermo Cruz, mejor sumiller de España en 2014, de Ambivium, y Pepa Muñoz, de El Quenco de Pepa.

Primer foro de robótica para hostelería

También se celebrará la primera edición del Foodservice Robotics Pioneers, una jornada dedicada exclusivamente a la robotización y su implementación en el sector horeca. Iniciativas como las de LG, que ya ha presentado su robot chef CLOi Chefbot en un restaurante del operador CJ Foodville en Seúl, y otras como las de Panasonic, Samsung o Sony, que estarán presentes en el evento, ponen de manifiesto que la robótica para restaurantes es una demanda real del mercado. Cada vez son más los restaurantes robotizados y automatizados cuyo concepto va más allá del espectáculo y el entretenimiento, y se basan en la alta productividad, conveniencia y seguridad alimentaria. En el Foodservice Robotics Pioneers se reunirán las compañías de robótica más revolucionarias del sector en un *showroom* junto a un Summit de Robótica in-



cluido en el programa de Hospitality 4.0 Congress, en el que algunos de los mayores expertos mundiales debatirán sobre la entrada de la robótica en la hostelería y sus futuras aplicaciones con el objetivo de generar y dinamizar nuevos puntos de vista. Además, también se analizará el potencial de la robótica aplicada al *foodservice* en espacios como trenes, cruceros y aviones, y por supuesto en los aeropuertos, donde se podrá contar con la visión de Areas, uno de los operadores líderes en restauración en el mundo de los viajes. Entre las compañías que participarán, se encuentran Makr Shakr, Silicon Valley Robotics, Dexai Robotics, Miso Robotics, Blendid, Robot Chef, Softbank, Moley Robotics o la *startup* india Mechanical Chef. También destaca la empresa suiza F&P Robotics con su robot barista y *bartender* Barney; las japonesas Open Meals y Connected Robotics; la francesa Ekim, que ha creado en París el primer restaurante autónomo Robot Pizza; o la americana Picnic que, después de recaudar recientemente más de 5 millones de dólares, dispone de un robot con capacidad de producir 300 *pizzas* por hora. Por otro lado, instituciones nacionales como la Asociación Española de Robótica y Automatización o RoboCity2030, el mayor consorcio europeo de investigación en robótica, también tomarán acto de presencia. Uno de los aspectos que se analizará con mayor profundidad es el impacto que está tendiendo la robótica en las entregas de la última milla. Países como Estados Unidos, Corea del Sur, Colombia, Brasil, Reino Unido o Rusia ya están realizando entregas de alimentos a través de los vehículos autónomos. Starship Technologies, Kiwi Campus o Nuro son solo algunos de los nombres de *startups* que están revolucionando el *delivery*, a los que se añadirán compañías como FedEx o Amazon en breve. Además, los asistentes a HIP podrán observar de cerca esta tecnología de última generación de la mano de los propios fabricantes, *startups* y em-

El Hospitality 4.0 Congress cuenta con eventos paralelos con una agenda propia para cada perfil profesional





presas líderes del sector, a través de los cuales se podrán conocer los nuevos conceptos y modelos disruptivos que pueden aparecer con estas nuevas soluciones robóticas. Unos desarrollos que se materializarán en *show cookings* de robots en colaboración con chefs "humanos". Dirigido a directivos, inversores, emprendedores y restauradores que quieran aplicar soluciones robóticas en sus negocios, Foodservice Robotics Pioneers tratará de ir más allá de una robótica que se limita a "imitar" funciones humanas y analizará cómo agrandar la experiencia gastronómica y reformular el concepto de restaurantes gracias a los robots. Esto será posible gracias a la Inteligencia Artificial o equipamientos ultraconectados con IoT, algo que ya podemos ver en la actualidad en los restaurantes Spicy (Culinary Excellence Elevated By Technology) y Creator (Imagining a new culinary possibilty), pero donde todavía hay mucho más recorrido. También los hoteles se beneficiarán de estos avances, principalmente en el sector Food & Beverage y reinterpretando su relación con los clientes con la implementación de la automatización en las tareas que menos necesiten el contacto humano, así como otro de los conceptos que más se oye hoy en día en el sector, las Dark Kitchens, que avanzarán exponencialmente gracias a la robótica, y que en el Foodservice Robotics Pioneers también se abordará con compañías como CloudKitchens, que acaba de levantar una ronda de 400 millones de dólares. Y es que el cliente podrá personalizar su comida desde su *smartphone* que a la vez será customizada por un robot en el espacio/*container* correspondiente y que será entregada por un vehículo autónomo.

Otros espacios

En Hotel Trends se definirán las nuevas fórmulas del alojamiento y de relación hotel-cliente. Para ello, durante tres días se abordarán cuestiones candentes como sostenibilidad, crecimiento, experiencia de cliente, digitalización, tendencias generacionales, escalabilidad en la industria de la hospitalidad y distribución hotelera.

> Los contenidos giran en torno al factor humano ya que es una industria de personas para personas

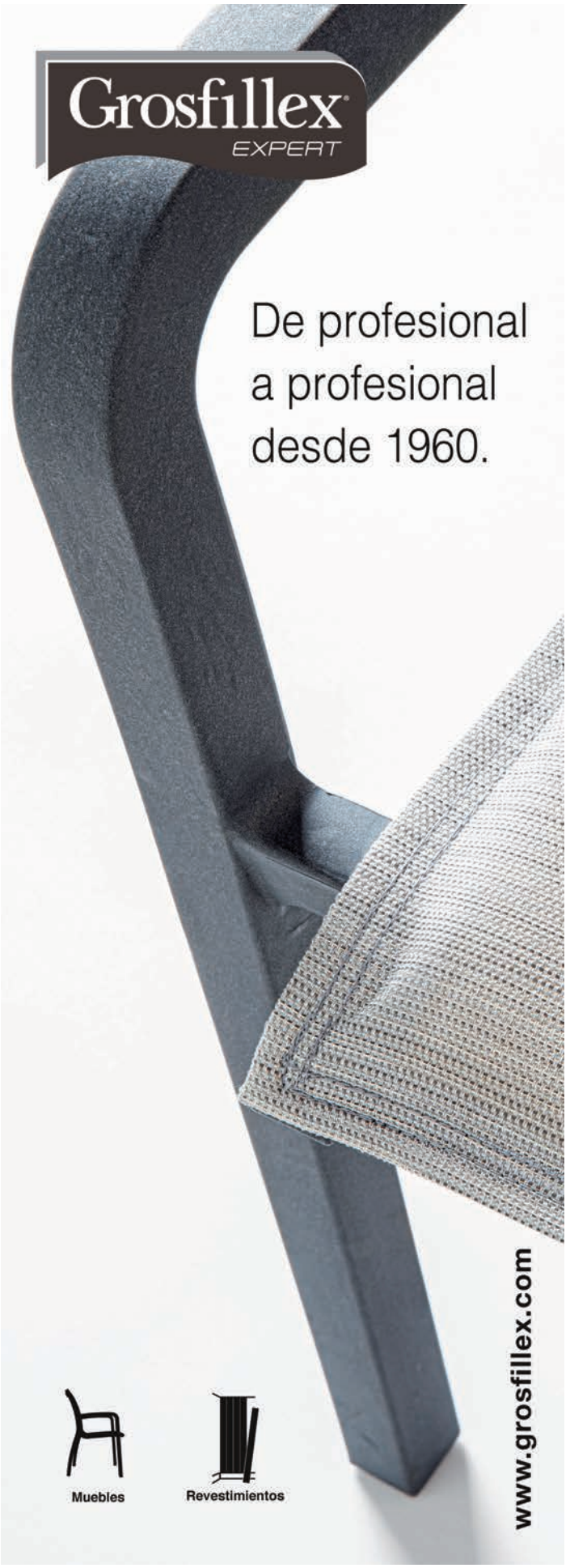
Por otro lado, la distribución horeca se reunirá en HIP por su posicionamiento como el evento de referencia en el sector con el Summit de Distribución de la mano de la Federación Española de Empresas de Distribución a Hostelería, Fedishoreca, un renovado Congreso de Dependencia y Sanidad, Restaurant Trends, Supply Chain Summit, la Agenda Digital, Perfect Restaurant Project, People Product Planet, Culinary Action, Bar & Co, Cook Room, Barra de Ideas, el Congreso de Derecho y Gastronomía, el Summit de Colectividades y New Concepts & Franchises. Una agenda especí-





fica para cada perfil profesional y segmento de la industria que, a través de *keynotes*, mesas redondas y debates, aportará las herramientas necesarias para afrontar la transformación en la que está inmersa la hostelería. HIP suma además otras actividades como el Horeca Talent Marketplace, Digital Gastronomy & Hospitality Startup Forum o los Horeca New Business Models Awards, que hacen del evento una cita ineludible para los empresarios, directivos y profesionales que quieren impulsar su actividad al mayor nivel de competitividad e innovación.





Saxun

Propuestas 2020 para horeca

Después de un apasionante año 2019 en el que la marca Saxun ha celebrado el 60º aniversario de su matriz Giménez Ganga, la firma especialista en fabricación y distribución de sistemas de protección solar afronta 2020 con la intención de seguir llevando los productos más avanzados del mercado a hoteles y restaurantes de todo el mundo.



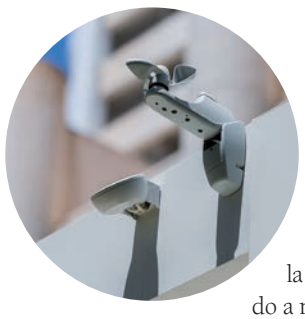




Gracias al éxito de acciones como la producción de La Sombra de Berasategui, primera serie centrada en la vida del mejor cocinero español de la historia, Saxun se ha consolidado como una de las soluciones más demandadas del sector horeca.

Soluciones como la pérgola de lona tensada Fúlvia que, gracias a sus propiedades de protección tanto al sol como a la lluvia, resultará de gran ayuda para todos aquellos empresarios que quieran asegurarse de que sus comensales están cómodos durante los 365 días del año.

Por su parte, el parasol Besta es una sombrilla de gran tamaño, fácil de instalar y de accionar y que presenta un mecanismo telescópico de accionamiento que resulta cómodo y sencillo de utilizar sin molestar a los clientes que quieren disfrutar de sombras de gran tamaño durante los días más calurosos del año.



Asimismo, la pérgola bioclimática, idea estrella de Saxun fabricada en aluminio, permite ampliar el espacio habitable de los negocios creando espacios híbridos que funcionan como interiores en invierno y como exteriores en verano. Gracias a su estructura de aluminio extrusionado y a la movilidad de sus lamas, resiste todo tipo de inclemencias climáticas y permite la circulación del aire creando siempre un entorno a la medida de la comodidad de los usuarios.

Soluciones todas automatizadas y domotizables gracias a la tecnología líder de Somfy, empresa francesa pionera en el desarrollo de algunos de los sistemas domóticos más sorprendentes del mundo y de la que Saxun es su principal abanderado a nivel nacional.

La amplia variedad de sensores de viento, lluvia o luz con los que se pueden equipar los sistemas de protección de Saxun asegura que los trabajadores de los establecimientos no tengan que preocuparse por el bienestar de los trabajadores.

Porque ese es uno de los objetivos de Saxun este año. Trabajar para lograr que los restaurantes, hoteles y cafeterías sean lo más eficientes posibles ayudando a que el entorno resulte óptimo.

Saxun www.saxun.com



mcm
Access Control
Made in Spain

Axess Hospitality

smart control

Solución integral para su hotel con la última tecnología

- Sistema de control de accesos por RFID para clientes y empleados de hotel.
- 3 modelos de escudos electrónicos: NANO, SLIM y ADAPT.
- Gestión mediante software de los diferentes puntos de seguridad.
- Adicional: Envío de autorizaciones de forma remota y App MCM para apertura de clientes con smartphone.

NANO



SLIM



ADAPT



LECTOR



AHORRADOR



TAQUILLA

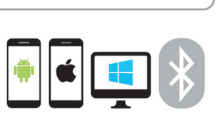


MOBILIARIO



CAJA FUERTE





MCM - UCEM
c/ Artapadura, 12
01013 Vitoria-Gasteiz (Álava)
T +34 945 26 20 55
E comercial@mcm.es

mcm
Access Control



Reflejo del paisaje de la zona norte de la Ribera del Duero

Bodegas La Horra presenta una nueva añada de su vino de la Ribera del Duero burgalesa elaborado en su totalidad con la variedad tinta del país. Con una crianza de 14 meses en barrica (80% francesa y 20% americana), Corimbo 2015 seduce a través de su color intenso con fondo cereza picota. Los aromas a fruta roja y negra se perciben desde el inicio puesto que es un tinto de gran expresividad. La madera, perfectamente integrada, se une a la fruta y nos lleva al paisaje de La Horra. En boca es voluminoso y pleno. Lo que prometía en nariz, se percibe en cada sorbo, destacando frutas rojas y negras como la cereza y la mora. El tanino es de muy buena calidad. Fresco, elegante, perfecto para disfrutar ahora y para la larga vida que tiene por delante.

Primera agua mineral con gas de **Solán de Cabras**

Solán de Cabras, el agua de Mahou San Miguel, lanza Solán de Cabras con Gas, la primera variedad de la marca elaborada con gas y con la misma agua mineral natural pero con un punto inesperado, ya que contiene un toque ligero y refrescante procedente de sus burbujas. Equilibrada y con una sensación chispeante, la burbuja presenta una agradable sensación de cosquilleo que inunda de frescor. Fina, elegante y con ese puntito ácido perfecta para calmar la sed. Se presenta en formato de botella de vidrio de 75 cl, siendo 100% reciclable, manteniendo así la elegancia y la iconicidad de su emblemática botella azul.





Caviar de miel

La empresa de miel de lujo artMuria y la de caviar de aceite de oliva Caviaroli han unido 200 años de experiencia en apicultura con el saber hacer y la innovación para crear un sorprendente producto: caviar de miel artMuria & Caviaroli. Con gran respeto por un producto de lujo, como es la miel de artMuria, Caviaroli ha esferificado dos de sus exquisitas creaciones: la miel de naranjo y la miel de bosque, consiguiendo reflejar con fidelidad los sabores y aromas de cada una de ellas. Las esferas de miel son una explosión de sabor con una textura igual a la del caviar y estallan en la boca dejando una intensidad y unos aromas únicos. El caviar de miel de artMuria & Caviaroli se comercializa en dos variedades de miel artMuria (naranjo y bosque) y en dos formatos distintos (20 gramos y 50 gramos).

Las sales en molinillos



La Chinata presenta sus mejores sales elaboradas de forma manual en molinillos de cerámica. La sal marina en escamas con hierbas tiene una textura crujiente y con un sabor más suave que el común y con un toque de distintas hierbas, como orégano, tomillo, ajedrea y romero. La sal rosa en escamas del Himalaya procede de las faldas de la cordillera asiática que, debido a la presión atmosférica, ha producido una gran concentración de minerales como el calcio, el hierro, el magnesio y el potasio. El hierro es el responsable de su tono rosa y su particular sabor salado con un toque amargo. La sal marina en escamas con pimentón procede del Mediterráneo y es una alternativa saludable a la sal refinada. Es de textura crujiente y con un sabor más suave que el común y con un toque de pimentón. La sal marina en escamas La Chinata procede del Mediterráneo y es una alternativa más saludable a la sal refinada. Se trata de una sal de textura crujiente y con un sabor más suave que el común. Además, su proceso de elaboración es manual y se caracteriza por ser más lento que el industrializado.

Con lúpulo de cosecha propia



Estrella Galicia lanza por primera vez Galician India Pale Lager, la nueva edición de su proyecto Fábrica de Cervezas Estrella Galicia, elaborada con lúpulo de cosecha propia. La compañía cervecera arriesga y aborda la creación de una cerveza *lager* del estilo India Pale (IPL), en lugar de la popular Ale (IPA). Para su elaboración, los maestros cerveceros de Hijos de Rivera han utilizado lúpulo de cosecha propia de tres variedades distintas: *magnum, perle* y *cascade*. El resultado es una cerveza de color ámbar con corona de espuma blanca y cremosa. La fase olfativa viene marcada por el lúpulo, con aromas frescos, florales y cítricos y, en segundo plano, aparecen las maltas que aportan cierto perfil endulzado. En boca sorprende un primer sabor dulce que da paso a un amargor resinoso, pináceo y largo.

Un 50º aniversario recuperando la botella original



Faustino Rivero Ulecia, una de las marcas de vino del Grupo Marqués del Atrio, rinde homenaje a su 50º aniversario recuperando el formato original borgoña en sus botellas de la gama perteneciente a la DOCa Rioja. Creada por Faustino y Amador Rivero Ulecia, tercera generación de la familia Rivero, la marca homónima nació en 1969 y constituye una de las más antiguas de la DOCa Rioja. Los vinos de Rioja de Faustino Rivero Ulecia seguirán presentando las mismas características que lo han situado como un referente de la región y que lo impulsaron a ser la marca DOCa Rioja que mayor crecimiento ha tenido en los últimos años.



Laterales separadores y accesorios



Hüppe lanza nueva gama de productos Select+, un concepto de producto basado en laterales separadores y accesorios. Entre ellos destaca sin lugar a dudas su nuevo lateral separador Select+ con cristal securizado de 10 mm, sin barra estabilizadora a pared contraria con toallero y estante integrado de serie. Gracias a su cristal de 10 mm de espesor, no es necesaria la instalación del estabilizador a pared contraria; de esta forma se garantiza la máxima transparencia y una sensación de amplitud visual y elegancia. El grosor del cristal asegura la seguridad y firmeza necesarias. Por si no fuera poco y para darle un toque distinguido, incorpora de serie los accesorios Hüppe Select+ Tablet, un estante ideal para los productos del baño, y Hüppe Select+ Shelf, un toallero práctico y de diseño totalmente enrasado por el interior.



Reducir el consumo innecesario de energía en el baño es el objetivo del sistema de apertura en frío, una solución que se ha incorporado a buena parte de las griferías de Gala y con la que se busca favorecer la sostenibilidad. Las griferías que incorporan este sistema solamente permiten que fluya agua fría al abrir la maneta desde su posición central, un importante avance con respecto a los monomandos convencionales, en los que al accionar la maneta por el centro –el gesto más habitual– se pone en marcha el sistema de calentamiento de agua. Por su parte, en las griferías con sistema de apertura en frío el agua se calienta solo cuando la maneta se lleva hacia la izquierda. Gracias al ángulo de apertura de la misma, se obtiene una mezcla de agua a diferentes temperaturas hasta alcanzar la que se desee como en cualquier otro monomando.

Encimeras de baño de madera maciza



La firma de mobiliario y tableros de troncos de madera Elia presenta encimeras realizadas en madera maciza que contribuyen a crear atmósferas relajantes de aspecto natural en el baño. Elia selecciona troncos enteros con los que realiza increíbles encimeras de madera maciza natural. Este tipo de encimeras para baño se caracterizan por su alta exclusividad, al tratarse de piezas únicas e irrepetibles, un auténtico regalo de la naturaleza para decorar nuestros baños. Están tratadas con un barniz que protege la madera de la humedad y también de las manchas ocasionales. Iroko, nogal, pino, niangon, mukali, talí…, absolutamente todas las maderas que selecciona Elia son provenientes de orígenes certificados, asegurando el respeto por el medio ambiente.

Productos de cortesía veganos

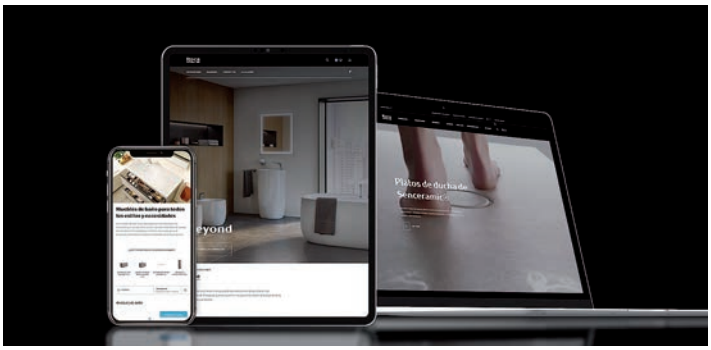
Groupe GM lanza una nueva línea para hoteles: Apothicals by Damana®. Esta última incorporación completa la oferta de Damana®, que actualmente cuenta con tres líneas: Earth and Sun, Neroli y Organic Bath Line. Damana® es una marca de Groupe GM caracterizada por la simplicidad, la autenticidad y la felicidad. Apothicals by Damana® es una línea de productos de cortesía vegana y certificada con la Etiqueta Ecológica Europea. Inspirada en la tradición de las boticas y con productos compuestos de hasta un 98% de ingredientes de origen natural, la línea Apothicals by Damana® evoca la artesanía tradicional de los herboristas. Su sutil fragancia de notas amaderadas y lavanda añade un toque de indulgencia a esta gama de productos de cortesía naturales y con un exquisito aroma.





Más accesorios

Nofer presenta las colecciones de accesorios de baño Niza y Barcelona. Ambas colecciones se componen de toalleros, portarrollos, perchas, jaboneras, vasos para cepillos de dientes, repisas, escobilleros…. en varios acabados, colores y diseños. La colección Barcelona está realizada en acero inoxidable AISI 304 con complementos en vidrio soplado y sistema de fijación roscada a pared mediante pletina. Se encuentra disponible en dos acabados: brillo y negro. Además, presenta la posibilidad de escoger el color deseado haciendo su acabado personalizado. Su diseño es sobrio, minimalista y muy arquitectónico, ideal para vestir los espacios de baño más modernos y vanguardistas. Por su parte, la colección Niza está realizada en acero inoxidable AISI 304 con complementos en vidrio soplado y sistema de fijación roscada a pared mediante pletina. Está disponible en tres acabados: satinado, brillo y negro. La serie Niza posee unas formas más suaves, que se adaptan a cualquier tipo de baño.



Nueva web multidispositivo de **Roca**

Roca ha renovado completamente su web *roca.es* para ofrecer un portal con un diseño más intuitivo y funcional. La nueva web asegura una perfecta navegabilidad en ordenadores, *smartphones* y *tablets* gracias a su diseño *responsive*, completamente adaptable. De carga excepcionalmente rápida, sus contenidos están organizados para mostrarse de la manera más sencilla. Con un diseño web de última generación, los productos adquieren mayor importancia y, por tanto, también un mejor acceso a los mismos. Un algoritmo optimizado mejora la búsqueda directa de palabras a través de un explorador inteligente, mientras que el sistema de filtros y la mejora de las taxonomías hacen más fácil acceder a las distintas opciones de categoría de producto y sus opciones. La nueva web organiza el contenido de manera diferenciada para los distintos públicos de la marca: usuario final o profesional.

MYGYM
SOLUCIONES DEPORTIVAS 360º

MÁQUINAS SOSTENIBLES DE ALTO DISEÑO Y FUNCIONALIDAD
MADERA | AGUA
ENTRENA EN LA NATURALEZA





+34 916 407 004 info@mygym.es www.mygym.es



De marcada identidad

El último lanzamiento de Cruz de Malta, marca disponible en Rhointer España, presenta una cubertería refinada al tiempo que desenfadada y funcional. El moderno diseño y la marcada identidad de los cubiertos 5400 Urban se ajustan a la perfección a las nuevas tendencias en restauración, como pueden ser los gastrobares y los establecimientos de carácter urbano y cosmopolita. Destaca la longitud de las piezas, que aportan al cubierto una mayor elegancia en la mesa y le dotan de una mejor ergonomía. De líneas puras y estilizadas, estos cubiertos facilitan un mantenimiento más sencillo. Están fabricados en acero inoxidable austenítico 18/10 con un grosor de 2,5 mm. Cruz de Malta aplica un cuidado pulido entre púas a los tenedores 5400 Urban, sumado al proceso habitual de pulido y brillo al que somete a todas las piezas que manufactura.



Contenedores para grandes cantidades de alimentos

Araven cuenta con nuevos contenedores para alimentos gastronorm 2/1, con un innovador diseño y especialmente dirigidos a clientes que trabajan con grandes cantidades, como colectividades, hoteles vacacionales o industrias alimentarias. De esta manera, esta nueva línea suma a su capacidad de 70 o 90 litros un diseño óptimo para procesos de descongelación, así como para facilitar el trabajo y garantizar la seguridad y la calidad de los alimentos. Los contenedores gastronorm 2/1 están disponibles en polietileno de alta densidad –más apropiados para la congelación y descongelación– o ABS, idóneos para la conservación. Resisten temperaturas de entre -40 y +90 ºC, son higiénicos, y su diseño sin aristas vivas es idóneo para limpiarlos, manejarlos, encajarlos y apilarlos. Como complemento, la plataforma con ruedas GN 2/1 permite transportarlos sin esfuerzo.



Máxima seguridad

Eurofred presenta las minicámaras de conservación y congelación Misa, que dispensan la máxima seguridad sin complicaciones. Disponibles con capacidades de hasta 18 metros cúbicos y con paneles de 60 mm para la gama de conservación y de 100 mm para la de congelación, las minicámaras pueden adaptarse a cualquier necesidad gracias a un sistema modular patentado de angulares con aislamiento de espuma de poliuretano, enganches en ABS y perfil sanitario integrado que favorece la optimización del espacio. Todas las cámaras cuentan con paneles plastificados aptos para uso alimentario, ángulos inyectados bajo prensa de poliuretano y puertas con luz de apertura hacia la derecha –o hacia la izquierda, bajo demanda– con maneta externa con llave y desbloqueo interno de seguridad con visibilidad en la oscuridad.

Sacar jugo a la granada



La demanda de granadas crece con fuerza. Sin embargo, su consumo continúa siendo un difícil reto. Por ello, Zumex® lanza Speed Pomegranates, la nueva exprimidora creada para exprimir granadas y así liberar su potencial en *retail*. Se trata de la primera exprimidora de alto rendimiento específicamente diseñada para exprimir granadas y brinda la mayor autonomía del mercado al ofrecer más de 100 kg de producción *non stop*, el número más elevado sin necesidad de ser atendida por el operador. Para ello, estas máquinas cuentan con un nuevo sistema de exprimido para granadas basado en el patentado Original System®, esta vez de color granate, y diseñado para adecuarse perfectamente al grosor y dureza de las cortezas resistentes de esta fruta. Este sistema cuenta también con un Kit S para exprimir frutas de menor tamaño y admite así un amplísimo rango de calibres de fruta.



Un juguete sorpresa

Welcome Family presenta Coloring Puzzle, un juguete sorpresa para menú infantil y kit de bienvenida para niños en hoteles y restaurantes. Se trata de un juego realizado con materiales ecológicos dos en uno: cuaderno de colores y rompecabezas. Es un modelo mixto: Jungla y Skateboard. Además, contiene cuatro ceras de colores y viene empaquetado en 120 unidades. Welcome Family es el líder en el sector del equipamiento infantil en Francia y cuenta con más de 6.000 clientes en todo el mundo. En España entró recientemente proponiendo una nueva forma de atraer clientes familiares a hoteles y restaurantes.



Aromas frutales

Naïve ha diseñado su primera colección de velas en tres olores inspirados en tres aromas frutales. La colección está compuesta de tres velas cada una con un olor diferente. Orange blossom+ Jasmine transporta a las interminables tardes de verano en Portixoll (Jávea) y al aroma intenso de sus campos de naranjos. Blueberry lleva de viaje a la zona de Galicia, donde está la mayor producción de arándanos de España. Transporta a sus impresionantes paisajes teñidos de verde por la intensa humedad, mezclados con el vivo color violeta de los arándanos. Citrus+lime hace alusión al intenso olor a limón que hay en el Jardín Botánico de Madrid, uno de los rincones más mágicos de la capital.

Origami con sabor andaluz

Durante el carrusel final de los carruajes en el albero rondeño podemos admirar la majestuosidad de los caballos andaluces engalanados para la ocasión. A partir de esa imagen, nace esta escultura de cerámica del caballo andaluz, emulando las formas del origami japonés, que destaca por la pureza de sus formas y por su belleza y elegancia. Este caballo decorativo, que se puede adquirir en Sebastian Suite, está realizado de manera artesanal y es de producción limitada. Por sus medidas –32 cm de alto, 40 cm de ancho y 11 cm de fondo– es la pieza ideal para un espacio al que se quiera dar un toque de personalización y exclusividad.





Esculturas que dan la hora

La colección de relojes decorativos Tothora es el reflejo de sueños que se hacen realidad y se convierten en esculturas que cuentan el tiempo en silencio, segundo a segundo, bajo el silencio de la precisión que le aporta los mecanismos de cuarzo alemán. Una colección de relojes transformados en lienzos y obras que decoran los espacios. Los relojes de la colección Tothora están hechos a mano con maderas nobles 100% naturales de haya, cedro, roble, *limoncello*, nogal y wengué, de países con tala controlada de bosques reforestados. Su atractivo y cuidadoso diseño incorpora arcos de madera curvada que proporciona un estilo escandinavo muy actual con formas minimalistas y únicas que se caracterizan por desplazar asimétricamente las agujas horarias transformándolas en piezas singulares llenas de personalidad. La colección de relojes Tothora está a la venta en PortobelloStreet.es.

Seleccionados los diseñadores de **Hostelco Live Hotel**



Tras la selección llevada a cabo por un jurado de expertos entre las 22 entidades y estudios de interiorismo que presentaron su solicitud, Hostelco ya tiene los nombres de los autores de las estancias de la reconstrucción de un hotel, denominado Hostelco Live Hotel, que centrará la atención de Atmosphere, la nueva área del salón dedicada a la creación de ambientes y al diseño de interiores hoteleros, restaurantes, cafeterías, etc. La Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT) y su Instituto Tecnológico Hotelero (ITH) serán los responsables del diseño de la recepción y de una suite que incluirá un centro de bienestar y presentará las soluciones tecnológicas de última generación. Paralelamente, la empresa Oss Fitness diseñará y habilitará un gimnasio. DyD Interiorismo creará una suite que combinará el lujo con los colores, la luz y los aromas del Mediterráneo, mientras el Estudio Contract realizará la *smart* júnior suite, un espacio abierto y polivalente pensado para facilitar la aplicación de las últimas tecnologías y sistemas de comunicación. Por su parte, Carmela Martí propondrá una habitación ecológica realizada con materiales sostenibles que reproducirá el ecosistema de las marismas, mientras el estudio Egue y Seta presentará su versión del Happyndie, una mezcla de los estilos japonés y nórdico, con un toque colorista. Cuesta Studio firmará el proyecto de la habitación Poleo Room, mientras Ingenia Studio propondrá Meetingreen, una sala de reuniones que recreará una atmosfera de inmersión total en la naturaleza mediante el uso de materiales naturales, sonidos ambientales e imágenes virtuales.

Del 20 al 23 de abril
Barcelona
www.hostelco.com



Un nuevo impulso para **EquipHotel**

En 2020 EquipHotel se libera de los códigos, atreviéndose a tomar las vías secundarias. Dirigido por Béatrice Gravier, pretende ser a la vez fuente de inspiración y cuna de experiencias para los profesionales, sin dejar de ser un lugar de aprovisionamiento ineludible. EquipHotel tiene una nueva identidad este año. El salón se celebrará del 15 al 19 de noviembre en el Parque de Exposiciones de la Porte de Versailles (París). Nueva organización, nueva configuración, nuevas escenografías y un número creciente de expositores: la cosecha de 2020 del salón EquipHotel es muy prometedora. Con unas 1.600 empresas expositoras, el 40% de las cuales proceden del extranjero, el salón cubrirá cinco áreas principales: restauración, diseño, bienestar, tecnología y servicio. Marcas francesas e internacionales de renombre, líderes en su sector, pero también jóvenes empresas innovadoras que imaginan la hostelería y la restauración del mañana: todas estarán presentes en EquipHotel. Un evento que atrae a unos 113.000 profesionales, tomadores de decisiones, *influencers* del sector de la restauración y la hostelería, entre los que se encuentran chefs, restauradores, hoteleros, arquitectos, decoradores, inversores, cafeteros, cerveceros, gestores de comunidades, oficinas de diseño, instaladores, etc. Durante cinco días, estos profesionales pueden conocer nuevos proveedores, descubrir un sinfín de innovaciones e informarse sobre el sector. Y esto, en el marco de conferencias, talleres, conversaciones, clases magistrales, concursos, restaurantes efímeros, escenografías, experiencias para vivirlas, etc.

Del 15 al 19 de noviembre
París
www.equiphotel.com



Inspirándose en el mantón de Manila

Parachilna lanza Manila, la nueva propuesta en lámparas de suspensión. Esta vez la marca española ha contado con el diseñador alemán Sebastian Herkner para la colección Manila. Esta elegante combinación de vidrio soplado artesanalmente y una delicada pantalla textil plisada debe nombre al tradicional mantón de Manila usado por las *bailaoras* flamencas. Está disponible en dos tamaños y acabados. Por un lado, vidrio transparente y plisado beige, para un ambiente cálido. Por el otro, cristal negro y pantalla textil gris claro, para una luz más privada y acogedora. También existen dos opciones de tamaño, la Manila pequeña que tiene un vidrio de 25 cm de diámetro, y la Manila grande, de 42 cm.



Como un sueño

Con la colección w151 extra large pendant de Wästberg se recupera la calidad de la configuración de la habitación, no con una lámpara, sino con tres. Basada en las formas geométricas más básicas, el cono, la lámpara viene en tres variaciones: la alta y estrecha, la arquetípica, y la baja y ancha. Las tres son de gran tamaño, superando los límites del aluminio hilado fabricado, pero pueden atravesar un marco de puerta normal. Además de la calidad de la luz, la característica de esta lámpara es su tamaño. Junto con un control cuidadoso de los detalles y los acabados mate como el papel, la lámpara es casi ilusoria; como un sueño, cuando se experimenta en la realidad. El distribuidor de Wästberg es Tuscaloosa.



Un mundo de texturas

Marquis, la nueva lámpara de mesa diseñada por estudiHac para Vondom, coge la geometría tan característica del sistema de pliegues inspirados en los moldes de papel plegado para desarrollar tejidos plisados, creando una nueva piel de texturas formadas por simples triángulos de policarbonato brillante. La lámpara sorprende por el juego de sombras y luces que transmite sobre las superficies, proyectando un mundo de texturas que recuerdan tejidos plisados.

Lámparas para exterior de aluminio



Kettal presenta la nueva colección de lámparas Dots Collection diseñadas por Kettal Studio. Las lámparas Dots fabricadas en aluminio y de luz led están disponibles en dos versiones: lámpara de pie, con base circular, y lámpara *planter*, cuya base es una pieza de sujeción al terreno. Las nuevas lámparas Dots están desarolladas para uso interior y exterior. El foco es regulable en altura y abatible para enfocar la luz según las necesidades del consumidor. Además, cuenta con un interruptor de pie estanco e incluyen versión USA. Se encuentran disponibles en 30 colores de aluminio.



Airclos absorbe **Laveranda10** y **Espo**

La marca internacional Airclos, fabricante especializado en sistemas de cerramiento y protección solar, entra en el mercado nacional tras la absorción de otras dos grandes marcas de referencia en el sector: Laveranda10 y Espo. Con este nuevo paso, Airclos potencia su presencia en nuestro país y afianza su estrategia para aumentar su cuota de mercado internacional. Todos los sistemas comercializados por la compañía son un desarrollo exclusivo Airclos. Gracias a su gran equipo de especialistas técnicos, la marca puede garantizar un producto final en el que cada detalle se ha diseñado en busca de la excelencia y la máxima durabilidad.

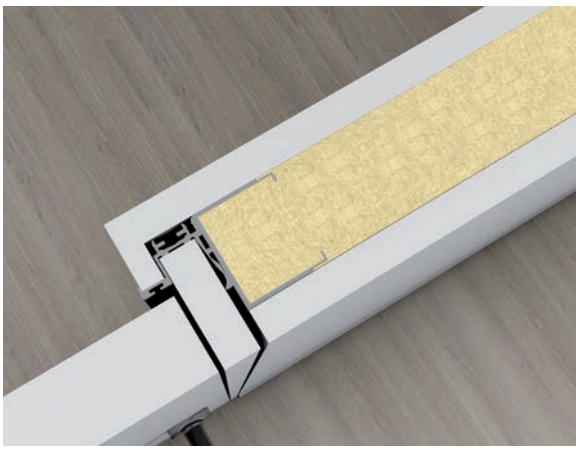


Homologación de resistencia al fuego de 120 minutos

Assa Abloy Entrance Systems ha pasado una prueba de fuego para su mecanismo de apertura de puertas SW300 en conjunto con una puerta abatible cortafuegos. Automatismo y puerta ahora cuentan con una homologación de resistencia al fuego de 120 minutos tras esta prueba. Así lo corrobora el certificado emitido por Tecnalia, organismo avalado por ENAC (Entidad Nacional de Acreditación). Es la primera vez en España que se homologan de manera conjunta automatismos para puertas batientes, junto a puertas cortafuegos. El SW 300 es un operador motorizado para puertas batientes que se puede activar mediante pulsadores, sensores de movimiento, controles de acceso o, si así se configura, simplemente empujando la puerta. Puede ser instalado en la pared, a cada lado de la puerta y es apto para puertas sencillas o dobles.

Revolución en el sector de las puertas

La instalación de puertas interiores en España siempre se ha considerado bastante artesanal, destinada básicamente a los carpinteros profesionales debido a su complejidad en la propia instalación y a las herramientas utilizadas. El mercado de las puertas interiores necesita un nuevo sistema constructivo que sustituya esta complejidad por ventajas competitivas. El proyecto BLProfile, diseñado por Madecat, ofrece un nuevo sistema constructivo que consigue realizar este cambio incorporando adicionalmente multitud de ventajas, como estética minimalista, sin molduras por las caras; ahorro de un 10% del tiempo y la inversión en la instalación de las puertas; optimización del estocaje en el punto de venta; disminución de variables para realizar el pedido; instalación más sencilla y abierta a otros industriales, tales como los instaladores de tabiquería seca, y adaptable a opciones alternativas como las correderas entre tabiques, puertas de suelo a techo, puertas RF, marcos 100% hidrófugos, panelados o alicatados de pared que terminan en la misma puerta.



Eurofred obtiene la estrella **Lean & Green** de **AECOC**

La concesión de la estrella Lean & Green por parte de la Asociación de Fabricantes y Consumidores (AECOC) acredita que Eurofred ha alcanzado el objetivo de reducir sus emisiones de CO_2 en un 20%. La compañía ha obtenido la estrella tras superar con éxito el proceso de auditoría llevado a cabo por E&Y para certificar que la empresa ha cumplido con el objetivo de reducir en un 20% las emisiones de GEI de todos sus procesos logísticos. Eurofred ha alcanzado la reducción del 20% de sus emisiones de CO_2 en un período de tres años, de 2016 a 2018. Para ello, ha apostado por optimizar la eficiencia de los procesos logísticos de entradas de mercancías, reducir las rutas y los kilómetros por expediciones e incrementar la eficiencia energética de sus almacenes.



Atrae todas las miradas

Jung presenta la nueva serie LS Cube de mecanismos de superficie como solución técnica cuando no es posible empotrar, pero también como un elemento decorativo perfecto para el estilo industrial o urbano más actual. Basada en el diseño plano con marco fino de la gama LS 990, la nueva LS Cube, de gran impacto visual, destaca estéticamente en paredes de hormigón, piedra natural o ladrillo visto, e incluso en superficies de madera natural o rústica. Las imperfecciones en las texturas, junto con la presencia de hierros y arrabios, vigas y cañerías, remiten a una paleta de colores muy específica: blanco alpino, blanco marfil, negro, aluminio y acero, tonos disponibles en el abanico de acabados de la LS Cube.



La puerta batiente totalmente reversible

Scrigno presenta Filo44, la puerta batiente a ras de pared que combina el diseño vanguardista típico de la oferta Scrigno con la extrema versatilidad de una solución reversible, una garantía de instalación simple, rápida y de altos resultados estéticos. Con Filo44, la configuración típica con batiente adquiere una connotación extremadamente contemporánea, en virtud de una imitación de formas garantizada por la continuidad entre la puerta y el entorno. El sistema, sin perfiles de cobertura, además de fusionarse con la pared, se caracteriza por líneas limpias y esenciales, que valorizan un estilo elegante en su atractivo minimal. Filo44, compuesto por un marco de aluminio extruido, bisagras empotradas y un panel contrachapado de 44 mm de espesor, también es ideal para la instalación en cualquier tipo de pared, de mampostería o cartón-yeso, sin grietas, para una pose simple y profesional.



SEGURIDAD ANTE TODO

PUERTAS



PUERTAS SANRAFAEL

Seguridad, buen aislamiento –térmico y acústico–, resistencia, durabilidad, facilidad de mantenimiento y un diseño acorde con la personalidad del establecimiento, además de seguir las más estrictas normativas, son las características que debe tener una puerta de hotel. *Por Isabel Fernández*





MCM

A la hora de escoger las distintas puertas que se instalan en un hotel o restaurante se deben tener en cuenta dos aspectos: el técnico y el puramente estético. Las puertas son elementos que posibilitan distinguir e integrar un ambiente específico, así como permitir que un edificio sea coherente en su totalidad. Para el sector hotelero, la seguridad es lo primero, tanto la de los huéspedes como la del propio edificio. Además, el aislamiento acústico y térmico es esencial en la medida que posibilita que los clientes disfruten de tranquilidad y de confort en su estancia, así como que el hotel pierda la mínima energía (calefacción o aire acondicionado) por la puerta.

Así, para Miguel Ángel Cepeda, director general de Puertas Sanrafael, "la puerta tiene dos tareas dentro de un hotel: el aspecto decorativo, cada vez más, y el aspecto funcional. En el aspecto más decorativo tiene la obligación de aportar un toque adecuado al diseño del interior del hotel; no puede tener la misma puerta un hotel moderno que uno clásico o con un toque bohemio. A su vez, tiene un objeto funcional más allá del necesario por la propia normativa (protección al fuego, acústica, próximamente marcado CE…). En este sentido, debe de protegerse de la mayor degradación existente (especialmente de la humedad) o la mayor necesidad de utilizar elementos sostenibles". Por su parte, Ignacio Santana, responsable de Atención al Cliente de Assa Abloy Entrance Systems, considera que "cada negocio tiene retos diferentes y necesidades específicas. Los hoteles reciben una gran cantidad de visitantes, la mayoría de los cuales viaja con equipaje, por lo que se deben mantener unos estándares elevados de seguridad y comodidad. Los accesos automatizados permiten crear entornos libres de barreras estéticamente atractivos, cómodos y agradables, que facilitan el acceso a los usuarios con equipaje y, a la vez, pueden garantizar una evacuación segura en caso de emergencia. La accesibilidad para personas con algún tipo de discapacidad es primordial cuando se eligen las puertas de un establecimiento hotelero".



ASSA ABLOY ENTRANCE SYSTEMS

Materiales

El aluminio, la madera y el vidrio se imponen como las opciones más demandadas por su valor estético, su eficiencia y su versatilidad. El aluminio es el material que ofrece más altas prestaciones y ventajas medioambientales porque mejora la eficiencia energética de los edificios y a la hora de reciclarlo se puede transformar tantas veces como se desee sin que se pierdan sus propiedades. Implica poco gasto energético para transformarlo y sus desechos no contaminan. A ello hay que sumar otras características, como su larga vida útil, su flexibilidad en el diseño, su fácil mantenimiento y su alta resistencia.

Mientras en el exterior se impone el aluminio, cuando se trata de escoger puertas de interior destaca la madera, ya sea natural, chapada o lacada. La madera es también una opción muy interesante en espacios en los que es conveniente el aislamiento acústico, como las salas de reuniones. Para María Consuelo Martín Serrano, del Departamento Comercial del Grupo Dayfor, "hay que tratar de utilizar materiales de fácil limpieza y con diseños sencillos y, a la vez, sofisticados, como pueden ser las chapas de madera y los laminados de alta y media presión". "El vidrio, por su parte, revoluciona los espacios jugando con luces y transparencias. De esta manera, las puertas se convierten en elementos de decoración que dan luminosidad a los ambientes", señala Leonardo Mosca, director comercial de Scrigno España. También considera fundamental el vidrio José Antonio Rodríguez Ramayo, gerente y fundador de Siac, "ya sea con tintado, incorporando vinilo o similar; también con nuevas tecnologías para convertirlos en opacos".



El diseño

Arquitectos, interioristas y prescriptores pretenden que, cada vez más, las puertas sean una pieza destacada en el diseño del hotel. Esto implica que los fabricantes hayan ampliado su oferta hasta alcanzar casi la personalización gracias al desarrollo de nuevos acabados con tecnología punta.

En el tema de acabados, según Concha Fuentes, de la Dirección General de Alfatorres, "los vinilos y paneles toman cada vez más importancia. En cuanto a las formas, los herrajes ocultos permiten puertas más lisas y homogéneas, y especialmente en los controles de accesos donde la tecnología es una baza importante ya que cada vez es más fácil motorizar, abrir y controlar los accesos a los recintos, salas y habitaciones". Para María Consuelo Martín Serrano, del Departamento Comercial de Grupo Dayfor, "hoy la tendencia sigue las líneas rectas, con puertas enrasadas y herrajes ocultos". Por su parte, José Antonio Rodríguez, gerente de Siac, se decanta por "puertas cada vez más altas que dan un aspecto majestuoso a las entradas en general, jugando con una estética idónea para cada tipo de ubicación". Por último, Leonardo Mosca, director comercial de Scrigno España, indica que "hoy en día la arquitectura está fuertemente orientada hacia un estilo esencial y monolítico, caracterizado por la utilización de la materia pura que reviste la función de un verdadero elemento de decoración. Esta predilección se manifiesta en el diseño de las puertas, tanto las batientes como las correderas".

NH COLLECTION WIEN





VICAIMA

A tener en cuenta

Cuando se va a instalar una puerta, hay que considerar el lugar donde estará ubicada y su función.

María Consuelo Martín Serrano, del Departamento Comercial de Grupo Dayfor, explica que, "principalmente, se debe tener en cuenta la calidad del producto tanto en acabados como en prestaciones. Hoy en día hay una fuerte competencia pero no siempre se tiene que valorar el precio. Lo más importante es la calidad y capacidad de adaptación al proyecto". José Antonio Rodríguez Ramayo, gerente y fundador de Siac, también apuesta por "calidad, servicio e innovación. La calidad viene dada por la perfilería y el mecanismo de la puerta. La perfilería debe estar diseñada para la aplicación de su uso, y su grosor de aluminio determina la robustez y los años de durabilidad de la puerta



instalada con un buen mantenimiento. Los mecanismos deben estar certificados bajo la norma UNE 16005, que aplica la normativa en toda la Unión Europea. Entró en vigor en 2013 y se basa en la obligatoriedad del cumplimiento de requisitos de seguridad al usuario en cualquier ubicación y/o situación. De esta forma, la propiedad tiene la seguridad y la tranquilidad de que la puerta de acceso a sus clientes garantice la seguridad de ellos".

Entrada

Las puertas de acceso son una tarjeta de presentación del hotel que da imagen del nivel de calidad de sus instalaciones y servicios. Además de una coherencia con la categoría y estilo del establecimiento en su conjunto, a este tipo de puerta se le exige seguridad, funcionalidad, practicidad, así como aislamiento térmico y

SIAC



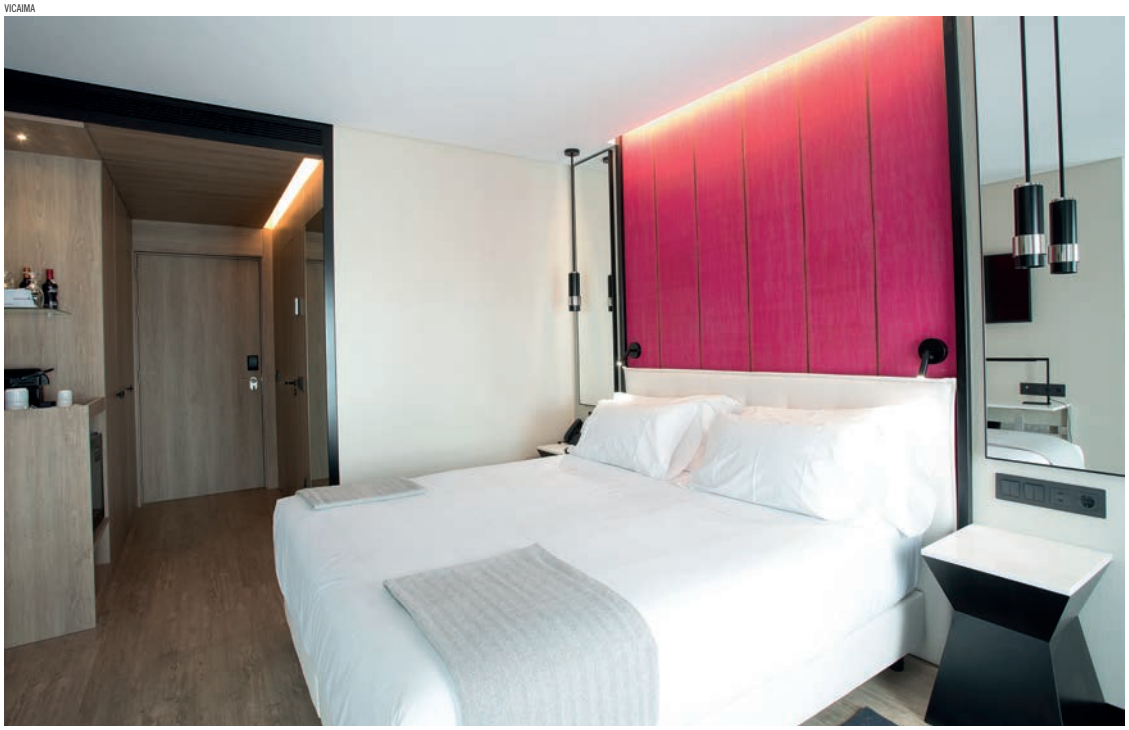
acústico para procurar el máximo nivel de confort en el *lobby* y la recepción. La tendencia es instalar puertas giratorias porque permiten absorber el flujo constante de personas entrando y saliendo, aíslan del ruido, el polvo y la suciedad del exterior, y minimizan los cambios de temperatura, por lo que suponen un importante ahorro en los costes de climatización del edificio. Las puertas correderas automáticas de cristal, planas o curvas, son también una elección frecuente porque proveen a la entrada de una estética cuidada.

Para Concha Fuentes, de la Dirección General de Alfatorres, "la puerta de entrada principal del hotel es la que transmite las sensaciones que vamos a encontrar en el interior, de ahí su importancia. Esta debe ser amplia, luminosa, que no sea una separación entre el interior y el exterior, pero a la vez debe transmitir buenas sensaciones y, contradictoriamente, seguridad y tranquilidad una vez la cruzamos. Dependien-

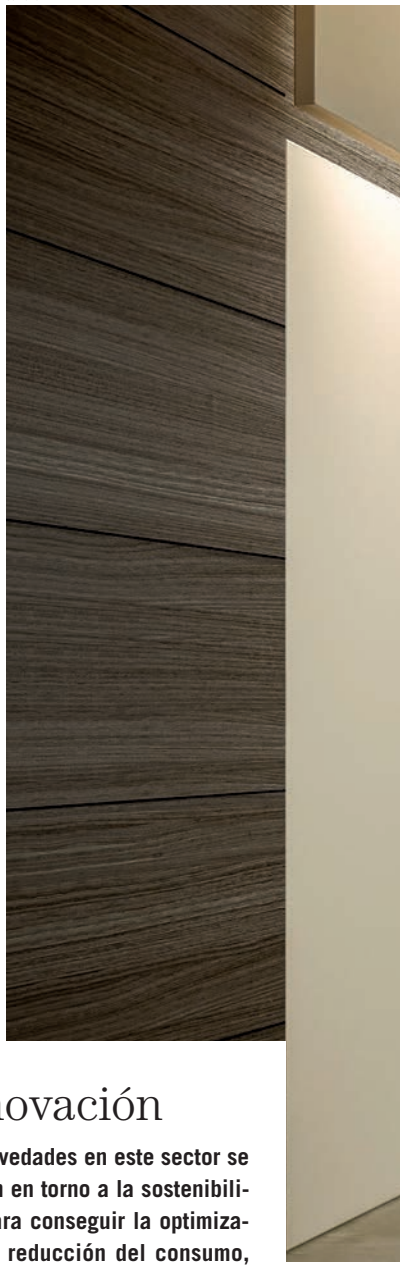


GRUPO DAYFOR

VICAIMA



SCRIGNO



do de la tipología de hotel, podemos proponer puertas acristaladas, que pueden ser correderas de doble hoja con apertura automática rápida para evitar en lo posible los cambios de temperatura y así las pérdidas de confort, o las puertas giratorias también acristaladas, que dan un plus de categoría al establecimiento". Por su parte, Ignacio Santana, de Assa Abloy Entrance Systems, sostiene que, "al estar situadas generalmente a la intemperie, las puertas deben estar creadas a partir de un material sólido y resistente que sea capaz de asegurar el tránsito frecuente de personas y mercancías. También es importante que una puerta sea segura, cómoda y, por supuesto, atractiva, con el fin de garantizar una mayor afluencia. Además, deben ser capaces de separar eficazmente el interior del exterior para reducir al máximo las corrientes de aire y asegurar un ahorro energético muy importante".

Habitaciones

A pocas puertas se les presta tanta atención como a las puertas de las habitaciones de los hoteles. Quizá porque cuando se abre el ascensor al llegar a la planta la impresión que ofrece el pasillo (suelos, puertas, iluminación, diseño, limpieza…) es un avance de lo que se va a encontrar en el interior de la habitación. Hoy en día todas las puertas de hoteles de acceso a la habitación deben cumplir la normativa de resistencia al fuego Ei30 y el conjunto de cerco y puerta debe estar homologado.

María Consuelo Martín Serrano, de Grupo Dayfor, recuerda que "los *block* de puerta de entrada a las habitaciones deben tener una resistencia al fuego mínima de 30 minutos, con un aislamiento acústico de 30 a 47 decibelios, con un paso libre de al menos 800 mm". Además, José Antonio Rodríguez Ramayo, de Siac, añade que "hay que diferenciar aquellas que están pensadas para personas con movilidad reducida. En estas hay que dejar más ancho de paso y dotarlas de mecanismos adaptados a cada solución para que sean automáticas y puedan ser accionadas de forma que las personas puedan ser independientes para cruzar el acceso". Asimismo, Miguel Ángel Cepeda, de Puertas Sanrafael, comenta que "cada vez se instalan más las puertas que ofrecen un mayor espacio y luminosidad a la habitación. En este sentido, el diseño adecuado debe de venir acompañado de un mayor tamaño (referencia de 2,20 o 2,40 m de alto y una anchura de 82,5 o 92,5 cm)".

Además, en la habitación hay también otras puertas, como la del baño, "que debe ir armonizada con la puerta de entrada y con el mobiliario y la decoración interior de la habitación", señala María Consuelo Martín.

Salas de reuniones

Otros espacios donde se hace imprescindible instalar unas puertas específicas son en las salas de reuniones, sobre todo para aislar del ruido de lo que pueda estar produciéndose en otros salones o zonas del hotel, de ahí la importancia de que sean acústicas. Son recomendables también las puertas dobles porque tienen una gran capacidad de desalojo y, en función de la sectorización del edificio, podrían ser también cortafuegos.

Así, Concha Fuentes, de Alfatorres, sostiene que, "partiendo de una premisa similar a las puertas de las habitaciones, en las salas de reuniones, u otras salas con concentración de per-

Innovación

Las novedades en este sector se dirigen en torno a la sostenibilidad para conseguir la optimización y reducción del consumo, con sistemas automáticos capaces de modificar el funcionamiento de las puertas según las condiciones climáticas para que estas no repercutan en un mayor gasto de climatización.

Par Miguel Ángel Cepeda, director general de Puertas Sanfarael, "durante 2020 esperamos que se consolide la mayor concienciación por un producto 100% sostenible, donde los materiales cumplan con la cadena de custodia PEFC o FSC, los barnizados sean al agua sin disolventes, se minimice la generación de COV's a la atmósfera, exista un control de los residuos que se generan (mediante la ISO 14001), y se controle y reduzca la huella de CO2. Es necesario".





NH LAS TABLAS

sonas, es importante tener en cuenta las posibilidades de evacuación en caso de necesidad, por lo que, partiendo de que todas cumplirán con las normativas de seguridad, el segundo punto clave es la accesibilidad, es decir que sean lo suficientemente amplias para que permitan el paso de varias personas de una manera eficiente, cómoda y rápida. En este punto quizás el control de acceso no sea tan importante como la facilidad de apertura y la posibilidad de que estas permanezcan abiertas en los momentos de entrada o salida masiva, punto que se puede conseguir con cierrapuertas con bloqueo, retenedores electromagnéticos u otros accesorios. Y un tema recomendable en aquellos espacios con aglomeración de personas es la puerta acústica que permita una insonorización hacia el exterior y, a la vez, una mejor acústica en el interior". Además, Miguel Ángel


SCRIGNO


NH BARCELONA STADIUM

Cepeda, de Puertas Sanrafael, agrega que "son puertas que ayudan a representar al hotel, la marca del mismo y el reflejo del estilo debe quedar patente. Adicionalmente, el tamaño debe ser superior, con altura superior a 2,40 m, protección al fuego de al menos 30 minutos y protección acústica de al menos 35 dB". Desde Siac, José Antonio Rodríguez, también apunta a puertas "con vidrios traslúcidos o con capacidad de convertirse en opacos".

Otros espacios

Las puertas de paso de entre dos sectores de incendio tendrán una resistencia al fuego al menos igual a la mitad de la exigida al elemento que separa ambos sectores de incendio, o bien a la cuarta parte de la misma cuando el paso se realice a través de un vestíbulo previo. Las puertas de paso a un pasillo protegido o a una escalera protegida serán RF 60, como mínimo. Las puertas de paso a una escalera especialmente protegida desde su vestíbulo previo serán PF-30, como mínimo, y las restantes puertas de dicho vestíbulo serán RF-30, como mínimo.

"En los hoteles podemos encontrar distintos tipos de puertas automáticas peatonales y también industriales, desde una puerta giratoria o corredera en la entrada del edificio a puertas batientes en zonas de paso interiores. Importantes son también zonas de lavandería, zona de carga y descarga, almacenes y *parking* del hotel. En estas zonas podemos hallar puertas sectoriales, puertas rígidas, puertas de alto rendimiento para zonas de cocina o frío y también equipamientos de muelles de carga como pueden ser retenedores de vehículos, abrigos de estanqueidad e incluso plataformas de carga", manifiesta Ignacio Santana, de Assa Abloy Entrance Systems. Sobre ello también habla Concha Fuentes, de Alfatorres, al indicar que "hay puertas para los servicios que suelen ser batientes metálicas, ciegas o con ojo de buey; de acceso al *parking*, que pueden ser de tipo basculante, seccionales, de persiana, enrollables o de guillotina; las de entrada al recinto, que puede ser correderas o batientes, y todas ellas motorizadas o manuales, y con diversas opciones de control de acceso, con aperturas y cierres programados, con mando a distancia, con cerraduras de apertura por tarjeta, por huella o desde aplicaciones móviles". Por su parte, Leonardo Mosca, director comercial de Scrigno España, sostiene que "las soluciones correderas son ideales para baños, cocinas y, en general, para separar ambientes, sobre todo en proyectos donde la exigencia principal es optimizar el espacio. En baños y cocinas resulta además particularmente útil y práctico instalar dispositivos de automatización de apertura y cierre. Las puertas de doble hoja se recomiendan en contextos como salones o salas de reuniones, donde se aprecian particularmente las soluciones con amplia luz de paso, tanto modulares como ocultas". Además, José Antonio Rodríguez, de Siac, también apunta que "hay accesos como son de cocina a salón o restaurante que debieran estar automatizadas para facilitar el tránsito del personal de restauración y mejorar el servicio en cuanto a calidad y optimización del tiempo".

A la hora de escoger una puerta es importante tener en cuenta la calidad y la capacidad de adaptación al proyecto

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

Calidad, fiabilidad y rentabilidad

LAVANDERÍA



MIELE



El acabado perfecto de las prendas que se emplean en hoteles y restaurantes se consigue con buenos equipos de lavado, secado y planchado, además de una excelente formación de los operarios para que realicen los procesos de manera óptima. *Por Isabel Fernández*

Las tres principales preocupaciones de los hosteleros a la hora de escoger los equipos de lavandería son calidad, fiabilidad y rentabilidad. La calidad final de la lavandería es directamente proporcional a la calidad que quiere transmitir el establecimiento hostelero, cuyos responsables deben estar tranquilos y seguros de que sábanas, manteles, albornoces, toallas, uniformes… siempre estarán a punto, con lo cual la maquinaria no puede fallar. En cuanto a la rentabilidad, al ser la lavandería una partida importante en la cuenta de resultados, hay que apostar por equipos eficientes para que se pueda ahorrar al máximo en la factura energética y de agua.

Para Paulo Barreira, *regional business director* Europe, Middle East and Africa de Girbau, entre los elementos que valoran los hoteleros a la hora de elegir las máquinas para lavandería, "el primer criterio siempre es la eficiencia energética y la calidad/durabilidad de los equipamientos. En los hoteles un aspecto igualmente muy relevante es la gestión del espacio. Por ello, la maquinaria de una lavandería debe ser versátil y fácilmente instalable. Por otro lado, la maquinaria tiene que ser robusta y fiable, ya que trabaja bajo las condiciones más exigentes sin que ello afecte a la calidad final de las prendas. Otro aspecto fundamental es la eficiencia energética de la maquinaria. Reducir el uso de recursos como el agua, la electricidad y el gas es prioritario para minimizar el impacto medioambiental y optimizar la gestión del negocio". Por su parte, Marina Simó Salinas, directora comercial de Carbonell, considera que los hoteleros se interesan por "un producto robusto, con bajo consumo, y servicio postventa cercano y efectivo". Asimismo, José María Boneu Simon, *managing director* de Laundry Solutions, también se decanta por "precio, servicio técnico, garantía y posibilidad de llave en mano".

CARBONELL



LAUNDRY SOLUTIONS



Sostenibilidad

Ya se ha visto que una de las premisas básicas a la hora de adquirir la maquinaria de lavandería es la sostenibilidad y la eficiencia energética. Si se echa un vistazo a la oferta actual de los equipos es evidente que han mejorado mucho en consumo energético, reduciendo drásticamente los tiempos de cada proceso y optimizando procesos como la consecución de la temperatura deseada o el propio lavado y secado de las prendas. Esta exigencia de los hosteleros se traduce en una nueva generación de máquinas provistas de sistemas de ahorro de agua, energía y productos químicos. El usuario, o el propio equipo con la opción de pesaje automático, puede decidir cuáles son los niveles de agua o detergente idóneos, aumentar la precisión en el lavado o adecuar las temperaturas en cada fase del proceso con la finalidad de obtener los mejores resultados posibles y el máximo ahorro.



BOAYA

Sobre el papel que juega el ahorro y la sostenibilidad, Paulo Barreira, de Girbau, indica que “la sostenibilidad es una preocupación a nivel mundial. Por ello, el sector también debe incorporar prácticas y maquinaria que reduzcan el impacto medioambiental y sean más eficientes energéticamente. La maquinaria de lavandería de un hotel suele estar activa muchas horas al día. Por ello, es fundamental reducir el uso del agua, la electricidad y el gas, ya que repercute directamente en un ahorro del propietario”. Por otro lado, Emilio Holzer, director comercial de la Zona Norte de Boaya, comenta que, “a día de hoy, el ahorro es importante ya que mejora los ingresos que los hoteleros buscan en cada reserva que se realiza, es decir, reducir sus costes. La sostenibilidad es y será la prioridad número uno porque la escasez de agua y el aumento en el coste de la energía harán variar bastante los costes por kilos de ropa procesada”. José María Boneu, de Laundry Solutions, sostiene que “el ahorro es vital con el fin de la repercusión en la amortización y comparativa con las lavanderías externas”.



MIELE



Para instalar una lavandería en un hotel hay que tener en cuenta la inversión, el espacio disponible y los niveles de producción



CARBONELL

Factores determinantes para proyectar el sistema

Se tienen que considerar varios factores cuando se proyecta un sistema de lavandería en un hotel. Hay que establecer qué necesidades tiene el establecimiento ya que, en función de la categoría y el número de habitaciones, la rotación de la lencería y el número de prendas que son necesarias varía. También se deben tener en cuenta si el establecimiento es urbano o vacacional, ya que el proceso de lavado cambia, ya que si es de playa en las toallas habrá arena. Asimismo, se deben saber los acabados que se le darán a las prendas para elegir la clase de maquinaria que se requiere, además del espacio y el lugar en el que se ubicará la lavandería, entre otras consideraciones.

Como comenta Paulo Barreira, de Girbau, "cada cliente tiene unas necesidades específicas. La lavandería de un hotel tiene que tener en cuenta factores como el espacio, la inversión y los niveles de producción. Para diseñar e idear la mejor estrategia de negocio, es fundamental conocer qué tipo de maquinaria puede ser fácilmente instalable, adaptable y que produzca un rendimiento elevado". Por su parte, Emilio Holzer, de Boaya, sostiene que "los factores más importantes son el espacio disponible, las horas de traba-

GIRBAU



de agua y productividad. De la misma manera, ha crecido la demanda de equipamiento para el plegado/acabado dado que permite un nivel de calidad constante y reducción de costes de personal. Las últimas tecnologías como el Internet of Things (IoT), la conectividad, las aplicaciones, etc. posibilitan a los clientes dar un salto cualitativo en la gestión de las lavanderías y lograr mayor rentabilidad en sus negocios. Por ello, se están dedicado muchos recursos a mejorar los equipos e incorporar nuevas funcionalidades que optimicen el rendimiento". Por otro lado, José María Boney Simón, de Laundry Solutions, resalta "los equipos pequeños para el servicio de ropa de clientes y/o del personal; las lavadoras, secadoras, mesas de planchar y calandras pequeñas; los equipos grandes (según producción) para el lavado total del hotel o de la cadena); y las lavadoras y secadores o túneles de lavado, calandras de alta producción, plegadoras de ropa plana (sábanas y mantelería), plegadoras de toallas, mesas de planchar, etc.".

jo que se quieren realizar cada día y, por supuesto, el tipo de energía que se utilizará". Asimismo, José María Boneu Simon, de Laundry Solutions, se decanta por "la capacidad de producción, el espacio disponible y el presupuesto disponible para optimizar al máximo la instalación". Por último, Marina Simó Salinas, de Carbonell, señala "el tipo de instalación (hospitalaria, hotelera…), dimensión, estándares de calidad, para cálculo de kg/h; materia de tejidos a lavar, y recursos humanos (horas de trabajo)".

Maquinaria con más demanda

Definir el proyecto no es fácil, pero una vez que está claro lo que se necesita, los hosteleros buscan una solución integral. Son conscientes de que la lavandería de su establecimiento es esencial para su imagen y, al mismo tiempo, una unidad de negocio independiente que tiene que ser rentable y productiva. Por este motivo, buscan fabricantes y proveedores que no solo les vendan equipos, sino que les faciliten una solución de lavandería que les garantice un equilibrio entre la carga de trabajo que pueda tener su hotel o restaurante y la maquinaria.
Para Marina Simó, de Carbonell, los equipos que están teniendo mayor demanda en la actualidad son "los túneles de lavado, por el ahorro de agua, luz, gas y jabón, y porque permiten lavar a temperaturas más bajas con tiempos de lavado muy cortos". Asimismo, Paulo Barreira, de Girbau, afirma que "la demanda se incrementa en las lavadoras y secadoras con diferenciación tecnológica y mayor eficiencia energética, y ha aumentado la incorporación del túnel de lavado por cuestiones de consumo



CARBONELL

Resultado óptimo

Para alcanzar un acabado perfecto, la clave es la adaptabilidad, desde la programación, de cada proceso a las prendas que se deben tratar. Así, los equipos varían sus configuraciones para que los acabados sean los que se necesitan, haciendo el lavado con el mayor cuidado para cada prenda. La temperatura, la velocidad del centrifugado, el bombo debidamente protegido para no dañar la ropa o los procesos de lavado y planchado más cuidadosos son algunas de las prestaciones que dotan a las prendas de la limpieza, higiene y suavidad que debe ofrecer el hotel o restaurante.
Los fabricantes de este tipo de maquinaria innovan continuamente para sacar al mercado productos que ofrezcan los mejores resultados con los mínimos gastos.
Según Paulo Barreira, de Girbau, "el acabado transmite el cuidado de la prenda y, al mismo tiempo, la imagen del negocio. Disponer de máquinas que ofrezcan acabados de excelente calidad no solo facilita el proceso, sino que además aumenta la rentabilidad del negocio". Por su parte, Emilio Holzer, de Boaya, indica que un acabado perfecto se consigue "con un proceso de lavado hecho a medida con unos aclarados óptimos. El proceso de secado debe controlarse a la perfección para no sobresecar la ropa y obtener un resultado suave y con buen aroma. Y, finalmente, hay que tener en cuenta la calidad del planchado, que genera una imagen diferenciadora hacia el cliente final, que es el huésped". Además, Marina Simó, de Carbonell, añade que hay que "adquirir productos que permitan alcanzar la calidad deseada; realizar un excelente mantenimiento de la maquinaria; trabajar con equipo profesional de lavandería, y tener una buena organización de la logística y distribución del producto".

MIELE





¿Interna o externa?

El hostelero tiene dos opciones a la hora de estructurar su servicio de lavandería: hacerlo de forma interna o externalizarla. Emilio Holzer, director comercial para la zona Norte de Boaya, apunta que, "por lo general, ser utilizan más servicios externos, que ha sido la tónica durante los últimos 15 años. Lo que ocurre es que cada vez más los empresarios se dan cuenta de que les es rentable internalizar nuevamente el servicio". Asimismo, José María Boneu Simón, *managing director* de Laundry Solutions, también coincide en que, "en general, en estos momentos se utilizan servicios externos en la mayoría de los casos, excepto en cadenas hoteleras, aunque se vuelve a pensar en lavar la ropa en sus propios establecimientos por previo y servicio". Para Paulo Barreira, *regional business director* Europe, Middle East and Africa de Girbau, "depende de factores muy variables. Por ejemplo, la gestión interna es preferente cuando prima el aspecto económico o por términos de calidad. Sin embargo, los hoteles pequeños/medianos, por cuestiones de espacio, económicas y por temas de calidad, deciden realizar una inversión propia que les permita autoabastecerse. De esta manera, pueden lavar las prendas de ropa del personal y de los clientes. Hay muchos hoteles en España que se están sumando a esta tendencia. Incluso grandes hoteles optan por su 'media' lavandería interna con solución para las toallas y, al mismo tiempo, innovan utilizando como recurso el proceso de lavado ecológico Wet Cleaning que le permite servir al cliente el 100% de las prendas en una hora".

La revista GRAN HOTEL TURISMO de CURT EDICIONES presenta los PREMIOS ROCA A LA INICIATIVA HOTELERA



Los participantes en la mesa redonda junto con Laura Curt y Xavier Torras.

Los prestigiosos galardones han dado el pistoletazo de salida en Fitur y se entregarán el 4 de junio en Barcelona

Organizados por la revista *Gran Hotel Turismo,* del grupo editorial Curt Ediciones, los Premios Roca a la Iniciativa Hotelera celebran este año su 27º aniversario y presentan, en su decimotercera edición, interesantes novedades, como nuevas categorías y su vuelta a Barcelona tras celebrarse en 2018 en Madrid.
La ceremonia de entrega de los galardones se celebrará el 4 de junio en el Roca Barcelona Gallery, y a él asistirán nominados y figuras destacadas del sector hotelero y turístico. Laura Curt, directora de los Premios Roca a la Iniciativa Hotelera y editora de Curt Ediciones, comentó durante la presentación que "viajar de forma sostenible es cada vez más frecuente. España se sitúa como cuarto país con mayor número de viajeros sostenibles, por detrás de Alemania, Estados Unidos y Francia, según una investigación de Criteo. La industria del turismo es responsable del 8% de las emisiones de gases de efecto invernadero. Por tanto, los hoteles tienen una gran reto a batir en este campo. Por este motivo, el premio al Mejor Hotel Sostenible se ha dividido este año en dos categorías: Edificio, instalaciones y servicios sostenibles, por un lado, y Hotel y/o Cadena con Mejor Responsabilidad Social Corporativa, por otro". También añadió que "otra de las novedades es que por primera vez hemos convocado el Premio al Mejor Hotel Internacional de Cadena Española. Es









una realidad desde hace años que las cadenas de nuestro país buscan exportar un modelo de negocio que funciona en España a otros países y de ahí la importancia de conceder este galardón".

Las 12 categorías de la XIII Convocatoria de los Premios Roca a la Iniciativa Hotelera a los que hoteles y cadenas pueden presentar candidaturas son: Arquitectura, Remodelación, Hotel Vacacional, Gastronomía (restaurante de hotel y servicio coctelería-bar), Hotel MICE, Hotel de Salud y Deporte, Hotel Singular, Hotel Urbano, Edificio, instalaciones y servicios sostenibles, Hotel y/o Cadena con Mejor Responsabilidad Social Corporativa, y Cadena Hotelera.

Además, el jurado concederá dos premios especiales: Gran Premio del Jurado y Premio de Honor al Reconocimiento a Personalidad Hotelera y Turística (no admiten candidaturas, sino que deben ser propuestas por los miembros del jurado).

El plazo máximo de recepción de candidaturas es el 3 de abril de 2020. Los hoteles y cadenas que deseen participar pueden inscribirse en *www.premiosrocahotel.com*

Los Premios Roca a la Iniciativa Hotelera cuentan con el patrocinio de Roca, y la colaboración de Alvic, Orac Decor, Viajes El Corte Inglés y Tattoo.

La hotelería y el reto de crear destinos sostenible

Tras la presentación de la nueva edición de los Premios Roca a la Iniciativa Hotelera, tuvo lugar la mesa redonda *La hotelería y el reto de crear destinos sostenible* moderada por David Cámara, Smartwater *project leader.* La mesa redonda estuvo formada por Roberto Sablayrolles, Principal, Global Creative Director CBRE + Streetsense; Alejandra Perez Mejia, Resort Management Coordinator Europe de Diamond Resorts; Jorge Ponce Dawson, Main Board Director de Broadway Malyan), y Xavier Torras, director de la Fundación We Are Water.



Durante el debate, Xavier Torras destacó que "son los propios clientes los que cada vez exigen a los hoteles más acciones de sostenibilidad, lo cual genera que las cadenas hoteleras tengan que plantear y desarrollar nuevas iniciativas, como es el caso de Let's Make a Deal, impulsado por la Fundación We Are Water en colaboración con Diamod Resorts".

Evocar la estructura de un árbol



La editora Omelette Editions ha iniciado una relación de colaboración con el diseñador Francesc Rifé que ha dado a luz una primera pieza: la mesa Ox. Una mesa que evoca la estructura de un árbol y cuya base, inspirada en su tronco y raíces, aporta expresividad a la línea. La estructura lineal de la base se articula en torno a un sistema de cruces, simétrico y preciso, que dialoga con una superficie de forma curva. Funcional y equilibrada, esta mesa está especialmente diseñada para *hospitality*, restaurantes, cafeterías y espacios públicos. Está disponible en diferentes alturas y con superficie de silueta circular y cuadrada, con esquinas redondeadas, que le aportan calidez al conjunto.



Sin costuras ni residuos

Cuando Luca Nichetto habló a los responsables de Sancal de su interés común con Marie-Louise Rosholm en crear un tejido sostenible, inédito en el sector del tapizado, desde Sancal se sintieron afines con la idea. Tras meses de investigaciones y pruebas, Zero se presenta para vestir las suaves curvas de Next Stop. Un innovador tejido que se presenta como una solución sostenible al no generar ningún material de desecho textil. La diseñadora aprovechó sus amplios conocimientos en la industria de la moda para tomar prestadas sus técnicas de confección y el concepto de "vestido" y aplicarlo al sector del tapizado. Tanto el proceso de elaboración como su estética nos recuerdan a un jersey. Sin ningún tipo de costuras ni residuos se teje una funda con bolsillos que son rellenados con pequeñas almohadillas. Zero está compuesto por un 90% de lana y un 10% de poliamida para darle la elasticidad requerida. Cumple con los altos estándares de martindale, ignífugos y *peeling* exigidos para contract.



De madera maciza

La firma italiana Riva 1920 presenta Dino, diseñado por Terry Dwan. Se trata de un taburete de bar con reposapiés, caracterizado por una estructura de madera maciza con respaldo. El asiento está acolchado y cubierto en cuero o tela. Se encuentra disponible en dos alturas diferentes.



Más colores

De proporciones generosas y líneas envolventes, la silla Bai es una pieza polivalente de aspecto noble y cálido. Con su carcasa de formas suaves y orgánicas en polipropileno, Bai está ahora disponible en dos nuevos colores: banana y terracota. Banana es un color vibrante y fresco que aporta alegría cualquier espacio, haciéndolo lucir brillante y fresco. Evoca la creatividad y positivismo. Es un color perfecto para aportar sensaciones cálidas en verano y añadir el toque de energía necesario en los fríos meses de invierno. Terracota es el color de la tierra y la naturaleza, fácil de combinar de diferentes maneras, ya sea con otros acabados suaves como la madera, o con materiales fríos como el hormigón. Un color que crea un resultado moderno y cálido al mismo tiempo, haciendo acogedor el entorno con solo un toque.

Retorno al Art Decó

Una de las grandes tendencias de este año es el retorno al Art Decó, que encontramos en la colección Capitol de Metropol, marca de Keraben. Una propuesta que recupera los motivos vegetales en forma de hojas, en el decorado Art, y la geometría y simetría, tan características de la época, en el decorado Concept. Como en el Art Decó, las culturas antiguas y exóticas inspiran una paleta de colores sofisticada, viva y brillante.





En la industria del diseño de interiores, el tono sobre tono es una de las tendencias que van a triunfar en 2020. El concepto es escoger un único color para un espacio y desarrollar un esquema en tonos graduales de ese mismo color, ofreciendo así un *look* simple y sofisticado con el menor contraste posible. El empleo de este recurso resulta muy útil en espacios reducidos y es realmente versátil; funciona tanto en restaurantes y bares, como en oficinas y locales comerciales, lo que explica su creciente popularidad. Child Studio, el estudio que creó el interior todo rosa de Humble Pizza en la famosa King's Road de Londres, recurrió al tono sobre tono y al empleo de Younique® de Formica Group para replicar un diseño *vintage* y crear así una elegante estética de los años 50.

Belleza clásica



Orac Decor® renueva por completo los elementos clásicos de interior con su nueva colección de molduras New Classics, que ofrece formas refrescantes y sencillas de traducir la grandeza clásica en interiores contemporáneos. Paneles de pared, cornisas, zócalos a juego e iluminación indirecta aportan facilidad expresiva en habitaciones pequeñas pero también en salones imponentes. A partir de cuatro conceptos, Orac Decor® presenta nuevos elementos decorativos clásicos para cada interior: Heritage (para espacios de corte burgués), Noblesse (la elegancia elevada a la máxima potencia), Manoir (nostalgia de la Francia más aristocrática) y Ba'rock (la exuberancia sin límites).

Formato extra grande



El Grupo Greco Gres funde la experiencia de más de 75 años a la vanguardia de la industria ceramista para presentar un nuevo catálogo de la colección Argos con nuevos diseños en formato extra grande. Piezas realizadas con exquisito cuidado partiendo de materias primas naturales y un sofisticado proceso de producción por extrusión único en el mundo. La colección Argos de piezas de gran formato es el resultado de muchos años de investigación que ha permitido fabricar piezas de 1.200×3.000 mm y de 12 mm de grosor con la tecnología por extrusión en una amplia gama de acabados que mejoran las propiedades de las piedras de cantera y la madera natural. Argos amplía las posibilidades de diseño con 18 colecciones entre las que destacan las nuevas colecciones Lavenza, Lavenza Medellín y Xemei, en acabado piedra natural; Caucasus de efecto metálico oxidado, y los nuevos diseños inspirados en maderas grisáceas con piezas colosales.



4Retail ejecuta la construcción de un restaurante de grandes dimensiones para La Piemontesa

La constructora 4Retail ha ejecutado la construcción de un restaurante de grandes dimensiones, con capacidad para albergar a 230 comensales, para la cadena de restaurantes La Piemontesa en el Centro Comercial Portal de La Marina, en Ondara (Alicante). Se trata del primer local en formato *free standing* que lanza la franquicia de restaurantes de cocina italiana La Piemontesa. Este tipo de locales se caracteriza por su gran magnitud interior y una extensión considerable de terraza. La constructora 4Retail se ha encargado de la totalidad de los trabajos del proyecto de obra civil, instalaciones, carpintería y exteriores. El nuevo local consta de una superficie total interior de 600 m^2 y una terraza exterior de 160 m^2. Con un marcado carácter marinero, su diseño interior nos traslada a un antiguo astillero, recubierto por revestimientos y techos altos de madera, desde donde cuelgan auténticos barcos de pescadores, uno de los cuales mide más de 8 metros de eslora. La decoración náutica se completa con lámparas colgantes de latón y farolas dobles de estilo portuario, antiguos ojos de buey, aros salvavidas, remos de madera… De su estudiado interiorismo cabe destacar que, a pesar de tratarse de un local de grandes dimensiones, se han creado microatmósferas acogedoras que invitan a disfrutar del espacio, mesas con mantelerías blancas, sofás tapizados en azul…



Bigmat Garro participa en la reforma del Bonanova Suite Hotel

BigMat Garro ha colaborado en la venta de los materiales necesarios para la reforma del hotel Bonanova Suite en Barcelona realizado por la constructora Frapont. Un hotel de tres estrellas situado en Sarrià-Sant Gervasi que ofrece 21 apartamentos amplios y luminosos con cocina completamente equipada y dos exclusivas suites. Concretamente, BigMat Garro ha desempeñado un papel esencial en la reforma de los baños y las cocinas del hotel suministrando una gran variedad de materiales de calidad y diseño para transmitir la calidez buscada en este proyecto. Una rehabilitación que tenía como objetivo modernizar las instalaciones del hotel y garantizar un entorno confortable y de diseño a sus huéspedes.

Requena y Plaza reforma el Hospes Palacio de Arenales en Cáceres

Requena y Plaza ha recibido el encargo de la reforma del hotel Hospes Palacio de Arenales, propiedad de Inversiones Tirema y localizado en el antiguo palacio de verano del linaje de los Golfines (Cáceres). El objetivo del proyecto es la actualización de las instalaciones a fin de reformar y redecorar completamente sus habitaciones y aseos, potenciar las dotaciones de las zonas comunes, tales como los salones para celebraciones, las terrazas, el área de la piscina, y, sobre todo, destacar más el magnífico equilibrio ambiental, especialmente apreciado por sus clientes internacionales. Se utilizarán las referencias del pasado de la edificación como hilo conductor del proyecto. Se trabajará así con la tipología estructural de cortijo, que funciona como el principal potenciador del proyecto, y que se ha decidido dejar lo más desnuda posible para dotar de protagonismo a sus elementos propios y característicos en todos los espacios.



Cubiñá luce nuevo escaparate con diseño de José Manuel Fernández de Lagranja Design

La tienda de mobiliario barcelonesa Cubiñá Barcelona luce un nuevo y espectacular escaparate diseñado por José Manuel Fernández, director del departamento de interiorismo del estudio de interiorismo Lagranja, en sus instalaciones del edificio modernista Casa Thomas, proyectada por el arquitecto Lluís Domènech i Montaner en 1895. Con la intencionalidad de destacar el carácter siempre sorpresivo y atrevido de Cubiñá y su vinculación con el diseño de interiores a lo largo de estos años, José Manuel Fernández ha escogido la icónica silla Thonet, considerada el inicio de la historia del mueble moderno para crear una escena en movimiento. Las sillas, teñidas de blanco y verde manzana, cuelgan del techo con diferentes inclinaciones. La teatralidad se complementa con unas enormes consonantes, CBÑ, diseñadas a medida, que enfatizan la marca Cubiñá.



FOTO: CRISTIAN SARMIENTO



Freixanet realiza la zona *welness* del Ona Valle Romano Golf & Resort

El Ona Valle Romano Golf & Resort, un complejo vacacional de cuatro estrellas en Estepona que combina hotel, apartamentos y un excepcional campo de golf de 18 hoyos, cuenta con un nuevo spa desarrollado por Freixanet Wellness. En cuanto a los equipamientos que ofrece el spa, destaca la sauna con diseño a medida de 250×400 cm (planta) y revestimiento interior en madera de *hemlock*. También cuenta con iluminación indirecta Albazza y un frontal de vidrio que brinda vistas a la zona de aguas. El baño de vapor Wellpro® también presenta un diseño totalmente a medida con unas dimensiones de 220×410 cm (planta). De igual modo, incluye iluminación indirecta de la cabina y frontal de vidrio a juego con la sauna. La *vitality pool* o piscina lúdica supone un complemento ideal para la zona seca. Por una parte, aporta el atractivo y prestaciones de los elementos lúdicos: principalmente cascadas y cuellos de cisne empotrados en pared, y bancos tubulares de inox con masaje de aire. Por la otra, el vaso de la piscina, fabricado con el sistema exclusivo Wellpro®, aporta ventajas estructurales y un notable ahorro energético respecto a otras opciones gracias a su eficiencia térmica.

Futur2 diseña varios espacios comunes del nuevo Catalonia Costa Mujeres



Futur2, el estudio barcelonés dirigido por Pepe López del Hoyo y Josep Lluís Canyelles, se ha ocupado del diseño de varios de los espacios comunes del nuevo Hotel Catalonia Costa Mujeres: Pearl Lobby Bar, Café Aromes, Teatro Costa Mujeres, Sports Bar y el espacio para socios Exclusive Traveler Club. El Hotel Catalonia Costa Mujeres abre en febrero en la Riviera Maya. Uno de esos espacios es el Pearl Lobby Bar, un amplio distribuidor abierto en el que convergen zonas comunes del resort y que se encarga de recibir a los huéspedes. En su estética, como en la del resto de zonas comunes del resort, domina el uso del blanco, la luz natural y la vegetación, que contrasta por su desorden y exuberancia con la geometría repetitiva de elementos arquitectónicos como las columnas. El diseño de Futur2 ha integrado la vegetación desde el exterior hacia el interior y para ello se ha valido del uso de una iluminación modulable que no bloquea la visión del exterior y permite al observador disfrutar de la grandiosidad de las plantas tropicales como si estuvieran dentro del propio espacio.



El restaurante del futuro

Cómo será la producción de alimentos?, ¿cómo cambiará la experiencia de comprar productos en un supermercado? o ¿cómo consumiremos en los hogares conectados y los restaurantes en un futuro no tan lejano? Las respuestas a estas y otras preguntas se divulgaron el pasado 24 de enero en The Place, el espacio de innovación de The Valley en el que se celebró la jornada *Rethink: Food&Restaurants* en colaboración con Willis Towers Watson. Un encuentro que ha servido de escaparate para las nuevas tendencias tecnológicas del sector del gran consumo, la alimentación, la restauración y la distribución, que se encuentra en plena metamorfosis.

La revolución del sector tiene su base en tres factores principales: la irrupción de tecnologías disruptivas como los asistentes de voz, los robots, la impresión 3D o la realidad mixta; los nuevos hábitos y motivaciones de los consumidores, que buscan vivir de manera saludable y demandan productos y servicios *on the go, on demand* y de fácil consumo, así como experiencias innovadoras relevantes y sorprendentes; y, por último, la preocupación medioambiental, que ha hecho que las empresas tengan que ser más sociales, responsables y transparentes en un planeta con crisis climática.

El informe *Rethink: Food&Restaurants* detalla las cuatro macrotendencias que están transformando el sector. La primera es la tecnología al servicio de la alimentación. La investigación y la innovación se aplican al diseño y la producción de alimentos más sanos y sostenibles.

La segunda es el *on demand*. La búsqueda de la conveniencia y la eficiencia, combinada con el auge de las nuevas tecnologías, permite a las empresas diseñar y crear nuevos productos y servicios personalizados, bajo demanda y conectados. En este sentido, destacan tres fenómenos. El primero es el auge de las *dark kitchen* (cocinas centradas en exclusiva a la preparación de pedidos a domicilio, que surgen como resultado del aumento de demanda de servicios de *delivery*. Restaurantes *delivery only* que no necesitan grandes instalaciones pues solo funcionan con servicio de entrega o nuevas incubadoras que entrenan a los restaurantes para mejorar su servicio de entrega a domicilio). En segundo lugar, se encuentra la influencia Netflix que, con su modelo de suscripción, llega también al sector de la restauración. De forma fácil, personalizada, conveniente y con tarifa plana se pueden recibir kits de comida preparada a domicilio. Su auge es tal que para 2025 se pronostica que el mercado mundial de entrega de kits de comida tendrá un valor de casi 9.000 millones de dólares. Por último, está la Inteligencia Artificial al servicio de la conectividad, que está permitiendo realizar acciones como comprar a domicilio a través de asistentes de voz o recoger un pedido hecho *on line* en puntos físicos innovadores sin necesidad de hacer colas. Los expertos en IA están trabajando en la posibilidad de pedir y pagar combustible o alimentos y hacer reservas en restaurantes a través de *marketplaces in-vehicle* que se gestionan mediante el uso de la voz, el control de movimiento o el control táctil, desde el coche conectado.

La tercera macrotendencia es que reina la experiencia. Desde la robótica hasta la gestión de datos, el objetivo es innovar en modelos de negocio y de gestión, automatizar procesos y optimizar la experiencia del cliente. Destacan dos tendencias emergentes (nuevos modelos de gestión con herramientas innovadoras y robótica. Un ejemplo son las *apps* que integran el pago, la gestión de pedidos y los clubs de fidelización) y la magia del punto de venta físico en donde lo *instagrameable* cobra importancia. (caafeterías, restaurantes y bares aprovechan la tecnología para crear espacios experienciales donde se puede, por ejemplo, comer en un local donde todo está impreso en 3D, o pedir comida de forma hiperrealista, viendo en realidad aumentada y/o inmersiva cómo son los platos del menú).

La cuarta macrotendencia es que hay que cerrar el ciclo. Nuevos formatos y modelos de negocio inspirados en la economía circular, comprometidos con la sostenibilidad y el futuro del *upcycling*.

La digitalización, clave para la hostelería en 2020



Durante 2020, en el sector de la hostelería surgirán varias tendencias que plantearán un cambio en el modelo de negocio. Storyous, el sistema TPV especialmente diseñado para hostelería, ha realizado un análisis global de diferentes conceptos que se convertirán en tendencia a lo largo del año.

Digitalización de los procesos del negocio

Los negocios de hostelería que se digitalizan aumentan su rendimiento, mejoran su productividad, ahorran tiempo y dinero, y son más sostenibles. La tecnología ofrecerá múltiples posibilidades a los restaurantes, como un control más eficiente del comedor, la cocina y el almacén. Las herramientas tecnológicas de los sistemas TPV permitirán gestionar de forma más eficaz el personal y todo lo relacionado con proveedores y facturas.

Sostenibilidad y concienciación medioambiental

El sector de la hostelería deberá tener muy en cuenta la sostenibilidad. Este año entra en vigor la nueva legislación sobre el consumo de plásticos, lo que obliga a restaurantes y hoteles a adaptarse la nueva normativa, con acciones como sustituir los envases de comida para llevar, usar pajitas biodegradables o con el uso de manteles de papel. La sostenibilidad en los restaurantes debe englobar desde la elección de proveedores e ingredientes hasta la gestión de residuos y el consumo de ciertos materiales.

Experiencias 360º

Las nuevas tecnologías y el uso masivo de redes sociales han cambiado la forma en la que nos comunicamos. Los restaurantes se enfrentan a un consumidor mejor informado y cada vez más exigente. Aunque la buena gastronomía sigue siendo el eje central de los restaurantes, ofrecer a los clientes una experiencia de ocio completa que englobe, no sólo el ambiente y la decoración, sino también acciones curiosas, espectáculos en vivo o servicios como conexión a internet, será otros de los grandes reclamos dentro del sector.

Locales de diseño

Un negocio moderno, decorado con buen gusto y con estilo en fachada, mesas, vajilla, baños, camareros…tiene más posibilidades de ser fotografiado y compartido en redes sociales y de obtener una valoración mucho más positiva y, por tanto, un mayor número de clientes.

Platos innovadores, pero también saludables

El concepto *healthy food* ha pasado de ser una moda a convertirse en un estilo de vida. Los clientes buscan no sólo platos que les sorprendan, sino también que beneficien a su salud. Productos orgánicos y de producción local priman sobre los alimentos procesados.

Delivery y *take away*

En los últimos años las empresas de *delivery* han ido adquiriendo un mayor protagonismo, ganando terreno al *take away,* que aun así se mantiene como una opción. Estos servicios tendrán más fuerza durante 2020, lo que supone para los restaurantes controlar cuánto personal estará dedicado a los pedidos y cuánto tiempo hay que dedicar, así como la producción necesaria para los mismos.

Alternativas a los productos derivados de animales

Actualmente, se calcula que hay en España unos 4 millones de vegetarianos. Se trata de un público importante que ha provocado un cambio en las cartas de los restaurantes, que van aumentando las opciones para estos clientes y mejorando sus platos a medida que crece esta alternativa. Ya existe una gran industria trabajando en sustituir la carne y los productos derivados de animales por alimentos de origen vegetal.

Street food

La gastronomía se ha globalizado de tal manera que se pueden probar platos de calidad en prácticamente cualquier rincón del mundo. Propuestas innovadoras que, muchas veces, se inspiran en la comida callejera de lugares recónditos. Durante 2019 hemos visto de forma habitual las furgonetas de comida callejera en diferentes eventos, tendencia que se consolidará en 2020.



Coloridas y extrafuertes

Las nuevas telas para tapicería Acton, Rolla y Dikson de Vescom son coloridas y extrafuertes. Acton es una mezcla de varios colores con un tacto agradable. La tela tiene un aspecto mate y está disponible en 39 colores muy alegres. Por su parte, Rolla es una tela para tapicería con un carácter marcado y arquitectónico. El diseño tridimensional y gráfico tiene una elevada resistencia al desgaste, pese al relieve. La gama de colores de Rolla se compone de 20 tonos modernos. Dikson es una mezcla rica de chenilla con un tacto suave. Es muy fuerte y resistente al desgaste (100.000 ciclos Martindale, 100.000 ciclos dobles Wyzenbeek), pese a su suavidad. Dependiendo del ángulo de luz, la tela para cortinas deja ver distintos colores.



Terciopelos geométricos que emocionan

Urbana FR de Gancedo es una lujosa colección de terciopelos *jacquard* ignífugos con relieve, elaborados en viscosa y acrílico, e inspirados en el urbanismo de cuatro grandes metrópolis del mundo. Los diseños son tres geométricos de pequeño formato y un jaspeado con textura. Barcelona es una cuadrícula que recuerda a las manzanas del ensanche; París, un patrón abstracto que representa las calles que se entrecruzan en los alrededores del Arco del Triunfo; Berlín, una combinación de triángulos y rombos que se asemeja a la vista aérea de sus tejados, y Tokio, un falso liso con textura que simboliza una fotografía aérea de su atardecer. En cuanto a las gamas de color, se han elegido cuatro combinaciones de tonos: beige/crudo, petróleo/navy, marengo/negro y verde oliva/salvia, todos ellos en relieve sobre una base neutra.



Texturas diferentes y sostenibles

Supratex incorpora los tejidos más sostenibles e innovadores Seaqual en su gama de tejidos decorativos, desarrollando la colección Seatex. En Supratex están comprometidos con la sostenibilidad y por ello utilizan un nuevo tejido con poliéster, fabricado con filamento hecho con materiales plásticos procedentes del mar. Con este tipo de tejidos, se recogen y reciclan plásticos que han sido previamente arrojados al mar, para crear un nuevo filamento. La colección de tejidos Seatex incluye nueve texturas diferentes y cada una de estas texturas está disponible en seis colores distintos. No obstante se puede desarrollar bajo pedido en el color que se adapte a las necesidades del cliente. La colección Seatex es muy adecuada para realizar *plaids*, cojines, cortinas, visillos o cubrecanapés, entre otros, manteniendo siempre la misma calidad y tacto.

Con personalidad e historia

Turkestan presenta Turquoise Grana, una pieza que destaca por su singular y atemporal diseño capaz de integrarse en cualquier tipo de estilo decorativo, ya sea industrial, clásico o minimalista. Turquoise Grana es la definición perfecta de personalidad e historia. Ésta otorga elegancia a cualquier estancia y transmite la esencia más pura de la cultura iraní. Perteneciente a la colección Grana, se caracteriza por su diseño en azul turquesa inspirado en la fruta de la granada y el mundo que la rodea. Concretamente, esta pieza es originaria de la zona de Ispahan en el centro de Irán. El distinguido y especial diseño de Tuquoise Grana, realizado en lana y seda, puede ser solicitado en dos diferentes medidas (140×270 cm y 200×300 cm), aunque también existe la posibilidad de encargar la pieza a medida, en el tamaño que se desee.



Guía Contract y Canal Horeca





Guía Contract y Canal Horeca

Oferta especial

1 módulo edición impresa

+ 1 banner en

www.equipamientohostelero.com

300€

Mayor visibilidad para su negocio

Reserve ya

equipamientohostelero@curtediciones.com

Tel. 93 318 01 01

EQUIPOS DE LENCERÍA PARA HOTELES

vayoil TEXTIL S.A.

innovación y sostenibilidad

www.vayoiltextil.es







Staub

Staub rinde homenaje al tesoro de Piamonte con la incorporación de Trufa Blanca a su carta de colores disponibles, un color de inspiración mediterránea de la mano de un evocador blanco roto. Las piezas en hierro colado Staub se fabrican con la técnica mayólica en su esmaltado, que le otorga un brillo único y un tono de profunda intensidad. Ideales para guisos que requieran una cocción lenta, el hierro fundido retiene y distribuye el calor uniforme y eficientemente. Dispone de un recubrimiento interior negro ligeramente texturizado que facilita el sellado en las primeras fases de cocción.

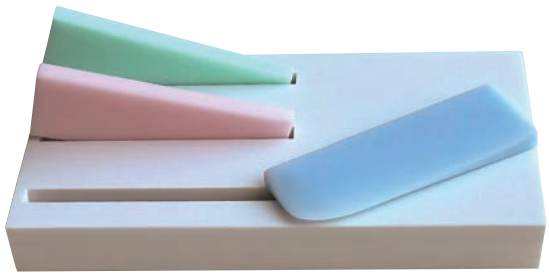


Brabantia

El nuevo juego de cuchillos Tasty+ está compuesto por un soporte para cuchillos y cinco cuchillos: para pan, trinchador, multiusos y para pelar incluidos. Las hojas de acero endurecido en hielo se mantienen afiliadas durante más tiempo y resisten a los arañazos y a la corrosión. Su mango no tiene costuras y son fáciles de limpiar e higiénicos durante el uso. El soporte dispone de una base extraíble que facilita su limpieza. Es ideal para los chefs más exigentes.

Hi-Macs

La diseñadora Natascha Van Reeth, fundadora del estudio Tasch Design de Amberes, ha creado un minimalista juego de cuchillos para los que se ha servido de las ventajas y propiedades de Hi-Macs®. Todo el conjunto cuenta con tres modelos idénticos de cuchillo, cada uno realizado en una tonalidad diferente de la colección Hi-Macs® Lucent, y una base sobre la que depositarlos, elaborada con el mismo material y también en distinto color. El canto sumamente afilado de los cuchillos, el cual se ensancha hasta permitir su agarre de forma segura, contrasta de forma llamativa con los colores pastel de las piezas. Su superficie sin poros ni juntas visibles garantiza una impermeabilidad total frente a gérmenes, suciedad y demás agentes contaminantes.





Ballarini

Diseñada por el estudio de Matteo Thun y Antonio Rodríguez, Ballarini lanza la serie de cocción en aluminio y acero Alba. Así, la sartén Alba, con sus 32 cm de diámetro, tiene unos acabados de gran calidad. Su fondo bimetálico está fabricado en acero y aluminio. El cuerpo principal de la sartén es de aluminio puro, con paredes extremadamente gruesas. Su núcleo de aluminio garantiza una conducción de calor óptima y un corto tiempo de calentamiento. Además, la construcción de la serie Alba 7 Capas hace que sea extremadamente robusta y resistente. El recubrimiento antiadherente Keravis Ti-X de alta calidad permite el uso de utensilios de metal en la sartén.



Lékué

Con Fortune Origamis se puede sorprender con originales bocados inspirados en el origami y personalizarlos con mensajes en su interior. Hay dos modelos distintos (Piramids y Prisma) que constan de cuatro cavidades cada uno, diseñados para hornear pequeños pastelitos inspirados en recetas orientales, sin azúcar añadido. Además, se incluyen hojas de papel de contacto alimentario con mensajes que se pueden colocar dentro de la masa y hornear.

Zwilling

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



Makro Professional

Las sartenes de Makro Professional de la imagen se caracterizan por estar especialmente diseñadas para el profesional de la hostelería. Se trata de una gama de sartenes de aluminio con antiadherente y mango ergonómico tubular. Son ideales para sofreír o para cualquier tipo de cocción larga y lenta, ya que permiten una cocción progresiva y homogénea del alimento que hace que se cocine por dentro y por fuera, como por ejemplo sofritos, tortillas, verduras pochadas, calentar raciones y reducir salsas. Se encuentran en tres tamaños: 24, 28 y 32 cm.





Rhointer España

Alustar 22 es el producto estrella para hostelería de Magefesa, marca disponible en Rhointer España. Fabricada en aluminio extra fuerte con capacidad de 22 litros, esta olla a presión rápida está especialmente diseñada para uso en cocinas profesionales que usen el gas como fuente de calor. Destaca su tapa de acero inoxidable 18/10, un material noble que le aporta una calidad superior, un mejor ajuste y un brillo especial. Cuenta con el modelo europeo de sistema de cierre progresivo y tres mecanismos de seguridad integrados. Gracias a su fondo difusor Alutherm, el calor se reparte de manera uniforme en la base, y permite elaborar los menús más sabrosos y sanos con la máxima eficiencia de tiempo y energía.

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

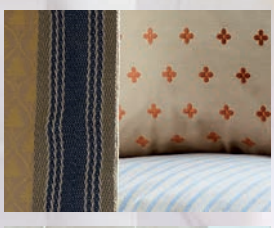
B

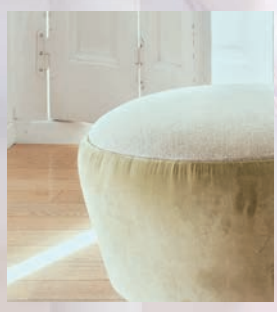
Balliu Export S.A. www.balliuexport.com
Bañacril, S.A. www.banacril.com
Bañezana de Plásticos www.bdplasticos.com
Baños 10 www.banos10.com
Barnices Valentine, S.A.U www.valentine.es
Bartech Iberia, S.L www.bartech.com
Basel Franquicia, S.A. www.basel.es
Basic Connection Systems www.e-bcsystems.com
Bayrol 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
Drylab www.drylab.es
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

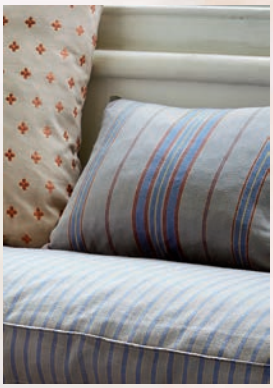
F

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
Fiaka www.fiaka.es
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 Wellness www.freixanetwellness.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
Hospitality Unique Group www.4-hug.com
Hosteltis, S.L. www.hosteltis.es
Hüppe Spain, S.L.U www.huppe.es
Hygolet Iberia, S.L. www.hygolet.es

I

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

J

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

K

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

L

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

M

Maax spas www.maaxspas.com
Maceteros www.maceteros.es
Macfrin-Eurast-Masbaga Cooking Systems www.grupomacfrin.com
Macoven Mp, S.L. www.macoven.com
Madisa Tecnología Ibérica, S.L. www.madisa.es
Magarpa www.magarpa.com
Mainox, S.L. www.mainox.net
Maison Decor www.elitedecor.es
Makro Autoservicio Mayorista, S.A. www.makro.es
Manatex www.manatex.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.miguelezseating.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
Nero Design www.jamon-nero.com

direcciones web

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.U.
www.qualityespresso.net

R

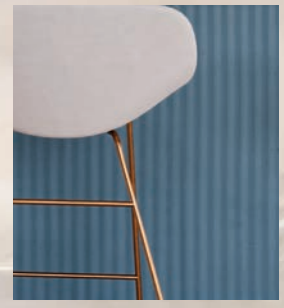
R & C Contract Lighting Design "Riperlamp Group"
www.riperlamp.com
Rafi Textil www.rafitextil.com
Rancilio www.rancilio.com
Randstech www.randstech.com
Rational Ibérica Cooking Systems S.L.
www.rational-iberica.com
Regarsa www.regarsa.com
Reiter Systems S.A. www.reiter.es
Rembly www.drylav.es
Renolit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

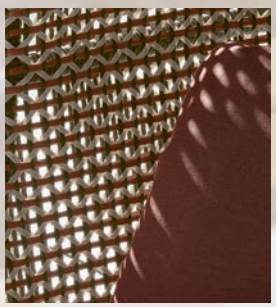
S

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
Serrentis
www.serrentis-hotelsupplies.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

CURT EDICIONES SA de proveedores 2020



Ya disponible edición 2020



C Cisa - Colchones

índice empresas 36

Cisa Cerraduras S.A.

CISA

Contacto: Gerard Belenes
Dirección: P.I. La Charluca, C/F Parc M16-17 50300 Calatayud (Zaragoza)
Tel: 976 889 230 **Fax:** 976 884 061
E-mail: cisaspain@allegion.com
Web: www.cisa.com
@cisalocks
Distribuidor
Marcas: CISA, PEGASYS (NORMBAU)
Productos: Cerraduras y cilindros electrónicos, cajas fuertes, ahorros de energía y controles de acceso. Sistemas cloud de gestión de accesos a través de sitio web o PC.

Clima Wines

Contacto: Adolfo Esteban González
Dirección: López Bravo, 19 Pol. ind de Villalonquejar 09001 Burgos
Tel: 947 257 722
E-mail: info@climawines.com
Web: www.climawines.com
Fabricante **Importador** **Exportador** **Servicio Mantenimiento**
Marcas: CLIMA WINES
Productos: Armarios climatizados para vinos, dispensadores de vinos por copas, climatizadores de espacio-bodega, sistemas de almacenaje de botellas, sistemas de almacenaje de cajas de vino, cava de puros.

Cocktails Machine Iberia

Contacto: Sebastien Pérez
Dirección: Carrer d' Europa, 13 08028 Barcelona
Tel: 663 722 378
E-mail: sebastien@cocktailsmachine.es
Web: www.cocktailsmachine.es
cocktailsmachine iberia
Marcas: COCKTAILS MACHINE

Colchón Dupen S.A.

Contacto: Ignacio Sancho Roig
Dirección: Polígono Industrial Norte, s/n 46230 Alginet (Valencia)
Tel: 961 754 304 **Fax:** 961 750 590
E-mail: isancho@dupen.com
Web: www.dupen.com
Fabricante **Importador** **Exportador**
Distribuidor **Servicio Mantenimiento**
Marcas: DUPEN
Productos: Colchones, bases tapizadas, somieres, literas, camas, canapés, almohadas, muebles a medida, decoración, etc.

Colchón Relax

Contacto: Ignacio Quintana
Dirección: P.Ind. Centrovia Crta Nacional II, Km 303 C/ La Habana, 1 50196 La Muela (Zaragoza)
Tel: 976 145 400 **Fax:** 976 145 418
E-mail: hoteleria@relax.es
Web: www.relax.es
colchones relax @colchonesrelax
Fabricante **Exportador** **Instalador**
Servicio Mantenimiento
Marcas: RELAX, BIOSYSTEM, DORELINE
Productos: Colchones de muelles, látex, viscoelásticos, Hr. Bases tapizadas; tapirelax, canapé firmeza, canapé abatible, bases elevables. Camas articuladas, eléctricas y manuales. Camas supletorias plegables y cama supletoria vertical. Somieres de lamas de madera de haya. Carta de almohadas para hoteles, almohadas de fibra, látex, vicoelásticas, HR. Fundas de colchones y almohadas. Edredones, nórdicos. Camas geriátricas eléctricas y manuales. Carro elevador con accesorios y complementos.

Colchón Star S.A.

Star sistemas de descanso

Contacto: Miguel Angel Badenas Fornals
Dirección: Santa Bárbara s/n 46114 Vinalesa (Valencia)
Tel: 961 490 317 **Fax:** 961 493 007
E-mail: Hosteleria@colchonstar.com
Web: www.colchonstar.com
Fabricante **Exportador** **Instalador** **Representante**
Servicio Mantenimiento
Marcas: STAR HOSTELERIA, STAR NAVAL
Productos: Colchones, bases, almohadas, mesillas y cabeceros.

Colchones Denoi

denoi

Contacto: Jose Manuel Torres
Dirección: Crta Nacional, 340, Km 685 03300 Orihuela (Alicante)
Tel: 966 740 827 **Fax:** 966 736 113
E-mail: info@colchonesdenoi.com
Web: www.colchonesdenoi.com
www.facebook/colchones.denoi
Fabricante **Exportador**
Marcas: DENOI
Productos: Colchones, topper, colchonetas para sofás cama, bases, canapés fijos y elevables, somier, camas supletorias, almohadas, rellenos nórdicos.

Solicite el cuestionario para participar de forma GRATUITA en la próxima

GUÍA

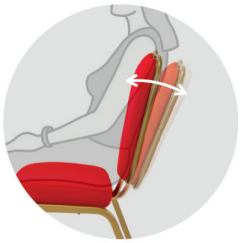
de proveedores 2021

a equipamientohostelero@curtediciones.com
o descárguelo en www.equipamientohostelero.com

Equipamiento Hostelero Contract @EHContract

DELTA FLEX

Sistema oscilante de retención progresiva basado en las geometrías DELTA. Permite variaciones de hasta 4º en el ángulo entre asiento y respaldo para facilitar el cambio de postura adaptándose siempre al peso y la fisonomía del usuario.



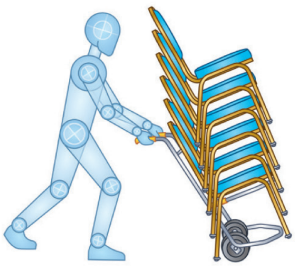
BUMPER

Perfil protector de impactos colocado en el perímetro del respaldo. De color oro, plata, negro y transparente con cordón de pasamanería.



APILABLES

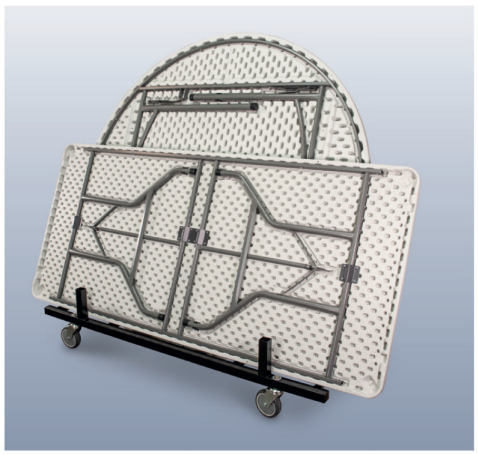
Construidas en estructura de aluminio unida mediante soldadura MIG robotizada. Terminación en pintura poliéster de aplicación electroestática. Incluyen 6 tacos de apoyo antirroces que evitan el contacto de las patas cuando se apilan. Apilables hasta 8 unidades.



APOYO ARTICULADO CON GEOMETRÍA ANTIFRICCIÓN

Incluidas en las 4 patas de nuestros modelos apilables, cuentan con un sistema de fijación antirretorno imposible de extraer. Están especialmente diseñados para facilitar el deslizamiento de una silla sobre otra, protegiendo el bastidor metálico de rayaduras.









Miguélez SEATING

www.miguelezseating.com

CALIDAD CERTIFICADA

VISÍTANOS EN **HIP 2020**

Pabellón: **14.0** Stand: **14.0G740**

7 años de garantía

Avda. Párroco Pablo Díez, 157
24010 León
+34 987 84 51 00
mobiliario@miguelez.com

CONFORME CON:

ISO 7173:89, UNE 11020-2:92 SILLAS, SILLONES Y TABURETES. MÉTODOS DE ENSAYO PARA DETERMINAR LA RESISTENCIA ESTRUCTURAL. ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES.

EN 1022:98 ASIENTOS. DETERMINACIÓN DE LA ESTABILIDAD.