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

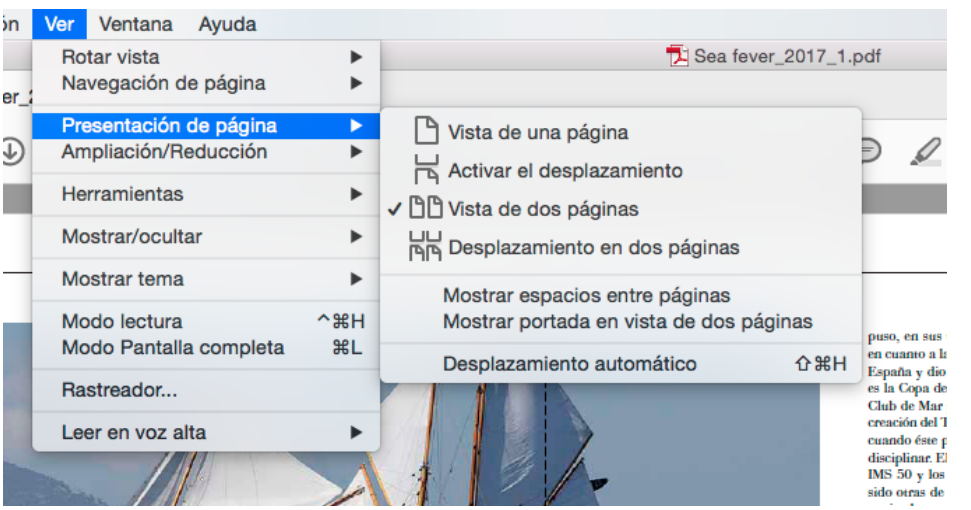
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

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 213 • 5 €

Equipamiento CONTRACT hostelero







Amenities Pack

Presente sostenible con futuro

TENDENCIAS
Cerramientos y aislamientos

DOSSIER
Productos de acogida

EQUIPOS Y PROGRAMAS DE GESTIÓN

PROYECTO A FONDO
EL CUARTEL DEL MAR



TAPICERÍA Y CORTINAJE ~ LAVADO EN LA COCINA



La higiene no es un juego

En estos momentos, **es más importante que nunca mantener la higiene de manos en los espacios públicos.** En comparación con las toallas de papel, secarse las manos con un secador de aire a propulsión emite más gotitas al aire*, aumentando así el riesgo de propagación de bacterias entre los visitantes.

En la actualidad, **al 75 % de los usuarios les gustaría que más instalaciones ofreciesen toallas de mano de papel en vez de secadores de aire****, convirtiéndolas en la opción preferida en la mayoría de los casos.

Elige la opción más segura y cámbiate a las toallas de mano de papel de Tork hoy mismo.

Visita www.tork.es/torkcampaigns/safer-choice-to-airdryers para obtener más información

* Margas E. et al., J Applied Microbiol, 2013
** Encuesta realizada en 2020 por United Minds en colaboración con CINT. La encuesta se llevó a cabo en siete países: Reino Unido, Estados Unidos, China, Alemania, Francia, España y Suecia. Un total de 7068 personas respondieron la encuesta.

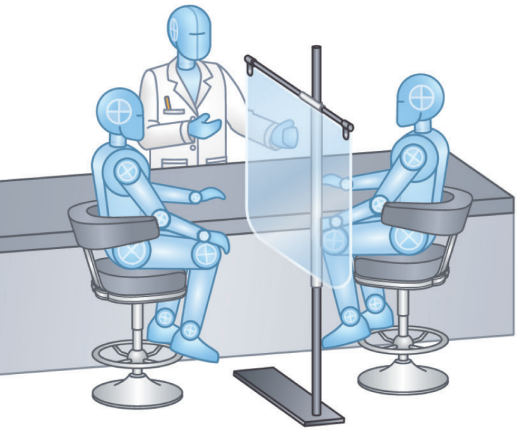
TORK®
Think ahead.

mamparas sociales

PARA EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA

Extenso catálogo con múltiples soluciones fijas, móviles y a medida















Soporte INOX, medidas personalizables.



Giratorio, regulable en altura. Puede incorporar ruedas y dispensador de gel hidroalcohólico.



Giratorio, regulable en altura y panel desplazable.



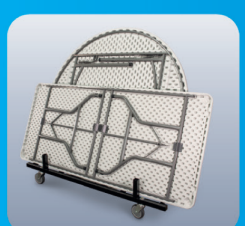
Desmontable y móvil. Grabado permanente de imagen corporativa.

Miguélez SEATING

www.miguelezseating.com

Avda. Párroco Pablo Díez, 157
24010 León, España
Tel: +34 987 84 51 00
Fax: +34 987 84 51 15
E-mail: mobiliario@miguelez.com

MOBILIARIO PARA CATERING, EVENTOS Y CELEBRACIONES.









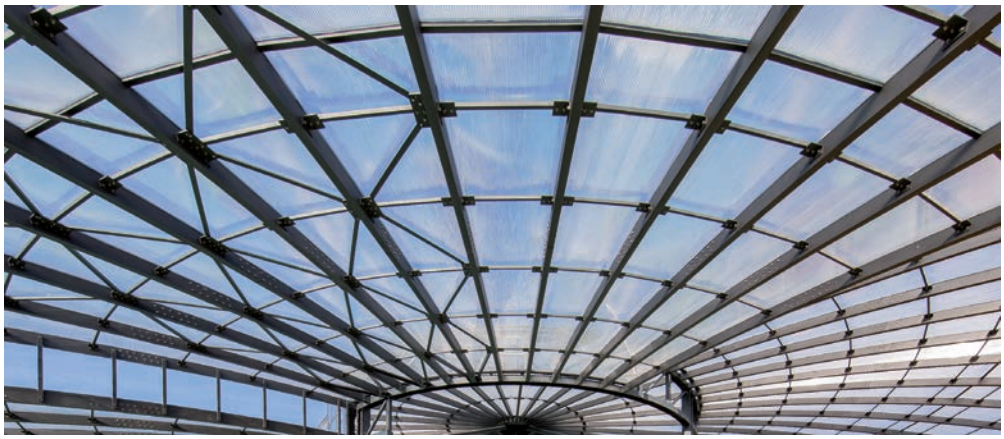


Sumario

Equipamiento Hostelero - N.º 213











Ahorro energético

Los proyectos de hostelería solicitan que sus cerramientos y aislamientos ofrezcan a sus clientes un notable confort, tanto térmico como acústico. Pero también hay que pensar en la eficiencia energética de las instalaciones. Hay infinidad de estudios realizados que cuantifican este ahorro y que se obtiene cuando en los proyectos se tienen en cuenta cerramientos con mayor eficiencia. Todos están alrededor del 30% de menor consumo energético, lo que se traduce en un ahorro económico nada despreciable. A este tipo de productos le dedicamos el "Tendencias" de este número, que también incluye información sobre mamparas separadoras, muy demandadas a raíz del Covid-19. Este tema también surge en otros reportajes de este mes, como en el de tapicería y cortinaje. Y es que la pandemia ha incrementado las exigencias que se piden a los textiles, que deben asegurar que el virus no se propague y generen una atmósfera segura para los huéspedes. También habrá que garantizar un buen lavado a los productos que se emplean en la cocina y en la mesa del restaurante, obteniendo acabados perfectos. También incluimos un reportaje sobre programas y equipos de gestión que consigan una gestión eficaz del establecimiento, ahora más necesaria que nunca. Además, ofrecemos un "Dossier" sobre productos de acogida y el "Proyecto a fondo" descubre la arquitectura y el interiorismo de El Cuartel del Mar, que se ha inaugurado este verano en Chiclana de la Frontera.



En portada

NT Amenities Pack

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

4 Tendencias: cerramientos y aislamientos
20 En portada: Amenities Pack
22 Proyecto a fondo: El Cuartel del Mar
30 Alimentación y bebidas
33 European Tissue Symposium
34 Baños
36 Cocinas
38 Lavado en la cocina
44 Pavimentos y revestimientos
45 Proyectos
46 Seguridad
47 Tecnología
48 Equipos y programas de gestión
54 Tapicería y cortinaje
62 Dossier: Productos de acogida
64 Guía del canal contract y horeca

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:** Sònia Garcia, Mª José Giménez, Maribel Gimisó. Consell de Cent, 398 bajos. 08009 Barcelona. Tel.: 933 180 101. Fax: 934 126 181. **Zona Centro: E-mail:** delegacionmadrid@curtediciones.com. **Distribución y suscripciones:** Encarna Rubia. **Tel.:** 934 121 177. **Suscripción:** 11 números: 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. **Editora:** Laura Curt Iborra.
Los dibujos, fotografías y artículos que se publican son propiedad del editor, quedando prohibida su reproducción total o parcial sin la autorización precisa. Las imágenes utilizadas en portada y sumario aparecen con sus créditos y/o pies de foto en sus respectivos artículos. El editor no se responsabiliza de la opinión de sus colaboradores redaccionales.
Printed in Spain.

sensius GOLD

by FUTURMAT

MÁXIMA EQUIPACIÓN DE SERIE



ECO FRIENDLY

IL GUSTO ITALIANO DEL CAFFÈ

NACE UNA NUEVA FORMA DE CONCEBIR EL CAFÉ

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

TENDENCIAS

Cerramientos y aislamientos

Para disfrutar de un interior confortable, insonorizado, seguro y que reduzca la factura energética, es necesario disponer de los cerramientos y aislamientos que mejor respondan a las necesidades de cada establecimiento. *Por Isabel Fernández*

OBJETIVO CONFORT



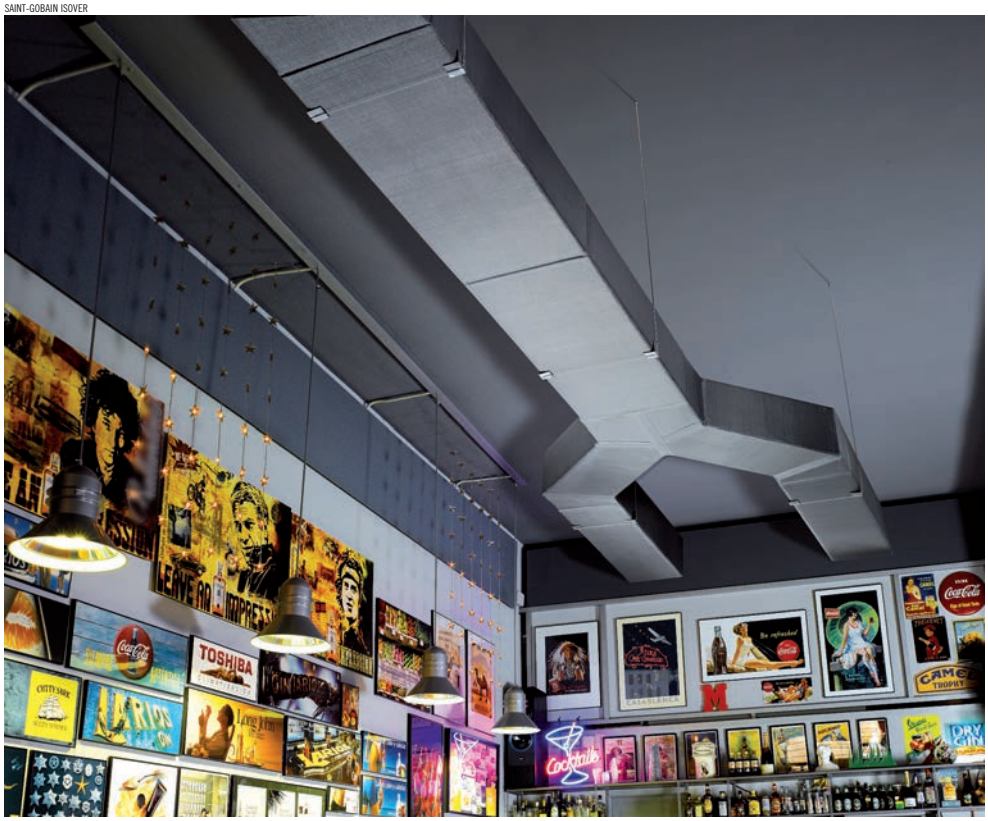


TECHNAL (JESÚS GRANADA)

Un buen cerramiento y aislamiento es esencial para reducir el consumo energético, al garantizar que todo el esfuerzo que se realiza en aire acondicionado y calefacción sea efectivo. Además, permite la entrada de luz natural y la ventilación. También es importante que estos sistemas protejan a los clientes del ruido de la calle.

Para Marina Alonso, directora de Marketing y Comunicación de Ursa, "los proyectos hosteleros demandan un alto grado de excelencia a sus cerramientos y aislamientos con la finalidad de que los huéspedes tengan un notable confort, tanto térmico como acústico. Pero aparte de la comodidad de los huéspedes, también hay que pensar en la eficiencia energética de las instalaciones. No hay que olvidar que sólo en agua y energía un hotel destina el 9% de sus costes de operación, la segunda partida más alta después de la de personal. Con buenos cerramientos y aislamientos se favorecerá el ahorro de energía, la reducción de costes y el respeto medioambiental, y mejorará la imagen corporativa del establecimiento". En ello insiste Gonzalo Díaz, jefe de actividad de la envolvente de Saint-Gobain Weber, al señalar que "los edificios de hostelería deben ofrecer confort. Esta característica se consigue con cerramientos que aporten acondicionamiento térmico y acústico al edificio. Existe también una tercera 'pata' que puede llegar a ser tan importante como las dos primeras, y es la calidad del aire en el interior del edificio, pero esta forma parte de otros equipamientos Los proyectos hosteleros han de contemplar cerramientos que tengan en cuenta esta realidad para que el cliente perciba esa sensación de confort que hace que el usuario tenga en cuenta ese hotel para reservas futuras". Además, en los proyectos del canal contract y horeca se deben ofrecer grandes superficies acristaladas, así como facilitar la accesibilidad y las transacciones interior-exterior.

SAINT-GOBAIN ISOVER



MELIÁ BENIDORM (SAXUN)



Bajar la factura energética

La elección de materiales para puertas, ventanas, tabiques móviles o marquesinas es esencial para una hermeticidad óptima y eficiente, pero también se deben buscar productos que, además de ser eficientes, sean decorativos.

Según Gonzalo Díaz, de Saint-Gobain Weber, "hay infinidad de estudios realizados que cuantifican este ahorro y que se obtiene cuando en los proyectos se tienen en cuenta cerramientos con mayor eficiencia. Todos están alrededor del 30% de menor consumo energético, lo que se traduce en un ahorro económico nada despreciable". Por su parte, Nicolás Bermejo, responsable de Marketing Técnico y Sostenibilidad en Saint-Gobain Isover y Placo, considera que "el potencial de ahorro sobre un edificio diseñado con un correcto sistema de aislamiento en todas sus aplicaciones es muy alto, llegando casi al 90%, por ello el aislamiento es una de las contribuciones principales para la consecución de edificios de consumo casi nulo. En combinación con cerramientos óptimos, teniendo en cuenta tanto el tipo de acristalamiento como del perfil y marco, el aislamiento en la envolvente, aplicable en el sistema de fachada y cubiertas, es fundamental para alcanzar los máximos niveles de ahorro energético, con la consiguiente reducción del gasto en refrigeración y/o calefacción. Todo ello se traduce en beneficio directo tanto para el usuario, a nivel de confort y ahorro, así como para el medio ambiente, al minimizar las emisiones de CO_2 por esta reducción en los consumos". Asimismo, Marina

El potencial de ahorro de un edificio diseñado con un correcto sistema de aislamiento es muy alto



NOTSON ACÚSTICA



En terrazas, jardines y piscinas

Otros sistemas de cerramientos que se instalan en hoteles son los ubicados en terrazas, jardines y piscinas, que sirven tanto para aislar del calor en verano como para proteger del frío en invierno. Estos productos requieren sobre todo materiales que sean resistentes a las inclemencias meteorológicas.

En el caso de las piscinas, hay que emplear materiales con altas medidas de seguridad y que impriman un plus de diseño. La estructura de las cubiertas para piscinas puede ser de aluminio o de madera, esta última por ejemplo si se quiera colocar en un entorno de montaña o rural. Lo que es vital es que el resto de paneles deben ser siempre translúcidos para que los clientes puedan darse un baño sin renunciar a las vistas

En lo que respecta a los cerramientos para terrazas y jardines, deben tener ante todo la transparencia y apertura que les posibilite a los usuarios mantener la sensación de estar al aire libre a pesar de lo adversa que pueda ser la meteorología, gracias a sistemas de acristalamiento que sean transparentes y versátiles. Los perfiles de aluminio, los acristalamientos y accesorios están expuestos al viento, cambios de temperatura, salitre, rayos UV, etc., por lo que es fundamental emplear materiales de alta calidad, cumpliendo las normativas y, sobre todo, tener sistemas diseñados para resistir cualquier situación meteorológica. El grueso del vidrio, siempre templado, se calcula para cada obra en concreto, dependiendo de muchos factores, como la altura del acristalamiento, la altura del edificio desde el suelo, la presión del viento, las fuerzas de succión y los coeficientes de esquina.

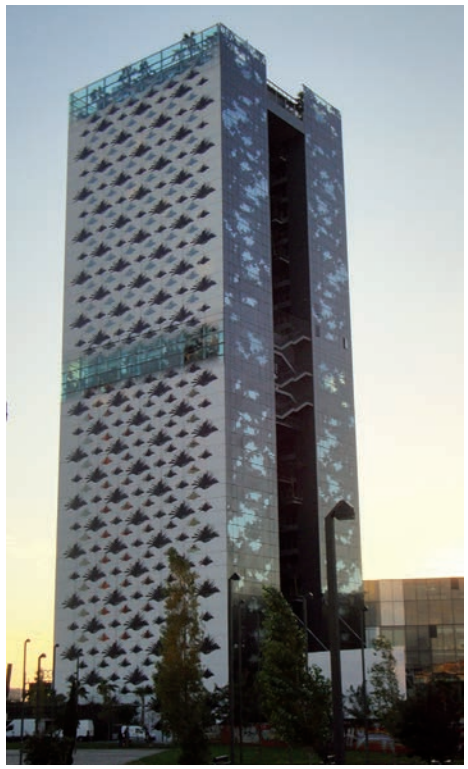


ABRISUD

NOTSON ACÚSTICA



URSA



Alonso, de Ursa, también coincide en que, "con el correcto aislamiento y el uso de otras medidas de eficiencia energética como los cerramientos y la mejora de las instalaciones, un hotel puede ahorrar hasta un 90% de la energía que consume. Además, hay que tener en cuenta que cualquier desembolso planificado en la mejora del comportamiento energético del edificio será una inversión que será amortizada en pocos años con un alto retorno en ahorro de costes energéticos".

Planificación del proyecto

La mejor solución para un proyecto es aquella que, además de adaptarse a las necesidades específicas de cada edificio, se adecúa también a las condiciones climatológicas del entorno e incorpora la última tecnología para disminuir el impacto medioambiental. Es primordial trabajar desde el inicio del proyecto con el arquitecto, saber la ubicación del mismo, buscar el sistema más adecuado y cubrir las necesidades de explotación del establecimiento.

Según Marina Alonso, de Ursa, un proyecto de cerramientos y aislamientos se debe plantear, "principalmente, poniéndonos en manos de expertos que nos asesoren de los materiales idóneos para cada caso. Hay que tener en cuenta muchas variables que determinarán los materiales y los espesores más adecuados dependiendo de diversos factores desde el emplazamiento, la orientación, su antigüedad, los servicios que ofrece (por ejemplo si tiene piscina climatizada) e incluso su categoría". Por su parte, Gonzalo Díaz, de Saint-Gobain Weber, indica que, "en primer lugar, el proyecto ha de estar diseñado cumpliendo escrupulosamente el Código Técnico de la Edificación (CTE) de 2019. Una vez obtenidos los requisitos mínimos a cumplir, se deben elegir los sistemas constructivos para conseguirlos. Es una buena idea consultar con fabricantes de reconocido prestigio en el sector de la construcción la mejor opción para el proyecto y exigir que estos sistemas tengan la certificación europea ETE (Evaluación Técnica Europea), siendo esta una garantía más respecto al funcionamiento del mismo". Además, Nicolás Bermejo, de Saint-Gobain Isover y Placo, añade que, "ante el incesante incremento del precio de la energía, unido a la necesidad de garantizar un confort de los usuarios, la disponibilidad de materiales de altas prestaciones está cobrando una mayor relevancia, por cuanto supone unos ahorros económicos que justifican y rentabilizan las inversiones acometidas junto con la garantía de un completo confort a sus usuarios. Es necesario tener en cuenta que, dentro de los gastos de explotación de muchos de estos establecimientos, como por ejemplo un hotel, los energéticos representan uno de los mayores porcentajes. Un hotelero demanda sistemas de climatización que, garantizando tanto el confort térmico como acústico de sus clientes, tenga la mayor eficiencia energética posible para minimizar los costes de explotación, por lo que la integración de estos aspectos desde el inicio del proyecto en su planificación debe de ser fundamental".

Asimismo, Benito Gaona, de la División Hoteles de Technal/Wicona, apunta que el proyecto se debe planificar "estudiando bien la tipología de las carpinterías que mejor encajan, la orientación de los huecos, la ubicación del hotel, si el hotel tiene estacionalidad –invierno o verano–…, y, con estos datos, analizar la solución más adecuada".

Fachadas ventiladas

Una gran opción para un mayor ahorro energético, un mayor confort acústico y una gran versatilidad en lo que respecta a la estética es decantarse por una fachada ventilada, un sistema constructivo de cerramiento exterior constituido por una hoja interior, una capa aislante y una hoja exterior no estanca. Esta clase de fachada posibilita acabados duraderos y de gran calidad. Además, ofrece buenas prestaciones térmicas, aunque tiene un precio elevado. Sobre la fachada del edificio (hoja interior) se ancla una subestructura dirigida a



URSA

Ahorro energético del 30% en 10 años

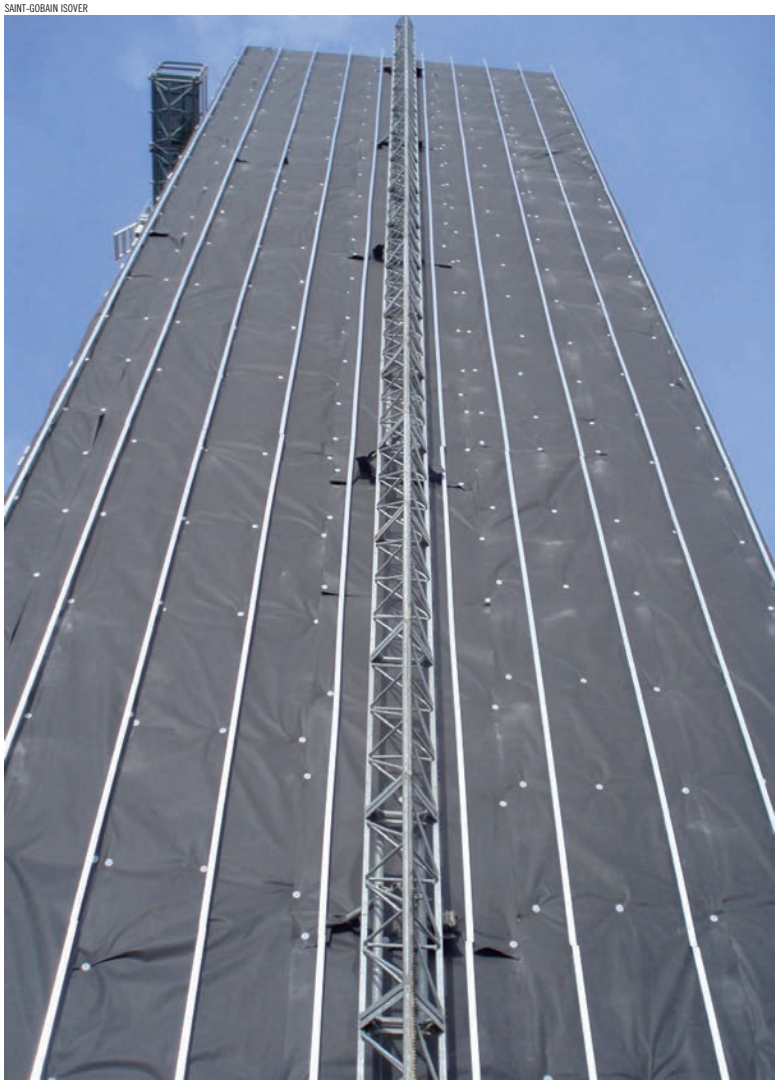
El estudio *Potencial impact of high-perfomance glazin on energy and CO_2 savings in Europe*, realizado por TNO en 2019, da algunas claves para que, en el año 2030, estemos ahorrando en torno al 30% de la energía que consumen los edificios europeos. En este informe se incluye al vidrio de altas prestaciones como un componente clave en el rendimiento energético de los edificios, por lo que un cambio de ventanas será un paso decisivo en la consecución de estos objetivos. Esto se debe a que en Europa todavía existen una amplia mayoría de ventanas y acristalamientos con vidrios anticuados e ineficientes, tal y como señalan varios estudios científicos e informes de la Comisión Europea. En las últimas décadas, las prestaciones de los acristalamientos han aumentado considerablemente, poniéndose a disposición del usuario vidrios energéticamente eficientes. Gracias al gran potencial de ahorro energético que supondría cambiar los vidrios de los edificios de la Unión Europea por acristalamientos eficientes, para el año 2030 se conseguiría el ahorro de aproximadamente hasta el 29% del consumo energético. Esto, además, implicaría una contribución del 42% en el camino hacia la meta en materia de eficiencia energética que la Unión Europea se ha marcado para 2050: ser la primera economía neutra en carbono.

Según Estibaliz Berrio Olangua, responsable de Guardian Select (marca de Guardian Glass) en España y Portugal, "encontrar el vidrio que proporciona aislamiento térmico y que mejor encaje con nuestras necesidades resulta cada vez más sencillo. A la hora de seleccionar los vidrios, tenemos la oportunidad de seleccionar las opciones que nos ofrezcan el mejor equilibrio entre las propiedades de aislamiento térmico (valor U) y la capacidad de detener las ganancias de calor que ocasiona la incidencia de los rayos del sol (valor g). Haciendo una adecuada selección y balance de estos valores para el acristalamiento, el ahorro se maximiza y multiplica en todos los tipos de edificios, adaptándolos a las condiciones climatológicas del lugar donde se ubican".



GUARDIAN GLASS

SAINT-GOBAIN ISOVER





soportar la hoja exterior del acabado, así como una capa de aislamiento, mediante espigas plásticas o mortero adhesivo. Una vez colocada la capa aislante, se monta la hoja de acabado. La subestructura deja una cámara de aire de unos pocos centímetros entre el aislamiento y las placas que conforman la segunda piel. Las juntas entre estas placas son abiertas, posibilitando el flujo del aire. Las placas exteriores pueden ser de diversos materiales: piedra, madera, paneles sándwich, etc. La piel exterior o de acabado debe disponer de ranuras tanto en la parte inferior como en la superior para permitir la renovación del aire. En los puntos singulares (línea de cumbrera, perímetro de las ventanas…) se deben disponer vierteaguas u otros elementos de protección para dificultar la entrada de agua en la cámara interna, ya que reduciría la efectividad del aislante térmico".

Ventanas y puertas

Puertas y ventanas de calidad reducen el flujo térmico, lo que repercute en que el establecimiento sea poco sensible a las variaciones de temperaturas exteriores y tendrá un mayor ahorro energético a lo largo de todo el año. Un hotel tiene en su edificio partes muy diferenciadas destinadas a distintos usos. Por lo tanto, según en qué espacio vaya, se instalará una clase de cerramiento u otro.



SAINT-GOBAIN WEBER

URSA





WICONA

Como indica Benito Gaona, de Technal/Wicoma, “para habitaciones se pondrá lo más adecuado a su uso. Normalmente en un hotel vacacional buscaremos una corredera que nos de luminosidad y acceso a una terraza, y en un hotel urbano una practicable que atenúe el ruido del tráfico rodado propio de la ciudad. En los *lobbys* siempre optaremos por sistemas que nos permitan grandes acristalamientos, que conecten y hagan fluir los espacios”.

Por otro lado, en los hoteles tienen cabida todos los tipos de puertas automáticas, desde correderas a giratorias. También pueden instalarse puertas con particularidades para necesidades específicas, como telescópicas, para conseguir el máximo espacio de pasos, o puertas automáticas con un sistema antipánico integral, que posibilitan replegar las hojas en los laterales en caso de evacuación o por necesidades puntuales de paso mayor como, por ejemplo, una puerta automática capaz de ofrecer la máxima velocidad de apertura y cierre es una garantía de ahorro y eficiencia energética.

Por su parte, las puertas de las habitaciones deben cumplir con la normativa de 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… El conjunto de cerco y puerta debe estar homologado.

Tabiques móviles

Los tabiques o muros móviles son muy demandados a la hora de aislar espacios dentro de una misma zona. Tienden a estar muy presentes en salones para eventos. El mejor sistema es aquel que permite el mayor índice de aislamiento acústico e insonorización y, al mismo tiempo, el mayor número de divisiones en las salas. En la actualidad, los más demandados son aquellos que tienen componentes acristalados y acabados en madera. Según Antonio Pirretas, director general de Notson Acústica, "la tendencia es poder utilizar accionamientos electrónicos en lugar de manuales, pero su problema es el precio".

Techos

Los techos desempeñan un papel protagonista en la conservación eficaz de la energía, por lo que en cada proyecto se deben considerar aspectos como el confort visual y el ahorro energético, ya que altos niveles de reflexión de la luz en unos techos técnicos pueden influir de forma positiva en el mantenimiento de una iluminación apropiada en los interiores, mejorando el confort visual y reduciendo el consumo excesivo de electricidad. Otro aspecto a tener en cuenta es el confort térmico. La masa térmica de la estructura de los edificios absorbe las garantías térmicas diurnas y, por la noche, este calor almacenado es irradiado a la habitación. Por este motivo, es determinante que exista un contacto entre el aire de la habitación y la masa térmica del edificio para que se produzca la transferencia térmica. Los techos flotantes ofrecen una solución ideal que, además, incorporan elementos de diseño originales. Por su lado, los techos acústicos permiten conseguir un óptimo rendimiento de atenuación o absorción acústica de una sala a otra para maximizar o minimizar la inteligibilidad del discurso según corresponda y, por ejemplo, facilitar la concentración en salas de reuniones.

Materiales

Sin duda, los materiales escogidos para el perfil de los cerramientos debe ser de calidad y resistente, encontrándose entre las alternativas más habituales la madera, el aluminio y el PVC.
La madera es un buen aislante tanto térmico como acústico. La mayoría de cerramientos de este material recibe un tratamiento ignífugo. Como contrapartida, necesita cuidados específicos, como barnizar la parte externa cada dos años. La madera no es aconsejable en zonas donde es habitual que llueva mucho o haga viento frecuentemente, ya que sufre más desgaste.
El aluminio sobresale por su resistencia, ligereza y durabilidad, además de por adaptarse bien a las condiciones climatológicas. Benito Gaona, de Technal/Wicoma, destaca este material



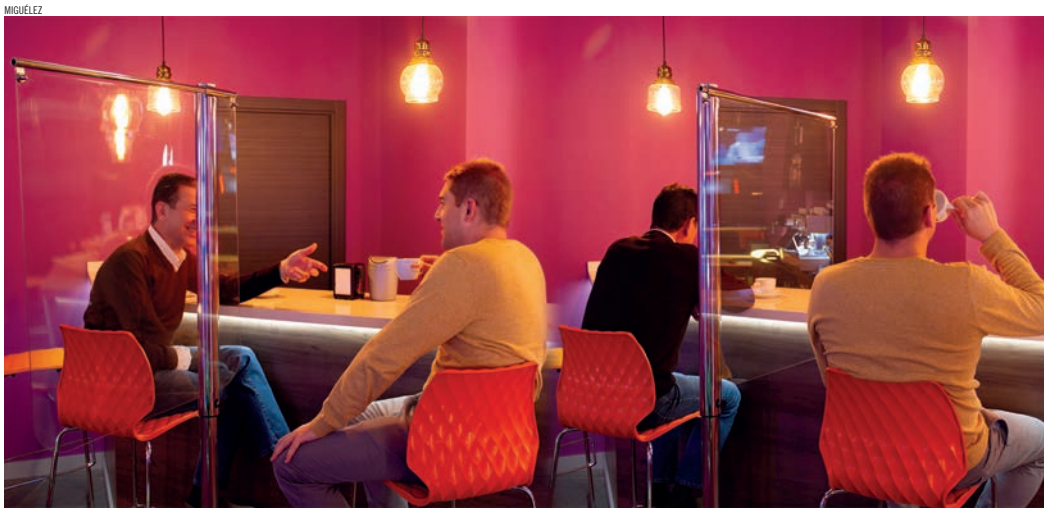
WICONA

como el más empleado por “su versatilidad y el hecho de que se pueda reciclar infinitas veces y ser usado de nuevo”.
Los cerramientos realizados con PVC cumplen con cuatro tipos de aislamiento: térmico, acústico, ignífugo e hidrófugo. Presenta varios acabados e, incluso, puede imitar fielmente la madera. Además, es un material que garantiza la durabilidad, la permeabilidad del aire y estanqueidad del agua, y tiene una gran resistencia al viento.
Prácticamente en todos los cerramientos se instalan vidrios de cámara y el templado. En el vidrio de cámara hay que prestar especial atención al espesor del cristal y la cámara. El espesor de cada capa y el laminado del vidrio (unión de varias capas de vidrio) aumenta la resistencia y el aislamiento. El grosor de las láminas también determina el resultado. En la actualidad se emplean más vidrios de capa de baja emisividad en los que se integran propiedades de control solar. En cuanto al vidrio templado, ofrece grandes prestaciones de seguridad gracias a su capa intermedia de polivinilbutiral, siendo perfecto para soportar actos vandálicos.



En cuanto a los aislantes, Marina Alonso, de Ursa, opina que depende “de las zonas que se quieran aislar (la envolvente, los tabiques interiores, techos, suelos o la cubierta). En general, materiales aislantes como la lana mineral de vidrio o el XPS cubren todo el rango de necesidades que se puedan tener para lograr la máxima eficiencia energética, aportando distintas prestaciones y ventajas en cada caso”. Por su parte, Gonzalo Díaz, de Saint-Gobain Weber, afirma que “el más utilizado en Sistemas de Aislamiento Térmico por el Exterior (SATE) es el EPS. Son placas de poliestireno expandido que recubren toda la envolvente opaca del edificio y que aportan el acondicionamiento térmico oportuno. Otros paneles que están empezando a consolidarse en el mercado del SATE son las lanas minerales. Estas aportan, además del aislamiento térmico, propiedades de acondicionamiento acústico. Cabe destacar en este caso que es un material no combustible, propiedad muy apreciada en términos de protección al fuego de la fachada. En mi opinión es el panel aislante más completo. El acabado decorativo más extendido son los morteros listos al uso. Estos materiales, que se encuentran en diferentes granulometrías y con una amplísima gama de colores, tienen también varios tipos de calidades para elegir la más apropiada en función a la prestación que se está buscando. Los ligantes acrílicos, en base siloxano o en silicato de potasio, son prácticamente todos los que se pueden encontrar en el mercado español actualmente. Cada tipo de ligante destaca en una prestación concreta”.

MIGUÉLEZ



Mamparas para impedir la transmisión del Covid-19

Las mamparas sociales se han convertido en una solución adaptada y eficaz para un escenario tan cambiante en hábitos y comportamientos como está siendo el Covid-19. Se trata de mamparas móviles y fijas que, por ejemplo, separan a los distintos comensales de un restaurante, a clientes y trabajadores en las recepciones o en las barras de bar, etc. Suelen estar fabricadas, entre otros materiales, de metracrilato, policarbonato, cristal securizado o vidrio templado de seguridad.
Estos productos “permiten transformar cualquier espacio horeca y de trabajo en un lugar seguro para ser ocupado por personas de diferentes unidades familiares, garantizando la comodidad en la utlización de las instalaciones, así como una higiene y protección absolutas para el propio usuario. Nuestros sistemas ofrecen movimientos giratorios, horizontales y verticales de la propia pantalla. En algunas inversiones incluye bandeja portaobjetos y dispensador de gel hidroalcohólico. Su mantenimiento es nulo y la base con ruedas y parachoques opcional le aportan gran manejabilidad. También se pueden personalizar mediante coloración de paneles, grabados con técnicas láser y de fresado que proporcionan al producto una mimetización perfecta con el entorno y la imagen corporativa de cada empresa”, asegura Jorge Miguélez, gerente de Miguélez Seating.


1


2


3


4

1. Reynaers

Las puertas MasterLine proporcionan el máximo confort y seguridad para el usuario, a la vez que una gran variedad en diseño, lo que permite a los arquitectos resolver cualquier espacio con elegancia, funcionalidad y la más alta eficiencia energética. Las nuevas puertas pivotantes MasterLine Pivot Door se presentan como una declaración de arquitectura pura, con múltiples configuraciones y posibilidades que encajan en cualquier instalación. Sus principales características son: dimensiones máximas de 4 m de altura y 2,5 m de anchura en la versión XL; posibilidad de hojas múltiples consecutivas en la versión Landscape; alta resistencia al robo; posibilidad de integrar manetas con acabado antimicrobiano, y certificación Passive House en la versión Passive Door.

2. Hüppe

La mampara protectora Hüppe ProtectYou destaca por su cristal securizado de 6 mm, física y térmicamente mucho más resistente y fuerte que otros materiales, con lo que se obtiene más protección y resistencia contra los golpes o rayaduras. Ofrece máxima visibilidad y es 100% transparente. Además, gracias a su superficie de cristal, la mampara protectora es especialmente fácil de limpiar e higiénica. Hüppe ProtectYou está disponible en distintas opciones y tamaños. También es posible fabricarlo totalmente a medida con opciones 100% personalizables para adaptarlo a cada negocio.

3. Notson Acústica

Notson Acústica ha desarrollado un nuevo sistema de cerramiento automático de los módulos en sus tabiques móviles. La tecnología E-move consiste en automatitzar el accionamiento de cada módulo a través de corriente. De esta manera, el accionamiento es muy sencillo y cómodo. La ventaja de este tipo de tecnología es que no es necesaria ninguna conexión eléctrica en la instalación. Por este motivo, se consigue un nuevo producto innovador y a un precio muy competitivo.

4. Vicaima

Los nudos y los poros pronunciados de la madera son características auténticas muy apreciadas y buscadas por los prescriptores a nivel internacional. Este deseo por lo irregular y por la afinidad íntima con la naturaleza se observa en el revestimiento Naturdor® Roble Heritage. Con su chapa de roble natural combinada de forma aleatoria, el producto hereda su autenticidad de la naturaleza. Roble Heritage presenta una versatilidad única que puede integrarse en una decoración más contemporánea o industrial, o en un estilo más rústico y natural.


5


6

5. Superban
Superban ha lanzado nuevas colecciones de pantallas y mamparas para evitar la propagación y expansión del coronavirus. Se apuesta por diseños innovadores y vanguardistas con múltiples combinaciones de vidrio y colores de perfilería (blanco, negro y plata), llevando la mampara más allá de sus funciones ordinarias de protección para convertirla también en un elemento decorativo de primer orden.

6. Kettal
Kettal edita el *penthouse* de VDL Research House de Richard Neutra, una obra de 1963 donde se plasmó todas sus teorías arquitectónicas, entre ellas el biorrealismo, señalando la relación entre arquitectura y salud. La estructura VDL Penthouse, de 12,4 m, mantiene intacta la distribución original de la obra y también en una versión con el interior diáfano. Con la supervisión de Dion Neutra, su hijo, se han actualizado las técnicas constructivas y los materiales, respetando todos los detalles. Se ha desarrollado un sistema domótico para el control de la iluminación, aire acondicionado, calefacción, etc.

7. Deyban
Deyban se reinventa y demuestra una vez más su capacidad de innovación y renovación tecnológica con el lanzamiento de nuevas mamparas y pantallas de cristal templado para la protección de la expansión del Covid-19. El vidrio templado es un aliado perfecto en este tipo de mamparas por su alta resistencia a los productos de limpieza, manteniendo de por vida su elegancia y transparencia. En la imagen se observa el modelo Corinto.

8. Weber
webertherm base plus es un mortero concebido para la adhesión y regularización de paneles aislantes en los sistemas webertherm de Saint-Gobain Weber. Entre los principales beneficios de este producto, destaca su impermeabilidad (manteniéndose siempre seco), acabado liso y perfecto gracias a la ligereza de su composición, y una alta resistencia frente a los impactos. Saint-Gobain Weber es plenamente consciente de la importancia del aspecto de la fachada de un edificio, puesto que es su carta de presentación. De ahí que el nuevo webertherm base plus suponga un complemento perfecto y un importante aporte de prestaciones técnicas a los conocidos sistemas webertherm de aislamiento térmico por el exterior, que permiten maximizar el grado de confort y ahorro energético en el interior de los edificios, creando una atmósfera interior cálida y acogedora en invierno y una temperatura fresca y confortable en verano.


7


8


9



10

9. Technal

Tigal es un sistema *mix* que reúne lo mejor de cada concepto ya que cierra como una practicable y corre como una deslizante. Ahorra espacio en la habitación, lo que implica más metros útiles para los clientes del hotel y ofrece un excelente aislamiento acústico, de hasta 40 dB a Ratrf, lo que garantiza un óptimo descanso para los usuarios. Al combinar un paño fijo y uno móvil, ofrece un menor mantenimiento y un mejor ordenamiento de salida a la terraza. Es eficiente térmicamente (Uw00,85 W/m²/K) y dispone de una elevadísima estanqueidad al agua (E 1200 Pa), ideal para edificios en altura con alta presión de viento. Además de todas estas prestaciones, es sostenible, ya que el sistema está extruido con aluminio con la huella CO^2 más baja del mercado, un factor clave para hoteles que están comprometidos con el medio ambiente.

10. Ibermampara

El modelo Coral de Ibermampara es una mampara anticontagio fabricada en vidrio templado de seguridad, que se caracteriza por su alta resistencia. A ello hay que añadir la confianza que otorga el vidrio al permanecer inalterable a lo largo del tiempo, aunque se utilicen productos agresivos de limpieza.

11. Ursa

Ursa Terra Vento es un nuevo panel específicamente diseñado para fachada ventilada. Este panel de lana mineral con la mejor conductividad térmica del mercado (λ 0,032 -W/mK–) evita que las oscilaciones térmicas del exterior repercutan en el interior, influyendo notablemente en el confort de los ocupantes del edificio. Acústicamente, el nuevo panel proporciona también una gran protección frente al ruido del exterior. El aislamiento acústico aumentará entre 7 y 10 dB (A). Además, es totalmente incombustible, por lo que no contribuiría a la propagación del fuego en caso de incendio. También evita el sobrecalentamiento del muro exterior en verano. Su carácter no hidrófilo y no capilar hace que sea un material repelente al agua. Esta condición ha sido probada en distintos ensayos de absorción de agua por inmersión parcial que garantizan su nula absorción de agua.


11


12

©Werner Huthmacher

12. Wicona

Wicona Wicline 75 Top se distingue del resto de opciones por ofrecer una eficiencia energética excepcional. Este modelo consigue las más altas prestaciones térmicas y el menor impacto en el medio ambiente gracias a su ecodiseño, ya que cuenta con materiales 100% reciclados como las poliamidas, y está fabricada con Hydro Circal, un aluminio primario certificado, mucho más sostenible, con una huella de carbono máxima de 2,3 kg de CO_2 por cada kg de aluminio. Una reducción importante teniendo en cuenta que la media europea está en 8,6 kg de carbono por uno de aluminio. Con componente certificado Passive House y Cradle to Cradle Silver, este sistema de Wicona se convierte en el mejor aliado del medio ambiente.


13

13. Duscholux

Duscholux ofrece sus nuevas pantallas protectoras en opción vidrio y metacrilato totalmente adaptables a las necesidades del cliente. Las pantallas Duscho Shield20 se fabrican a medida, incluyendo recortes y taladros. El vidrio de alta calidad y 6 mm de espesor permite una limpieza y desinfección cómoda y fácil. Es resistente a flexión, rayado, choque y cambios bruscos de temperatura.

14. Miguélez Seating

Las mamparas para el distanciamiento social de Miguélez Seating destacan por su solidez y funcionalidad. Esenciales en cualquier instalación horeca y/o contract, proporcionan a los clientes comodidad, higiene y una protección absoluta en espacios compartidos con otras personas. Están fabricadas en PET, PES policarbonato y metacrilato; con estructuras de inox y acero DD11. Cuentan con acabados en negro, plata y oro. Admiten ruedas y parachoques en PVC, dotándolas de movilidad y facilitando su almacenamiento. Al igual que todas sus referencias de mamparas sociales, existe la posibilidad de usar paneles con coloración para que cumplan su función y además ser opacas para dotar de intimidad al usuario, así como la fabricación de unidades a medidas.


14




15


16

15. Isover

Climaver® de Saint-Gobain Isover es una solución de conductos autoportantes para aire acondicionado, calefacción y ventilación, construidos por un panel rígido de lana de vidrio de alta densidad y aglomerado con resinas termoendurecibles. Una de sus caras, la que constituirá la superficie externa del conducto, está recubierta de un revestimiento que actúa de barrera de vapor y proporciona la estanqueidad al conducto. La otra cara, la del interior del conducto, puede aparecer con revestimiento de aluminio o con tejido neto. Estos sistemas permiten una óptima instalación y configuración gracias a su revestimiento exterior exclusivo, que incluye el marcado de líneas guía según el Método del Tramo Recto (MTR), facilitando el corte de los conductos rectos para la obtención de figuras y eliminando riesgos de errores en el trazado.

16. Cortizo

Cor Vision Plus es un sistema de corredera de grandes dimensiones con hojas de hasta 4 metros de ancho o de alto. Su superficie máxima de acristalamiento del 94% y su nudo central de tan solo 25 mm le otorgan un atractivo diseño minimalista. Presenta una capacidad de acristalamiento máxima de 54 mm, ofreciendo unas excelentes prestaciones térmicas (Uw desde 0,9 W/m²/K) y acústicas (Rw=43db). Admite combinaciones de hasta seis hojas, con encuentros en esquina o rincón a 90° sin parteluces. La solución *galandage* permite esconder la hoja en el muro de obra y la apertura total del vano. Cuenta con un sistema de apertura manual (peso máximo por hoja de 400 kg) o motorizado (peso máximo por hoja de 700 kg). Por su parte, la accesibilidad se ve favorecida por la posibilidad de embutir el carril e incluso integrarlo totalmente con el suelo.

17. Saxun

Los *wind screens*, sistemas de protección solar entendidos como estores enrollables para exteriores, ofrecen, gracias a sus líneas limpias y a su alta funcionalidad, el carácter que necesita cada proyecto. Dante, un cajón recto que se adapta a todo tipo de huecos de obra, y Grazia, con cajón curvo pensado para los lugares que necesitan formas orgánicas y holísticas, ofrecen la protección más natural y estética compatible con tipo de ventanales y pérgolas bioclimáticas. Con este producto, el usuario encuentra la máxima intimidad y calidez en el espacio al tiempo de una protección a inclemencias meteorológicas que resiste vientos hasta de clase 5.


17

vicaima

UNEXPECTED HARMONY



Protegido.

Puertas Corta-Fuego Performance Vicaima.
Cuando las vidas y la propriedad interesan!

Síguenos:

vicaima.com

NT Amenities Pack

Cuidando el medio ambiente

El compromiso de Amenities Pack con el medio ambiente pasa por reducir su impacto ambiental mediante políticas ecológicas eficientes y el uso de la tecnología más avanzada para que sus procesos dejen una huella ecológica mínima.



Amenities Pack controla todos los procesos, desde la adquisición de materias primas hasta la fabricación en sus nuevas instalaciones, además del envasado y el reciclaje. También están optimizando y reduciendo el uso de agua y energía. La compañía tiene un fuerte compromiso para potenciar el consumo responsable, ético y sostenible, y poder afrontar los grandes retos medioambientales de este siglo desde una posición avanzada que les permita evolucionar constantemente en sus propuestas para la industria hotelera.

Amenities Pack entiende su labor empresarial a través de cinco palabras claves: analizar, mejorar, reducir, reciclar y reutilizar. Así, analiza constantemente su actividad empresarial para poder mejorar cualquier aspecto que la haga más sostenible. Además, se ha fijado el objetivo de reducir y eliminar lo antes posible el uso de plásticos derivados del petróleo en sus productos en la medida de lo posible y, en cualquier caso, controlarlo y reciclarlo, con una apuesta clara en este último apartado: reciclar después de su vida útil para poderse reutilizar.



En sus productos están aplicando materiales medioambientalmente sostenibles. Así, las botellas o envases pueden ya estar fabricados con plástico postconsumo (PET) 100% reciclado y ácido polilático (PLA), que se obtiene al 100% del almidón de



maíz, de trigo o de patata. El almidón se transforma biológicamente y mediante un proceso químico se polimeriza transformándolo en PLA. Las botellas son 100% biodegradables y, después de su uso, se descomponen totalmente volviendo a la naturaleza sin alterarla. El *packaging* está elaborado con papel piedra, papel reciclado y cartón reciclado procedentes de bosques gestionados. Y complementos como peines, cepillos, calzadores o pechas están realizados con PLA o madera certificada de bosques certificados (FSC).
Amenities Pack es consciente de la huella ecológica que toda actividad humana deja en el planeta y, por ello, ha sometido sus procesos de fabricación y productos a los más estrictos controles de calidad medioambiental, avalados con las certificaciones internacionales más solventes: EU Ecolabel, Ecocert, FSC, Printed With Soy Ink-Water Resistent, 100% Tree Free, Applus, Ecoembes, Torre PET, Cradle to Cradle, ISO 14001, ISO 22716…
Además, sus productos no están testados en animales en ninguna fase de la producción y eso incluye a sus proveedores, ya que Amenities Pack verifica que ellos también cumplan las normativas internacionales.

Tecnología para la máxima desinfección

Por otro lado, Amenities Pack ha creado una sinergia con las compañías ISL Salas Limpias y MTS Tech con el propósito de poder brindar la máxima seguridad a las empresas gracias al robot AMP, un proyecto que une experiencia, tecnología e higiene. Se aplica una técnica totalmente contrastada, probada y segura que emplea la más avanzada tecnología del presente para hacer un futuro seguro y sostenible: Free Chemical Acness. Se trata de un robot autónomo para la más absoluta desinfección de todas las superficies y espacios a través de la luz ultravioleta, con seguridad conformidad europea.
El robot tiene la misma maniobrabilidad que una persona. Cuenta con una *app* propia, con levantamiento de planos y mediante una rápida formación, cualquier persona puede instruir al robot pera acceder y desinfectar todo aquello que desee.
Es una prioridad la desinfección y esterilización de zonas comunes: *halls*, ascensores, oficinas, salas de reuniones, salas de visitas, gimnasios, bares, discotecas, cocinas…, teniendo en cuenta que los rayos ultravioleta mantienen más y mejor la calidad de los alimentos.
El robot actúa sin esperas sin ventilaciones forzadas y sin productos agresivos, e inmediatamente se puede acceder a la sala con la seguridad de que el proceso de desinfección ha sido realizado con éxito. Estudios, análisis y certificaciones avalan el proyecto.
La carga viral de los utensilios, incluso los situados en rincones en los que la luz de los rayos ultravioleta llegan de manera muy atenuada, baja logarítmicamente. La capacidad de desinfección es de 10 segundos por metro cuadrado, y el ratio de eficiencia de desinfección, del 99,96%. El mismo robot envía una señal inviolable al sistema existente que informa del trabajo realizado, tiempo empleado y horas de desinfección. La trazabilidad está asegurada.
Una vez acabado el trabajo, el robot vuelve a su *parking* y empieza el proceso de carga para estar listo para la siguiente tarea. Tiene una autonomía de seis horas.

NT Amenities Pack

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



PROYECTO *a fondo*

El Cuartel del Mar

RESPETO POR EL ENTORNO



La empresa de restauración madrileña Azotea Grupo ha inaugurado este verano El Cuartel del Mar, en Chiclana de la Frontera. Se trata de un proyecto de hostelería, cultural y de ocio que el grupo pone en marcha en el antiguo cuartel de la Guardia Civil de la Loma del Puerco, en una parcela de más de 2.000 metros cuadrados de explotación. *Fotografías: Antonio Andrade*





Con una terraza con vistas a la Playa de la Barrosa, un patio con capacidad para 250 personas y una zona de restaurante para 100 comensales, El Cuertal del Mar cuenta también con una azotea mirador que es un punto privilegiado para la observación de la naturaleza de la zona.

A nivel arquitectónico, Azotea Grupo ha confiado en el estudio de Paula Rosales, quien ya estuvo a cargo del premiado NuBel en el Museo Reina Sofía de Madrid, y que propone una intervención muy respetuosa poniendo en valor las características únicas del entorno de la Playa de la Barrosa. El proyecto se ha completado con una delicada decoración del estudio de Alejandra Pombo y paisajismo de Rent a Garden. El resultado es un impactante gran espacio de características únicas.

El proyecto de rehabilitación y acondicionamiento del edificio tiene como objetivo reconvertirlo en restaurante y sala de exposiciones abierta al público. Este edificio se eleva en un enclave privilegiado por varios aspectos. Por un lado, disfruta de un entorno natural único, coronando la ladera de la Loma del Puerco, con la Playa de la Barrosa a sus pies.





Además, a escasos metros del cuartel se encuentra la Torre del Puerco, antigua atalaya militar del siglo XVI utilizada entonces para vigilar la costa en prevención de ataques berberiscos, ahora reconvertida en punto de observación de movimientos migratorios de aves.

Repensar los espacios

El cambio de uso del edificio requiere repensar los espacios para adecuarlos a su nueva vida. Se han efectuado una serie de mejoras en la distribución, tanto interior como exterior, para aprovechar al máximo las condiciones del lugar, potenciar las vistas y permitir el uso fluido tanto de visitantes como de trabajadores por las instalaciones.

El edificio se compone de dos naves longitudinales, paralelas a la playa. El pabellón oeste, más cercano a la costa, alberga el restaurante y la cocina; el este integra la sala de exposiciones y espacios de servicio. Ambos pabellones se conectan en el acceso principal en la fachada noroeste.

La cocina se aleja del acceso principal de visitantes, permi-







tiendo el acceso posterior para carga y descarga. La barra de recepción se sitúa en la entrada al restaurante para guiar al visitante hasta su mesa.

Se agrupan los espacios húmedos y de instalaciones para ser más eficientes: aseos para visitantes fácilmente visibles cerca de la entrada; aseos y vestuarios de personal más 'escondidos', liberando el pabellón este.

La zona expositiva se amplía y se deja diáfana, y se sitúa en directa relación con el patio, entendiendo éste como un espacio multifuncional exterior y protegido del viento, que puede ser ampliación de área expositiva.

La nueva escalera de caracol se incorpora e integra en el proyecto para permitir el acceso y uso de la cubierta.

Se incluyen además nuevas pérgolas en puntos estratégicos, orientando al visitante hacia el acceso principal, el punto de avistamiento de pájaros en cubierta o la terraza suroeste, uno de los espacios con mejores vistas del entorno.



Realzar lo conservado

La rehabilitación del edificio busca realzar lo conservado, y acondicionarlo implica integrar las instalaciones y la estructura que requiere la normativa actual de la manera más respetuosa y discreta posible. Se incluyen además estrategias pasivas de protección solar, como son las pérgolas de madera, que tamizan la luz natural para controlar la incidencia solar sobre el edificio y sus usuarios, o la elección de colores claros en la envolvente del edificio para evitar su sobrecalentamiento.

El respeto por el entorno no pasa sólo por potenciar el valor natural e histórico del conjunto, sino que además lo integra utilizando materiales y técnicas constructivas locales, de uso tradicional, en una relación directa con lo artesano, revalorizando lo propio del lugar con una visión contemporánea. Priman los materiales naturales, mínimamente tratados para que se lea claramente su origen, creando un ambiente cómodo, informal y fresco. Se apuesta por el producto español, realzando el diseño local y nacional.

Se revisten de mortero de cal en tono claro todas las fachadas y particiones interiores del edificio. Relacionado con la imagen de construcción tradicional gaditana, este material será como una piel transpirable para proteger y permitir respirar al edificio, garantizando a los que allí viven un estado de bienestar psíquico y físico. Se aísla la cubierta y se reviste con grava o pavimento continuo de hormigón, de nuevo en tonos claros para proteger del sol, y además integrarlo en el paisaje a vista de pájaro. Se incluye por la misma razón vegetación dispersa en la cubierta y patio, de bajo mantenimiento, enlazando con el paisaje circundante.



Materiales naturales y cálidos

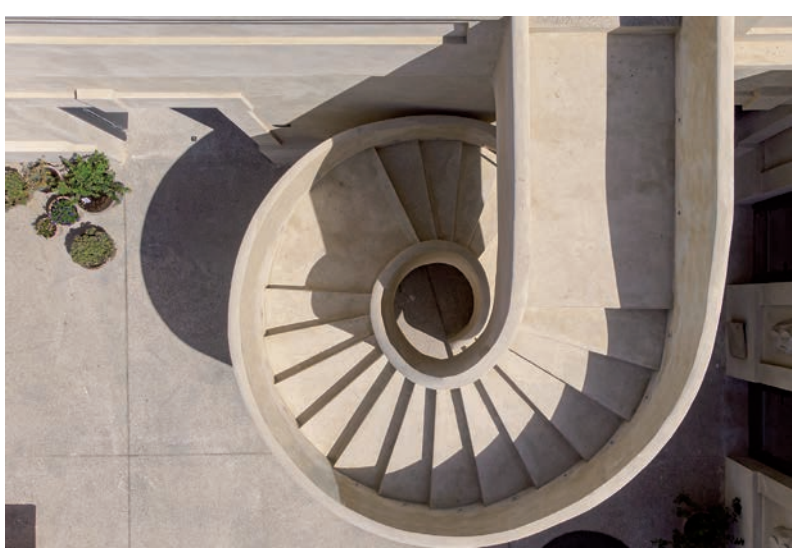
La carpintería de madera en puertas y ventanas en fachadas, con altas prestaciones de aislamiento térmico y acústico, se ha elegido por ser un material natural y cálido que crea un interior más confortable. Además, se ha optado por madera en lugar de metal por su mantenimiento a largo plazo, atendiendo al agresivo ambiente marino al que estará expuesta. Se integran detalles de barro, piedra y elementos reutilizados, que vinculen repetidamente con el espacio histórico en el que nos encontramos.

En el interior, pavimentos continuos de hormigón pulido permiten una gran flexibilidad de distribución de los espacios, dando un aspecto natural y dejando el protagonismo a las vistas al exterior encuadradas por las ventanas. El falso techo de madera y cañizo trenzado se replica en las pérgolas exteriores en un juego de espacio interior-exterior continuo, e incorpora la absorción acústica oculta en su interior. La brisa de la ventilación cruzada entre fachadas y el sonido del oleaje hará el resto.

Alejandra Pombo firma una decoración en la que han primado los colores neutros y las fibras naturales tanto para el mobiliario como para los tejidos. Una paleta que transmite paz y sobre la que ponen el acento las espectaculares lámparas de formas redondeadas y texturas orgánicas que recuerdan a las piedras redondeadas por las mareas.

También se ha contado con el trabajo de artesanos de la zona como Growready, un artesano de la madera, o Gres Sierra, artesano de cerámica que firma algunos de los jarrones en las hornacinas de la icónica pared del fondo del restaurante.





FICHA TÉCNICA

Arquitectura: Paula Rosales, estudio More&Co
Interiorismo: Alejandra Pombo
Paisajismo: Rent a Garden
Carpinteria exteriores: Torinco Madera
Artesanía madera: Growready
Artesanía cerámica: Gres Sierra
Mobiliario e iluminación: diseño de Alejandra Pombo

El Cuartel del Mar
Bajada de la Torre del Puerto, s/n.
Playa de la Barrosa.
11130 Chiclana de la Frontera (Cádiz).
www.elcuarteldelmar.com



Enraizados a la tierra

Gracias a cuatro generaciones de una familia apasionada por la riqueza enológica, se afianza la gama de vinos tranquilos de Juvé & Camps, que se distribuye bajo la marca Propietat d'Espiells y que responde a las singularidades climáticas, orográficas y varietales de la tierra que la ve nacer, amparadas por la D.O. Penedès. Aurora y Gregal d'Espiells, que son un reflejo del impulso renovado de la familia, renacen con la esencia de siempre y con nueva ilusión y energía, así como con una imagen contemporánea. Aurora d'Espiells es un rosado atractivo sutil y floral, su tenue y elegante color rosa pálido recuerda los primeros instantes de la aurora. Combina la delicadeza de la *pinot noir* con la expresión frutal de la *xarel·lo*. Por su parte, Gregal d'Espiells es un blanco aromático y exuberante, compuesto por una atractiva combinación de moscatel de Alejandría y *gewürztraminer*.



Un mito renovado

Blanco Xarel·lo Vermell 2019 es un vino muy emblemático de la D.O.Penedès que recupera una variedad ancestral muy olvidada con una producción limitada a 2.250 botellas por la poca cantidad de viñas actuales. Un mito renovado que en los últimos años Canals & Munné ha estado trabajando en su recuperación, cepa olvidada del Penedès que debe su nombre al color rojo de las uvas. Elaborado con 100% *xarel·lo vermell* o *cartoixà vermell*, a la vista tiene tonos rojizos y anaranjados. En nariz tiene una complejidad sorprendente a hinojo, fresas silvestres, melocotón, pomelo y un toque de salino. En boca es amplio y sedoso, suave y elegante, amable y fácil de beber.

Visión de futuro

Abadal Matís 2017 es un vino reflejo de todos los matices de la región que le ve nacer, el Bages. Es la continuación de la bodega en su labor de recuperación y puesta en valor de las variedades históricas de esta comarca barcelonsa. Abadal Matís 2017 destaca en nariz por su riqueza aromática, de fruta roja madura (cereza y mora) con un fondo especiado, y los aromas de sotobosque y de otoño tan característicos de la variedad *mandó* en el Bages. En boca desvela detalles de algarroba, pimienta negra y toques balsámicos que refrescan y dan harmonía a todo el conjunto. La crianza de este característico cupaje (a la *mandó* se suman la *cabernet sauvignon* y la *merlot*), de más de diez meses en barrica de roble de grano fino, aporta madurez y sensaciones finales de chocolate y tabaco.



La perseverancia del albariño

la nueva añada de Pazo Señorans Colección 2016 preserva la calidad y máxima expresión de la variedad albariño. Esta es la sexta añada de Pazo Señorans Colección, cuya capacidad de envejecimiento y maduración en la botella es una muestra indudable del talento que posee Pazo de Señorans en la producción de grandes vinos. Su color amarillo pálido es muy atractivo mientras muestra un perfil delicado, sutil y con matices muy varietales en nariz. Un albariño elegante y seductor, capaz de enamorar en cada sorbo. Es equilibrado en boca, firme y sin aristas, perfecto para acompañar platos de mayor complejidad tales como guisos, carnes blancas y comidas étnicas especiadas.

@revistavinos https://www.facebook.com/revistavinosyrestaurantes

VINOS Y RESTAURANTES

Revista gastronómica de actualidad



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



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

CURT EDICIONES SA

OFICINA CENTRAL BARCELONA Consell de Cent, 398 | 08009 Barcelona | Tel. 933 180 101 | Fax: 934 126 181 | E-mail: publicidadvinosyrestaurantes@curtediciones.com
MADRID Tel. 629 957 618 | E-mail: comercialvinos@curtediciones.com | **www.curtediciones.com**

El *limoncello* más mediterráneo



Grupo La Navarra lanza Bianca Villa, el nuevo *limoncello* que nace con un marcado carácter y estilo mediterráneo. Para su elaboración se han seleccionado los mejores limones frescos y aguardiente de primera calidad. Bianca Villa nace de la fusión de las marcas de licores más emblemáticas del grupo, Blanca de Navarra y Alta Villa. Un proyecto que ve la luz y se presenta con una imagen muy refrescante para cautivar a los consumidores de este tipo de licor. Este *limoncello* se ha elaborado siguiendo las recetas tradicionales a las que Grupo La Navarra aporta su personalidad y estilo diferencial. Bianca Villa es un producto con acento mediterráneo y elaborado con piel de limón natural seleccionada y después macerada en aguardiente de primera calidad. Es un licor muy aromático, de color amarillo pálido, fresco en boca, con un final dulce y equilibrado

Con menos calorías



Refrescante como la cerveza, pero con siete veces menos carbohidratos y casi la mitad de calorías, Felina se convierte en una bebida más "sana" y vanguardista. Ha llegado el día en el que la gente que se cuida puede beber alcohol con menos calorías y con un sabor mucho más suave y refrescante. Felina no tiene azúcar, tiene 77 calorías y 1,5 g de carbohidratos por botella (la cerveza tiene 130 calorías y 12 g de carbohidratos), es *gluten free*, vegana y, además, se presenta en una botella *ecofriendly* con un diseño chic y *cool*. La empresa Bebefit apuesta por un alcohol dirigido a la gente que se cuida, que le gusta verse bien, pero no quiere dejar de divertirse.



La esencia de la finca

Hermanos Hernáiz presenta sus Finca La Emperatriz Gran Vino 2016, un blanco monovarietal de viura y un tinto con 18 meses de crianza en barrica elaborado con tempranillo, garnacha y viura. Ambos se vinificaron con uvas procedentes de cepas con un promedio de 60 años, y recuperan el estilo de vinos finos y de guarda que dio gloria a la Rioja Alta. Y es que justamente ahí reside la clave del giro que realiza ahora la bodega: en el deseo de recuperar la esencia de la finca, para lo cual han cambiado el enfoque hacia el estilo bordelés. Un estilo que se encuentra en la médula de su historia, que es la finca de viñedo donde todo tiene origen.

Para los últimos días de verano



Born Rosé es un vino fresco y elegante, cocreado por un joven equipo emprendedor y 100 de sus consumidores ideales; o Sofías como les gusta nombrarlas. Ligero, seco y aromático, su atractivo radica principalmente en su capacidad para refrescar, siendo perfecto para consumir durante todo el día y la noche. Born Rosé es una marca nativa digital de vinos que conecta directamente con el consumidor; el rosé de Barcelona. Bajo su eslogan *Enjoy la Vie en Rosé*, anima a disfrutar de la vida cada segundo, evocando un mundo onírico alrededor del color rosa y todo su universo. Porque no todos los rosados son franceses, España cuenta con este producto con un diseño inspirado en su origen, Barcelona.

European Tissue Symposium

Toallitas de papel de un solo uso, la mejor manera de secarse las manos



La higiene de manos representa todo un desafío en la industria de la hostelería: alrededor del 80% de las enfermedades se transmite por las manos, así que los empresarios deben adoptar los mejores sistemas y procedimientos para reducir al mínimo la propagación de bacterias y otros microbios causantes de enfermedades patógenos.



El hecho de que todos aquellos que preparan y sirven comida se laven y sequen las manos adecuadamente representa la primera línea de defensa para minimizar infecciones alimentarias y debe durar al menos 20 segundos. Las últimas investigaciones demuestran que las toallitas de papel de un solo uso también proporcionan el método más higiénico de secarse las manos después de habérselas lavado en aseos públicos de hospitales.



También en baños de hospitales

Los expertos aconsejan usar toallitas de papel para secarse las manos en los aseos de centros hospitalarios. De hecho, hospitales alemanes recomiendan secarse las manos con toallitas de un solo uso por sus excelentes propiedades higiénicas, mientras que la Sociedad Francesa de Higiene Hospitalaria (SF2H) desaconseja el empleo de secadores de manos eléctricos en los baños de hospitales y recomienda el uso de toallitas de un solo uso.

Propiedades higiénicas superiores

Microbiólogos experimentados han evaluado los efectos de distintos métodos de secado de manos en la higiene general de los baños. Según diversas investigaciones, los secadores eléctricos contaminan tanto el aire como las superficies con bacterias y virus.

Implicaciones significativas en la hostelería

Las conclusiones del estudio mencionado demuestran que los productos de papel también sirven para fomentar la higiene y minimizar el riesgo de infecciones cruzadas en baños, lo cual tiene implicaciones considerables para el sector de la hostelería. El papel solución sostenible reconocida desde años en la industria de la hostelería. Los últimos estudios confirman que las toallitas de un solo uso también son la opción más higiénica para el sector de la hostelería y minimizan la propagación de patógenos que pueden causar intoxicaciones alimentarias.

European Tissue Symposium-ETS https://europeantissue.com/you-cant-put-a-price-on-hygiene-in-the-horeca-trade/.



El nuevo rociador RCEXT de Ramon Soler® es una solución ideal para exteriores, ya que ofrece unos beneficios propios de un spa exterior, y es ideal para instalaciones, tanto públicas como privadas. Este rociador RCEXT ofrece una caída idéntica a la que experimenta el agua en la naturaleza ayudando a combatir el estrés y favoreciendo el buen humor. Su diseño vanguardista y exclusivo aporta estilo al espacio en el que se encuentre. Es ideal para el exterior ya que es altamente duradero, gracias a su fabricación con acero inoxidable y su tratamiento especial para exteriores, que le aporta la máxima durabilidad, resistiendo grandes cambios de temperatura, precipitaciones e incluso apto para las zonas costeras con alta salinidad.



Coordinación perfecta

De un concepto de mobiliario con una iluminación sofisticada a una colección de baño completa en una plataforma de mobiliario universal, Legato puede ahora combinarse con casi todos los lavabos de superficie de Villeroy & Boch. Las características también han sido reelaboradas. Las bases antideslizantes, los bordes más filigranos y el nuevo color de la antracita crean un aspecto aún más contemporáneo para los muebles de baño Legato. Con su exitosa combinación de cerámica lineal y muebles llamativos, Legato crea una sensación moderna y confortable en el baño.

Columna extensible



Genebre presenta su nueva columna de ducha extensible con sistema GE-Easy de la nueva serie Koral. La columna monomando de ducha de la serie Koral, para instalar en pared, cuenta con un kit acabado cromado de alta calidad. Se suministra con rociador orientable, mango de ducha con tres funciones, soporte de ducha deslizante y orientable y flexo de ducha de 1,5 metros en acero inoxidable cromado de espiral fina. Un diseño innovador que se consigue gracias a la ausencia de inversor en la barra o en el cuerpo del grifo, habitual en todos los fabricantes. Esta característica hace que la columna tenga un aspecto más limpio y depurado donde el flexible se deja caer siguiendo la vertical del producto. También el grifo es de líneas limpias. El punto más innovador de este artículo es el concepto de columna de ducha extensible que incorpora un sistema de doble función en la maneta GE-Easy desde donde se puede accionar el rociador o el mango de ducha. Es decir, incluye la función de inversor en el propio cartucho, evitando así un inversor externo o un segundo mando.



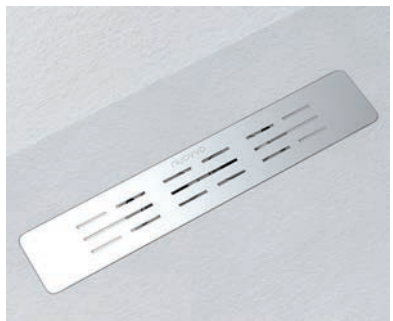
100% libre de virus

Nofer lanza un tratamiento revolucionario que elimina progresivamente cualquier tipo de virus, entre ellos el SARS-CoV-2 (causante del Covid-19). Se trata de un recubrimiento (pintura en polvo epoxi-poliéster polimerizada a 170 ºC / polímero) aplicable a superficies, especialmente no porosas como el acero inoxidable, que elimina progresivamente la presencia de virus sobre las mismas. El fabricante de esta sustancia es japonés. El tratamiento de la mezcla de este producto derivado de la plata y que lo convierte en un recubrimiento polimérico se hace en España. Esta capa protectora es transparente. Si bien es transparente, su aplicación dota al acero inox satinado un acabado un tanto diferente, lo oscurece un poco, dándole un color tipo titanio. Si ponemos elemento de inox satinado junto con otro tratado con esta pintura, el cambio de color es evidente, es más oscuro y algo más brillante, le da un acabado más elegante.



50 años de la invención del cartucho cerámico

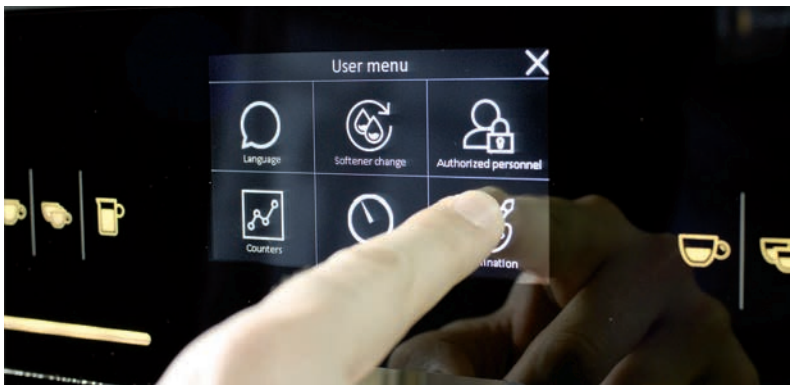
La tecnología detrás del innovador cartucho de disco cerámico, de ingeniería alemana de Ideal Standard, inventado hace más de 50 años, se ha convertido desde entonces en un estándar en la industria del baño. Gracias a años de investigación y desarrollo, el cartucho ha sido refinado y perfeccionado para producir la versión de mejor rendimiento hasta la fecha, Firmaflow®, que ofrece una durabilidad superior y un mayor ahorro de agua y energía. El cartucho de disco cerámico FirmaFlow® se somete a 45 pruebas de rendimiento separadas (presión, temperatura, ruido y resistencia) para garantizar que sigue siendo el producto más duradero, fiable y de alto rendimiento del mercado, ofreciendo comodidad y control durante casi el doble de tiempo que el estándar de la industria. Las pruebas muestran que el cartucho de disco cerámico Firmaflow® tiene una vida útil de 500.000 usos, en comparación con el promedio de la industria de 300.000.



Mayor libertad de movimiento

El plato de ducha Neo de Nuovvo® surge como una solución ultrafina al resto de platos de ducha, al tener tan solo 2 cm de grosor. De esta manera, se convierte en el plato de ducha con mayor accesibilidad de la firma, pudiéndose instalar también a ras de suelo cuando el espacio lo permita. Garantiza seguridad y confort, y permite una mayor libertad de movimiento. Por este motivo, es un plato que está muy indicado para personas con movilidad reducida, ya que facilita su acceso a la zona de higiene personal diaria. Su desagüe lateral de forma rectangular y muy discreto y elegante, unido a la increíble textura del plato, hacen de Neo un recurso perfecto para aquellos que necesitan calidad y sobre todo, belleza.





Hacer más fácil el trabajo al barista

La adopción de medidas de higiene y la reducción del contacto con superficies serán clave para mantener la seguridad tanto del barista como de los clientes. Futurmat Sensius Gold, disponible en Quality Espresso, aplica la innovación para facilitar una máquina de café *espresso* profesional que, mediante un intuitivo *display* táctil LCD de 4,7" con *scroll* que permite configurar la temperatura de la caldera y la presión de la bomba, posibilita seleccionar el idioma, regular la iluminación de la máquina, tanto la iluminación general como de la de la zona de trabajo, definir los colores de los iconos y de la barra de progresión y controlar la estabilidad térmica durante la erogación. Asimismo, facilita el trabajo del barista al poder guardar las configuraciones seleccionadas para cada máquina y establecimiento, lo que contribuirá a minimizar la manipulación y el contacto de las manos con la máquina.



Look de alfarería

La nueva colección Crafted de like by Villeroy & Boch presenta un sorprendente aspecto de cerámica fresca y moderna. Cada pieza tiene un aspecto diferente: el esmalte reactivo da a las tazas, platos, y otros artículos un tono y textura ligeramente diferentes, haciendo que cada pieza sea única, ideal para emplatar de una forma original y en tendencia así como para combinarlos en distintos ambientes de mesa. El concepto de diseño artesanal se centra en formas redondas y colores atrevidos: la taza y la taza de café, el platillo, el plato de la cena, el plato de desayuno, el plato hondo y el bol son potentes y puros a la par que sencillos y tan versátiles que se pueden utilizar en cualquier momento del día y siempre tienen el aspecto adecuado: desde un desayuno saludable hasta una cena rápida.

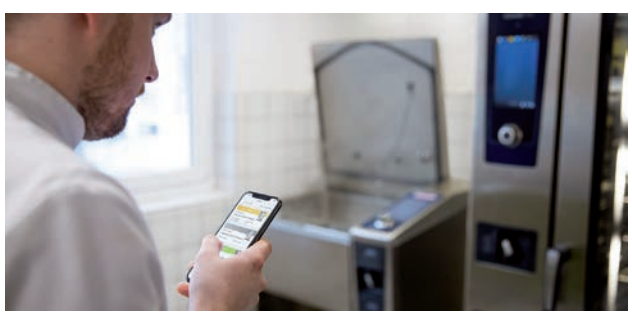
A la parrilla



Con un estilo marcadamente francés, las piezas Staub han conseguido cautivar desde hace ya muchos años a los amantes de la buena cocina y el menaje de alta calidad. Sus propuestas pasan inevitablemente por las parrillas en hierro colado, diseñadas tanto para su uso funcional como para lucir de forma espectacular en la mesa. La parrilla Staub está fabricada en hierro fundido y es apta para todo tipo de cocinas. Su interior esmaltado en acabado negro mate permite obtener una mayor resistencia contra los choques térmicos y las rayaduras, pueden soasar, asar y caramelizar alimentos, y son fáciles de limpiar. Cuenta además con surcos en la base, que marcan en carnes, verduras o pescados las características líneas grill o barbacoa.

Con el nombre de iKitchen, Rational ha combinado iCombi Pro, iVario Pro y ConnectedCooking para formar una única solución de sistema. El objetivo es facilitar el trabajo, especialmente en grandes cocinas con un volumen de 500 comidas por día o más, para optimizar los procesos y ahorrar espacio, dinero, energía y materias primas. Ambos sistemas de cocción juntos cubren hasta el 90% de todas las aplicaciones de cocción convencionales. Incluso para cocinar pasta al dente o preparar alimentos utilizando el método de *sous-vide*, lo que aumenta considerablemente la flexibilidad de una cocina profesional. Además, la plataforma digital ConnectedCooking también sirve para aumentar la productividad, ya que se puede utilizar para administrar y transferir programas de cocción de forma centralizada.

La solución definitiva




Puedes hacerlo.
Ha llegado el momento.
iCombi Pro. iVario Pro. El nuevo estándar.Para que puedas trabajar de manera más inteligente, eficiente y simple.
RATIONAL
iCombi Pro
Reimaginado. Reinventado.
MORE 20
TOUR 20
Regístrate ahora y experimenta MORE.
rational-online.com
RATIONAL

LAVADO en la cocina

La principal preocupación de los restauradores en lo concerniente a los sistemas de lavado en la cocina es obtener unos resultados óptimos con un bajo nivel de consumo. Además, hay que tener en cuenta el espacio disponible así como la funcionalidad de los equipos a instalar. *Por Isabel Fernández*


SAMMIC

Al servicio del restaurador

Simplicidad en el manejo, ahorro energético y un buen servicio postventa son algunas de las características esenciales a la hora de adquirir los equipos de lavado de un restaurante. Uno de los factores clave es la necesidad a cubrir. Existen soluciones específicas para cada necesidad: lavavasos, lavaplatos y lavaobjetos. El espacio también es un factor decisivo ya que puede acondicionar la instalación de un aparato de capota (con o sin absorción de vahos), con puerta abatible tradicional o túnel más o menos equipado (prelevado, lavado, aclarado, secado, abrillantado, etc.).

Para Rubén Durán, *product manager* de Lavado de la Vajilla en Sammic, "lo normal y aconsejable es comenzar evaluando las necesidades objetivas que habrá en el hotel en función de varios factores: cantidad media de huéspedes/comensales que se espera tener; tipo de alojamiento por el que se quiere apostar (todo incluido, media pensión, alojamiento y desayuno); propuesta gastronómica que se quiera ofrecer, y tiempo que tendremos que tendremos para el lavado entre los distintos servicios del día. Esos tres puntos nos van a dar muchas pistas sobre la demanda que tendremos que atender, y por consiguiente, del tipo y cantidad de artículos a lavar. Posteriormente, habrá que evaluar el espacio disponible para proponer una solución u otra, pero lo normal es que el espacio disponible sea coherente con el volumen de huéspedes que se desea atender. Eso sí, se observa que desde hace unos años a esta parte se va reduciendo el espacio que se destina al área de lavado, por lo que cada vez se demandan máquinas que ofrezcan altas producciones en un espacio limitado, como es el caso de las capotas o los trenes compactos. Lógicamente, el importe del presupuesto es una variable que siempre se va a analizar con lupa. No obstante, las limitaciones presupuestarias nunca deberían traspasar varias líneas rojas: la fiabilidad, un buen servicio postventa y la eficacia de lavado". Por su parte, Roberto Dal Checo, S.D. España, Portugal, Centroamérica y Sudamérica de Krupps, marca disponible en Técnica Distribuidora Mes Fred, cree que los principales factores a considerar son: "capacidad para la cantidad de desayunos, almuerzos, cenas y servicio a la habitación; tipo de comida preparada; tamaño de artículos a lavar; tiempo de lavado; líneas de descarga de agua; presión de agua de red; dureza del agua; fuente de alimentación, y temperatura de agua".



SERHS PROJECTS



El proyecto

Lo primero que hay que plantearse es qué tipo de proyecto se requiere. Para ello es importante dejarse aconsejar por profesionales en la materia. Para Joan Ros Tapiola, director de Compras de Equipturis-Serhs Projects, hay que fijarse inicialmente "en la distribución y circuito de la zona de lavado. Es importante tener una buena movilidad y facilidad de uso en este espacio de la cocina, para facilitar el trabajo de todos los usuarios. También el correcto dimensionado de las máquinas para la efectividad del lavado dependiendo del tipo de establecimiento. También es importante la calidad y el precio, pues cualquier hotelero tendrá como principal objetivo la consecución de la máxima calidad de lavado". Por su parte, Rubén Durán, de Sammic, indica que "no hay que considerar la zona de lavado como un centro de coste, sino como una área más del negocio que genera valor añadido para sus clientes. Al fin y al cabo, cualquier persona valora que se le sirva su comida una vajilla reluciente y su bebida en unas copas cristalinas. Esos son los detalles que pueden ayudar a un negocio hostelero a aumentar la calidad de su servicio". Asimismo, Roberto Dal Checco, de Krupps, recomienda "utilizar máquinas y accesorios que garanticen la fluidez y la obtención del mejor resultado al final del sistema de lavado completo, garantizando la máxima higiene. Otro consejo es mirar hacia adelante, pensando en las nuevas necesidades del futuro. Nuestros sistemas de vanguardia pueden adaptarse a las nuevas necesidades de *catering* con gran flexibilidad".

Equipos más demandados

En el mercado hay multitud de máquinas en función de las necesidades y prestaciones específicas de cada hotel y/o restaurante, desde modelos electromecánicos hasta electrónicos con visualización de temperatura y selección de ciclos, aclarado en frío, descalcifidador incorporado, modelos multitensión, modelos con sistema de aclarado a temperatura constante, etc. Lo importante es que el proyecto se dimensione de la forma correcta para prever las necesidades reales de lavado de vajilla, cristalería, cubertería, ollas, cacerolas…, de manera que los equipos de lavado y su disposición posibiliten las producciones necesarias con un flujo de trabajadores que no entorpezca el resto de procesos de la cocina. Según Roberto Dal Checco, de Krupps, "en general, hay una demanda siempre creciente de



KRUPS (TECNICA DISTRIBUIDORA MESFRED)

SAMMIC



máquinas con un sistema digital donde el cliente puede seleccionar el ciclo de lavado más adecuado y donde puede leer las temperaturas de lavado y enjuague en la pantalla". Por su parte, Joan Ros Tapiola, de Equipturis-Sehrs Projects, remarca que "el equipo más utilizado es el lavado de capota porque es el más versátil y el que, en menos espacio, da una producción adecuada. Por supuesto, en establecimientos de mucha capacidad es imprescindible la instalación de un túnel de lavado". Además, Ros Tapiola añade que, "dependiendo de cada establecimiento, aconsejamos un tipo de maquinaria u otro. Por ejemplo, en establecimientos más pequeños tipo restaurante o bar, hay pequeños lavavajillas que son polivalentes porque sirven para la limpieza tanto de utensilios como de vajilla y no ocupan mucho espacio a la vez que dan una buena calidad. En cambio, para establecimientos de mayor trabajo, aconsejamos máquinas específicas para cada tipo de tarea como, por ejemplo, lavado de cristal, de vajilla, de perolas, entre otros". Para Rubén Durán, de Sammic, todo "depende en gran medida del volumen del hotel, de la cantidad de puntos a atender y del presupuesto disponible. Hay una máxima que recomendaría a cualquier negocio



KRUPS (TECNICA DISTRIBUIDORA MESFRED)

Garantizar un acabado perfecto

El acabado perfecto es una conjugación de seis factores:

1. **Temperatura correcta.**
2. **Presión del agua de lavado eficaz.**
3. **Seleccionar el tiempo de ciclo de lavado acorde con el nivel de suciedad de los artículos.**
4. **Utilizar unos productos químicos de calidad.**
5. **Si el establecimiento está en una región donde la dureza del agua sea alta, será indispensable realizar un tratamiento del agua. Actualmente hay disponible un gran abanico de posibilidades en función del grado de calidad que se desee obtener: descalcificación, desmineralización o osmotización, que llega a eliminar el 99% de las impurezas presentes en el agua.**
6. **El personal debe estar bien instruido en el proceso de lavado y sepa utilizar correctamente el lavavajillas.**

Fuente: Rubén Durán, product manager *de Lavado de la Vajilla en Sammic*

SAMMIC



de hostelería, y es el hecho de que separen cristalería y vajilla en circuitos de lavado distintos. Es decir, que dediquen una máquina en exclusiva para lavar los vasos y copas para poder obtener un acabado brillante. De lo contrario, si mezclamos platos y cristalería, vamos a estar lavando las copas con un agua de lavado que ha estado en contacto con la suciedad típica de los platos (salsas, aceites, restos de comida...) y eso afectará a la calidad de los resultados".

Ahorro y sostenibilidad

La eficiencia de consumos de los equipos juega un papel clave en el proceso de compra. Reducir el consumo de agua supone una menor necesidad de energía eléctrica y una dosis menor de detergente. Por tanto, ahorrar agua genera sinergias importantes a nivel de costes operativos. A esto hay que sumar la cada vez mayor concienciación medioambiental de las empresas.

"El sector hotelero, y la sociedad en general, son cada vez más sensibles a la cuestión medioambiental. Además, apostar por lavavajillas eficientes a nivel de recursos es beneficioso para todos. En primer lugar, para el propio hotel, ya que va a ahorrar agua, energía y detergente. En segundo lugar, es bueno para el planeta porque se ayuda a preservar recursos naturales tan escasos como el agua potable. Se espera que en el futuro esta dimensión juegue un papel más importante", señala Rubén Durán, de Sammic. Por su parte, Joan Ros Tapiola, de Equipturis-Sehrs Projects, considera que "hoy en día el ahorro energético se ha convertido en unas de las principales exigencias en cualquier proyecto de restauración. Hemos de tener en cuenta que las máquinas de lavado son uno de los equipamientos de cocina que funcionan durante más tiempo a lo largo del día y de los que más actividad tienen durante todos los servicios y que tienen un consumo mayor. Por este motivo, el ahorro energético y de agua es vital. Por ello, se convierte en uno de los principales atributos de estas máquinas que se debe considerar y que supondrá ahorros energéticos considerables, así como una mayor duración y optimización en el funcionamiento de las mismas".

Evolución en los últimos años

La tecnología y el continuo I+D que desarrollan los fabricantes consiguen que la maquinaria de lavado sea cada vez más robusta, más compacta y eficiente, y, al mismo tiempo, más respetuosa con el medio ambiente. Para Roberto Dal Checco, de Krupps, "en los últimos años, el sistema de lavado ha cambiado sustancialmente gracias a la aplicación de sistemas electrónicos que permiten un lavado óptimo con garantías incluso a niveles de higiene muy altos. También los sistemas



de conexión a través de Wi Fi posibilitan monitoreo constante de las operaciones de la máquina tanto por los propietarios como por el servicio técnico. Esta tecnología está revolucionando el mundo de la restauración y el enfoque con su propio sistema de lavado, que se convierte en *smart* para ofrecer más al restaurador para cuidar el cuidado de sus clientes". Desde Sammic, Rubén Durán, indica que "se distinguen varias tendencias en este sector: se tiende a la automatización de tareas, es por ello que se demandan cada vez máquinas más autónomas, como por ejemplo los túneles de lavado; alta capacidad productiva en el mínimo espacio, porque cada vez se destina menos superficie al área de lavado; máquinas de alta producción horaria que permitan un flujo de trabajo ágil, y máquinas más eficientes a nivel de recursos: agua, energía y consumibles".

Proceso de lavado

El proceso de lavado comienza con la recogida de los artículos que han sido utilizados. Se realiza a mano y se debe hacer lo antes posible para evitar que la suciedad se reseque. Cuanto más seca esté, más difícil será de limpiar.

El segundo paso es clasificar los artículos a mano. Es recomendable crear circuitos de lavado independientes para cristalería y vajilla. Ello supone contar con un lavavajillas donde se lavarán única y exclusivamente copas y vasos.

El desbarace y prelavado es otro proceso que generalmente se hace a mano. Antes de introducir los artículos en el lavavajillas es imprescindible retirar los restos de suciedad de la superficie y realizar un breve prelavado por medio de una ducha manual que proyecte agua tibia. Un breve chorro de agua ayuda a reblandecer la suciedad y favorecer el proceso de lavado. Este proceso se realiza en la mayoría de los casos a mano, pero en ocasiones pueden encontrarse módulos de prelavado que hacen esta labor de manera automática, especialmente en grandes instalaciones en las que se trabaja con trenes de lavado.

Se continúa con el proceso de lavado. Esta etapa se realiza por medio de máquinas por una cuestión práctica e imperativo legal. Dependiendo del tipo de artículo que se vaya a lavar, se puede elegir entre distintos tipos de lavavajillas. Pero por lo general se recomienda:

• Cristalería: si no se va a lavar una gran cantidad de artículos, se puede recurrir a un lavavasos. Si se necesita realizar una producción mayor, se puede optar por lavavajillas bajoencimera que, al disponer de una cesta de mayor dimensión, permiten lavar más artículos por ciclo de lavado.

• Vajilla: para producciones moderadas, un lavavajillas frontal será suficiente. Sin embargo, si se quiere atender a más de 50-75 comensales, se debe considerar uno de capota. Este tipo de máquinas, además de una mayor potencia de lavado y unos ciclos de lavado más cortos, ofrece una ergonomía superior, que posibilita aligerar los flujos de trabajo. Si se va a atender a una gran cantidad de comensales (a partir de 200 comensales) y se dispone del espacio suficiente, siempre es recomendable plantearse la posibilidad de instalar un tren de lavado. Este tipo de máquinas ofrece grandes producciones horarias (desde 1.800 hasta más de 5.000 platos/hora) y ayuda a automatizar el proceso de lavado, por lo que se puede mejorar la eficiencia de la la zona de lavado, ya que se puede sacar adelante el trabajo eficazmente con menos trabajadores.

• Utensilios y artículos voluminosos de cocina: si el local necesita lavar artículos de cocina de grandes dimensiones, como por ejemplos bandejas de horno, calderos, cacerolas de gran tamaño y otro artículos de gran tamaño, un lavautensilios siempre será una gran opción.

La última etapa del proceso de lavado es el secado. Por lo general, los artículos salen del lavavajillas a alta temperatura, ya que se aclaran con agua a 80 ºC para poder desinfectar eficazmente la superficie. Los artículos que se extraen del lavavajillas conservan gran parte de esa temperatura y ello favorece que la humedad que haya podido quedar sobre la superficie por evaporación natural. Así las cosas, no es necesario utilizar un paño para secar a mano los artículos tras haber finalizado el proceso de lavado. Para los grandes productores que están pensando en adquirir un tren de lavado, estas máquinas se pueden equipar con un modulo de secado. Se trata de un secado de tamaño industrial que proyecta una potente corriente de aire caliente sobre los artículos para acelerar su secado. De esta manera, se puede proceder a almacenar los artículos según salgan del tren de lavado, sin esperar a que la humedad se evapore de manera natural.

Fuente: Rubén Durán, product manager *de Lavado de la Vajilla en Sammic*

Estilo barroco



Orac Decor® pone al alcance de la mano conseguir un espacio lujoso y a la última con una original combinación de elementos decorativos tradicionales gracias a su nueva línea Ba'rock, perteneciente a su nueva colección de clásicos renovados, New Classics. Estas molduras son un guiño al lado atrevido y lujoso de los adornos decorativos de la época barroca. La fastuosidad de los ornamentos aporta en la actualidad un valor añadido al acabado interior que, en combinación con los elementos y mobiliario interior adecuados, ofrece un interiorismo de rabiosa actualidad con sabor tradicional. La sencilla instalación y las posibilidades casi ilimitadas de los elementos decorativos para paredes y techos New Classics hacen el resto.



Máxima protección contra las bacterias

Titanpro P-70 es la nueva pintura vinílica extra *premium* de Industrias Titan para paredes y techos interiores con máxima cubrición y un elegante acabado extra mate, que puede limpiarse repetidamente y que, gracias a un compuesto avanzado, evita la acumulación y proliferación de bacterias, hongos y moho. Titanpro P-70 cuenta con piritiona de zinc, un avanzado compuesto antibacteriano y antifúngico que inhibe el crecimiento de las bacterias y hongos en la película de pintura eliminándolos rápida y eficazmente. Además, está función perdura a lo largo del tiempo y mantiene las paredes libres de microorganismos nocivos durante años, incluso después de numerosos procesos de limpieza. Esta prestación técnica está acreditada por laboratorios oficiales de acuerdo a la prueba ISO 22196:2007 para evaluar la actividad antibacteriana de productos plásticos tratados con antibacterias y que avalan una efectividad del 99,9% sobre los principales microorganismos.

Negro y oro



Oronero es el nuevo proyecto en edición limitada que recoge los inéditos y exclusivos papeles pintados de Instabilelab que tiene como *leitmotiv* el color negro y el oro. Diseño y moda, gráficos y estudio de la luz, dos importantes colecciones que combinan la investigación, la creatividad, la artesanía y el encanto absoluto con el resultado de un producto muy especial. Las dos colecciones de Oronero son The Skull y Prestige. The Skull es un papel pintado inspirado en la Haute Couture donde los elementos más preciosos y exclusivos son aplicados a mano. La colección The Skull propone detalles y elementos realizados artesanalmente. Los sofisticados y persuasivos gráficos de Prestige evocan las preciosas urdimbres venecianas o un detalle pintado claroscuro que Instabilelab decidió imprimir en papel de color oro.



La naturalidad de la madera

De estética moderna y con toda la naturalidad de la madera. Así es Alpine, la nueva serie cerámica de Gala, que reproduce con precisión la textura de las lamas de madera. Se trata de una colección perfecta para proyectos a la vanguardia, que buscan aprovechar la belleza de la madera natural y todas las ventajas técnicas de la cerámica. Alpine es un porcelánico esmaltado en gran formato de 19,5×120 cm con lados rectificados. Ideal para todos los espacios, esta serie ofrece una gran calidad técnica y un sublime acabado.



Rehabilitación de la fachada del restaurante **Arzak** con ventanas de **Technal**

El restaurante Arzak, con más de treinta años de historia y tres estrellas Michelin, ha reformado su vista exterior para conseguir que la fachada revele la calidad que los comensales podrán disfrutar en su interior. La fachada del edificio, del año 1897, deteriorada por su exposición al sol, así como por la acumulación de polución de los coches, ha sido rehabilitada a partir del proyecto de Lyma Lamosa y Martínez Arquitectura. Para el revestimiento exterior de la fachada se ha mantenido el material que ya se había utilizado en la época de construcción del edificio, las escamas romboidales de zinc. Se ha optado además por crearla en diferentes tonalidades, con un tratamiento de patinado para evitar el brillo original del zinc. La intervención también debía garantizar una mejora del aislamiento que, hasta ahora, se había ido deteriorando con el paso de los años. Las salas de los comensales, así como el resto de las estancias, debían ofrecer un buen aislamiento para atenuar el ruido del constante tráfico exterior. Por esta razón, los arquitectos pusieron especial hincapié en una solución de excelentes prestaciones para los huecos de la fachada original, eligiendo la carpintería de aluminio Soleal FY 75 con herrajes ocultos, de Technal, que puede incorporar hasta un triple vidrio y soporta hasta 130 kg por hoja.



Aco participa en la reforma del **Parador Costa da Morte**

El nuevo Parador Costa da Morte en Muxía, diseñado por el arquitecto gallego Alfonso Penela, se adapta a la topografía de la ladera natural donde se emplaza hasta el punto que, en algunos momentos, la construcción apenas se percibe porque las cubiertas vegetales se confunden con el paisaje. La piedra y la madera son los materiales principales utilizados en la construcción y urbanismo del alojamiento hotelero, con el fin de conseguir respetar los tonos neutros propios de la arquitectura tradicional gallega. Para no entorpecer esta continuidad cromática, era necesario contar con un sistema de drenaje del agua pluviales, que no causase relieves en el pavimento y que fuera prácticamente imperceptible. Por ello se instalaron los canales de drenaje con rejilla mínima Brickslot en L. Los metros lineales de canales de drenaje Aco discurren especialmente por la zona de acceso principal al Parador para evitar que esta pueda encharcarse y el agua adentrarse en las instalaciones.

Inoxibar llena su nuevo *showroom* de actividades culinarias



Inoxibar ha ampliado recientemente sus instalaciones de Berriz (Vizcaya) con un nuevo espacio dedicado, principalmente, a hacer realidad su pasión por la cocina. Esta instalación está situada en un pabellón nuevo junto a la planta de fabricación y constituye la renovada entrada que recibe al visitante. Al entrar se encuentra la recepción, que da paso a una zona *vintage* donde se muestra la historia de la empresa. El recorrido continúa por una zona de productos que incluye las referencias Inoxibar más significativas y con más demanda. El espacio se abre a la estancia principal, donde se encuentra el amplio *showroom*, flanqueado a ambos lados por un despacho y una sala digital de reuniones. En total es una superficie de 180 m² muy diáfana, con separaciones acristaladas que consiguen la mayor visibilidad y aprovechamiento de luz.



Cerraduras inteligentes

La compañía española Watchman Door ha desarrollado un sistema de cerraduras inteligentes para las que no se necesitan llaves. A través de un dispositivo móvil, el usuario controla y gestiona cualquier tipo de acceso de forma presencial o a distancia. Watchman Door ofrece una solución específica para hoteles, apartamentos turísticos, etc. Se trata del wMot, un producto pensado para que la apertura de un acceso se realice vía Bluetooth desde el móvil sin utilizar ningún otro elemento. wMot permite eliminar las llaves sin necesidad de cambiar la cerradura existente. Las soluciones de Watchman Door constan de tres partes: *app* gratuita instalada en el dispositivo móvil del usuario, el producto (cerradura) instalado en el acceso a controlar, y el *cloud* en el que se gestionan los accesos que cada usuario tiene sobre cada producto.



Sin obstáculos

Cisa presenta el nuevo dispositivo antipánico Fast Flow para una seguridad sin obstáculos. La puerta se abre libremente cuando el mecanismo es accionado gracias a un sistema especial que retiene los cierres superior e inferior. Es ideal para entornos con acceso sobre ruedas y tiene una máxima estabilidad de cierre gracias al bulón de 15 mm de diámetro. Además, cuenta con un sistema con cerradero embutido, sin obstáculos.





Check in sin contacto

En estos tiempos sin precedentes, los hoteles buscan soluciones que ayuden a preservar las directrices de distanciamiento social recomendadas y a facilitar la interacción sin contacto. Onity ofrece la solución de apertura por móvil DirectKey™ a hoteles de todo el mundo. El sistema DirectKey de Onity permite que los clientes se descarguen con seguridad su llave asignada, a su teléfono móvil, a través de la aplicación Onity o de fidelidad del hotel, garantizando un acceso fácil a su habitación y a otras zonas de acceso controlado. Además, les faculta para hacerlo sin pasar por recepción, de modo que se eliminan algunos de los puntos de contacto potencial con el personal del hotel y con otros huéspedes. DirectKey complementa las prestaciones de seguridad que los hoteles tienen instaladas actualmente y proporciona un nivel adicional de seguridad con encriptación AES 128-bit.



Control de temperatura en un segundo

B+Safe lanza un sistema de control de temperatura por lectura en la muñeca. El nuevo sistema es autónomo y no requiere de terceras personas, ya que es el propio usuario quien realiza todo el proceso, y se puede conectar fácilmente a diferentes sistemas de control de acceso –torno, portillo, torniquete, etc.– de manera que sólo se podrá pasar este control cuando la temperatura no supere los 37,5 ºC. Además, el sistema se puede configurar para hacer un doble *check in* de temperatura y utilizando el control de acceso habitual mediante tarjeta, huella, etc. En estos casos, el dispositivo permite acceder con temperatura correcta sólo a personas autorizadas, impidiendo el paso en caso de tener una temperatura superior o de no tener permiso de acceso. El sistema incluye un sensor para medición de temperatura corporal sin contacto, con un dispositivo infrarrojo integrado, y se puede situar el sensor de temperatura en diferentes alturas para hacerlo accesible a personas de todas las estaturas, niños y personas con movilidad reducida.



Control de temperatura en grupo

D-Link lanza su nuevo kit de cámara termográfica para el control de temperatura de grupos (DCS-9500T). El kit está compuesto por una cámara termográfica, un calibrador Blackbody y un completo *software* de gestión CMS. A medida que se realizan esfuerzos en todo el mundo para controlar el desarrollo de Covid-19, la cámara DCS-9500T está diseñada específicamente para el control de temperatura corporal por grupos en accesos muy concurridos, como escuelas, fábricas, oficinas, aeropuertos, estaciones, espectáculos, hospitales, hoteles, etc. La cámara termográfica integra una lente térmica de gran angular, así como un sensor térmico de alta resolución (Microbolómetro IRFPA no refrigerado de 400×300 píxeles), lo que permite obtener imágenes térmicas nítidas y resultados precisos al identificar a las personas con fiebre. Otro elemento a destacar es el calibrador Blackbody, que se coloca separado de la cámara y calibra constantemente la lente térmica y los algoritmos de temperatura del sistema según las mediciones de temperatura medioambiental y otros valores, de forma que asegura la máxima fiabilidad en la medida de la temperatura corporal, que logra una precisión de +-0,3 Cº. La cámara termográfica D-Link DCS-9500T proporciona una rápida detección de la temperatura corporal de hasta 30 personas simultáneamente y en movimiento.



Zócalo con gestión *cloud*

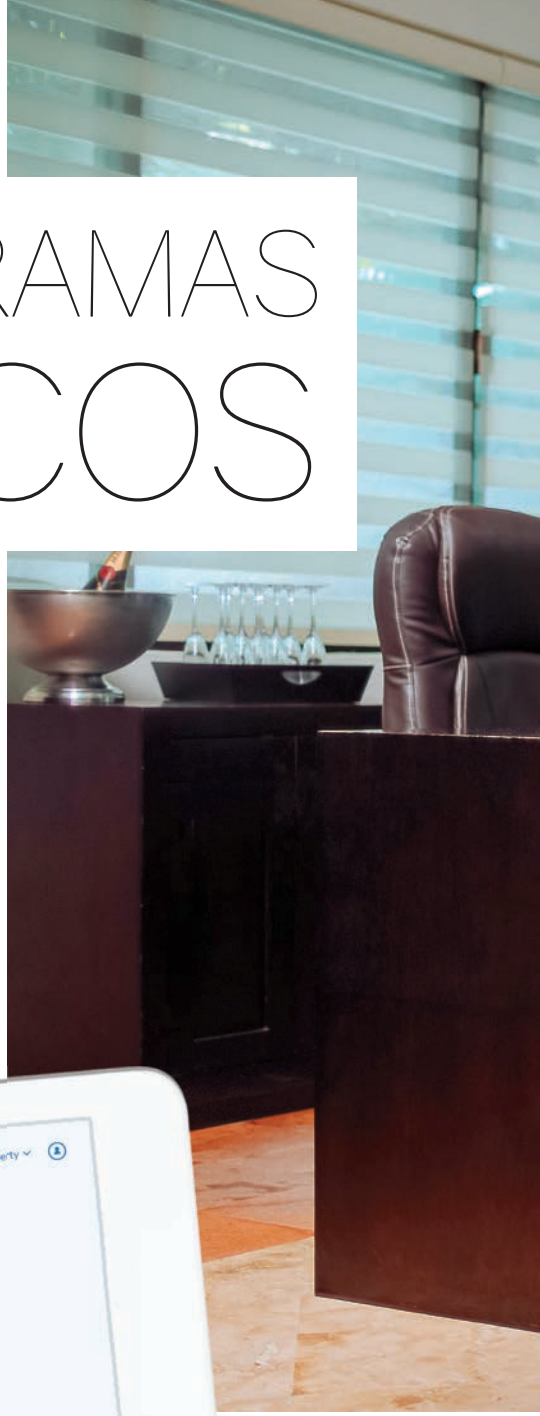
EnGenius lanza en España el nuevo punto de acceso de zócalo eléctrico ECW115. Un dispositivo que proporciona la mejor experiencia inalámbrica en la habitación y que cubre la creciente demanda de nuevas tecnologías para conectar los numerosos dispositivos inalámbricos e IoT en entornos de medianos a grandes, como residencias de ancianos, hoteles y complejos turísticos. Este elegante y discreto dispositivo no sólo ofrecerá conectividad Wi Fi de alta velocidad en la habitación, sino que también puede proporcionar conectividad por cable a través de 2 puertos Gigabit Ethernet. Uno de los puertos también proporciona la capacidad de conectar y alimentar otros dispositivos a través de la salida PoE 802.3af. ECW115 es un punto de acceso de zócalo eléctrico con gestión *cloud*, de doble banda que puede ser alimentado por PoE+ para profesionales IT interesados en utilizar una solución simple y escalable que simplifique configuración de red y monitorización.

Videoconferencias en la nube

Yealink lanza dos puntos finales de videoconferencia inteligentes para salas de reuniones pequeñas y medianas. Con los terminales de sala y servicio en nube de una sola marca, todas las necesidades de escenarios completos en las videoconferencias pueden ser perfectamente satisfechas por la solución Yealink Meeting, lo que ayuda a elevar los negocios con una experiencia de reunión inteligente y asequible. Varios problemas del modo de videoconferencia tradicional han perturbado mucho. La única solución de videoconferencia basada en la nube está limitada por la capacidad de los dispositivos con un alto requerimiento de red. El modo de bases de *hardware* únicas se atasca en la inversión de equipos costosos y el mantenimiento constante con una movilidad pobre. Ninguno de ellos proporciona una experiencia fluida y flexible. Por lo tanto, el lanzamiento de la serie MeetingEye impulsa la solución de nube de reuniones + terminal todo en uno de Yealink, que revolucionó la experiencia de las reuniones de video con bajo costo, fácil operación, conversación estable y amplia compatibilidad.



EQUIPOS Y PROGRAMAS INFORMÁTICOS



Un establecimiento hostelero debe disponer de herramientas que ayuden de forma efectiva en su operativa diaria. Se trata, por ejemplo, de instrumentos que posibiliten controlar en tiempo real cualquier incidencia, lo que permite reducir los tiempos de respuesta y, por tanto, los costes. *Por Isabel Fernández*

Organización y conectividad



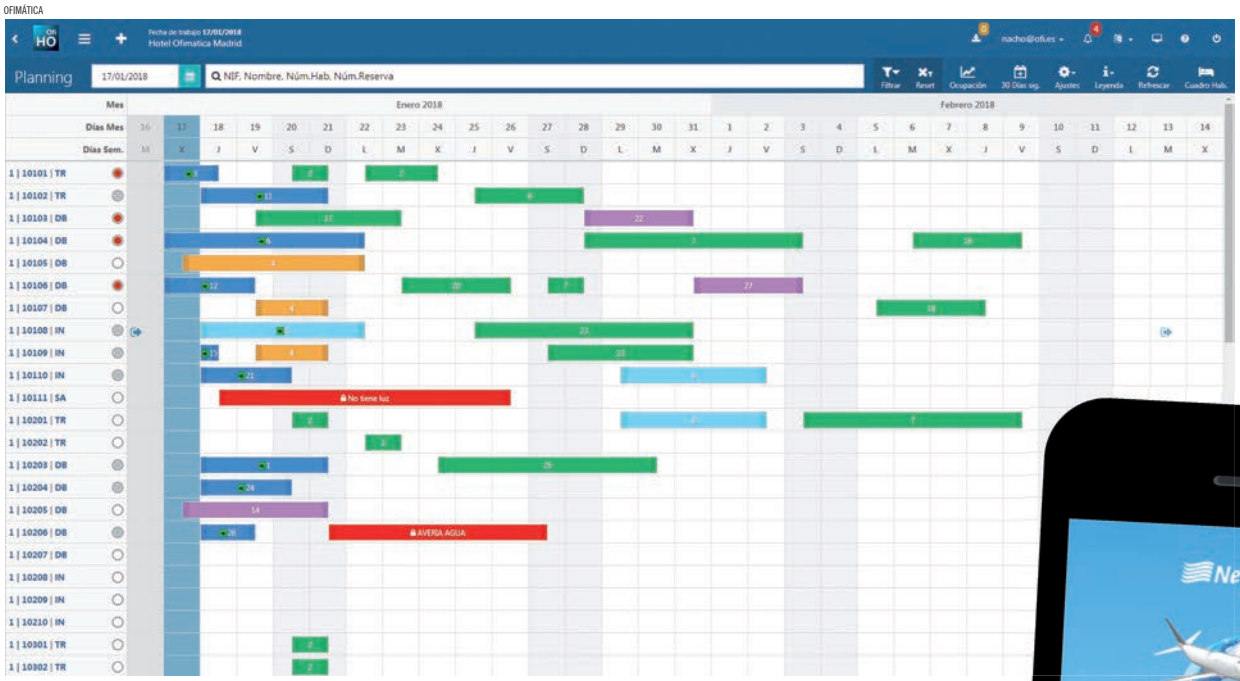


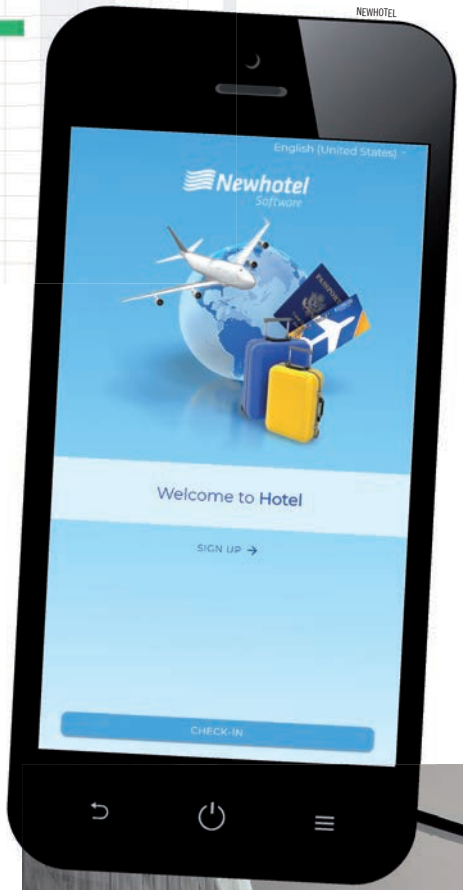
OCCIDENTAL AT XCARET DESTINATION

La gestión del cliente es la principal necesidad para cualquier hotel, antes de su llegada al alojamiento, durante su estancia y al final de la misma. Además, los gestores del establecimiento precisan contar con información fiable y actualizada sobre los servicios y productos que pueden vender, y por qué importe lo pueden hacer, la ocupación en todo momento y la producción de los distintos departamentos del establecimiento. El sistema tiene que ser capaz de descargar automáticamente las reservas realizadas por internet y cualquier canal a través de integraciones avanzadas con un *channel manager*, y aplicar de forma rápida cambios en los precios y disponibilidades en las habitaciones. Para gestionar bien todo ello y la relación con los clientes se precisa un buen *software* y un *hardware* de calidad.

Para Ignacio García Barroso, director comercial de Ofimática, "a nivel de gestión, *software* y distribución electrónica o internet, el hotelero y hostelero está buscando tres necesidades básicas que cubrir: mejora de atención al cliente, a través de un equipamiento potente se busca dar un mejor servicio al cliente, aumentando la velocidad y mejorando la calidad de éste; optimización de los procesos en la gestión del mismo establecimiento, generando así un mayor control del negocio, evitando así desviaciones y errores de cualquier tipo y desarrollando formas de trabajo que disminuyan el coste y aumente la comodidad, no solo del cliente, sino del propio trabajador, y potenciar el *upselling*, llegando a los clientes de forma más directa y personalizada para incrementar la contratación de servicios dentro de la estancia del cliente".

Por su parte, Sara Padrosa, directora nacional de SiteMinder para España, subraya que, "para los propietarios, los sistemas de gestión hotelera (PMS –Property Management Systems–) son una herramienta indispensable, ya que les permiten controlar todos los aspectos de su establecimiento tanto desde la recepción como a través de cualquier dispositivo móvil. Por eso, suelen necesitar que cubran dos necesidades básicas: integración (¿es posible conectar el PMS sin complicaciones al resto de programas que utiliza el establecimiento, como su gestor de canales o CRM? Contar con esta opción es esencial) y variedad de funciones (¿dispondrá de todas las herramientas necesarias para administrar el día a día del hotel de forma sencilla y





organizada? ¿Permite gestionar las reservas con la misma rapidez y facilidad? ¿Y la llegada y la salida de los huéspedes? ¿Es posible crear informes de rendimiento? Cuantas más opciones incluya el sistema, más cómodo y eficaz resultará para cualquier establecimiento". Asimismo, Alberto Alonso, *business & sales manager* de Newhotel Spain, lo resume en que "la base inicial es el PMS. A partir de ahí debe priorizar y construir un modelo de gestión eficiente y a la medida de sus posibilidades económicas".

Eficacia

La gestión informática es el sistema nervioso central que recolecta, almacena y distribuye la información para maximizar la ocupación y los ingresos, para obtener una mayor satisfacción del cliente, etc.

¿Cómo debe organizarse para conseguir una mayor satisfacción del cliente? Ignacio García Barroso responde que, "en primer lugar, hay que contratar con un tercero una línea y red de internet no solo potente sino estable, evidentemente contratando fibra si se pudiera. Esta parte hoy en día es crucial, ya que la mayoría de los *softwares* con los que trabajan en estos sectores usan herramientas en *cloud*, incidiendo por ello en la segunda característica indicada al principio, la estabilidad de la red es indispensable, ya que puede parar la gestión de un hotel porque evitaría el acceso a estas herramientas. Por otro lado, en lo referente a la red, es muy aconsejable que se contraten varias redes, una para dar servicio Wi Fi a los clientes y una red de uso interno. En lo referente a los equipos, siempre ha sido esencial en la gestión de una hotel la contratación de una equipo servidor, pero con la inclusión en el mercado de la nube esta necesidad ha disminuido, digo disminuido y no desaparecido ya que, aunque la solución sea en *cloud*, se necesitan requisitos mínimos para que el *software* vaya a una velocidad apropiada por ello hay que contratar equipos de calidad, potentes y sistemas operativos actualizados. En lo referente a la gestión a nivel interno, siempre es aconsejable no solo disponer de proveedores de *software*, equipos..., siempre es positivo contratar un encargado de sistemas, encargado de mantener los equipos y demás". Asimismo, Alberto Alonso, de Newhotel Spain, recomienda "limitar el uso de servidores propios instalados localmente, seleccionando un producto contrastado que aglutine programa de gestión con todos los módulos de gestión necesarios para el hotel e integrados con motor de reservas, *channel manager*, etc. desarrollado por una misma marca reconocida". Por su parte, Sara Padrosa, de SiteMinder, remarca que "la integración es la clave: hace que los hoteles sean más productivos y evita el error humano. Vincular el PMS con el *channel manager* del hotel, por ejemplo, les permite automatizar y mejorar la distribución de su inventario en internet. Y lo que es más importante: al sincronizar ambas herramientas, los hoteleros pueden entender mejor los patrones de conducta de los huéspedes para comunicarse de una forma más directa con ellos, ya que sus datos se comparten entre todos los sistemas disponibles. Gracias a este intercambio, tendrán una visión más amplia de todo el proceso de reserva, antes y después de la estancia. Este aspecto es especialmente importante ante la actual crisis sanitaria, ya que los propietarios se enfrentan al reto de volver a atraer a los huéspedes".



Los imprescindibles

Para los hoteleros, la infraestructura básica pasa por una conexión a internet estable y fiable, que se requiere, en cualquier caso, para las reservas, servicios de atención al cliente y, cada vez más, para la mayoría de los programas de gestión proporcionados como SaaS (Software as a Service). Por ejemplo, hoy los sistemas de PMS, sistemas *front office* o los sistemas de gestión de la propiedad son mayoritariamente un servicio central, por lo que es una consecuencia lógica que los servicios de comunicación central sigan esa estrategia.

Jesús Yanes, director de Desarrollo de Negocios de EnGenius España, indica que "la solución más demandada por los hoteles, tanto a nivel de infraestructura propia como servicio para huéspedes hoy en día, es un servicio Wi Fi a la altura del momento. Los establecimientos persiguen la permanencia del cliente dentro de sus instalaciones, lo que conlleva un mayor consumo en el mismo. A fin de conseguir que el huésped permanezca en las instalaciones, este debe disponer de una conectividad adecuada que le permita no solo una conexión a internet de alta calidad, sino que además posibilite al mismo utilizar servicios de *streaming* de *video in-room*. Cada vez con mayor frecuencia el huésped está suscrito a plataformas de *streaming* de video y contenidos, y espera poder acceder a ellas con la misma velocidad y comodidad que en su propio domicilio. Los huéspedes precisan proyectar en las televisiones del establecimiento los contenidos que desean visualizar y no limitarse a verlos en las pantallas de sus *smartphones* u ordenadores. De todos es sabido que la televisión libre en las habitaciones tiene cada vez una mayor demanda, creciendo de forma exponencial el *broadcasting* de video". Según Sara Padrosa, de SiteMinder, "este año ha sido complicadísimo para los hoteles españoles, pero los datos del World Hotel Index nos muestran que las reservas de los alojamientos locales se han recuperado más de un 50% respecto de los niveles del año pasado, a pesar de haberse encontrado a alrededor de un 5% durante más de dos meses. Hay tres necesidades básicas que los hoteles deben cubrir: contar con un *channel manager* (es más importante que nunca que ganen visibilidad en internet y puedan recibir reservas a través de este medio, así que se trata de una herramienta imprescindible para ellos); un motor de reservas directas (entender qué buscan los huéspedes resulta esencial en estos momentos, así que poder relacionarte directamente con ellos no tiene precio), y aplicaciones de gestión sin contacto (su demanda se está ampliando a raíz de las medi-

ROOM MATE ALAIN





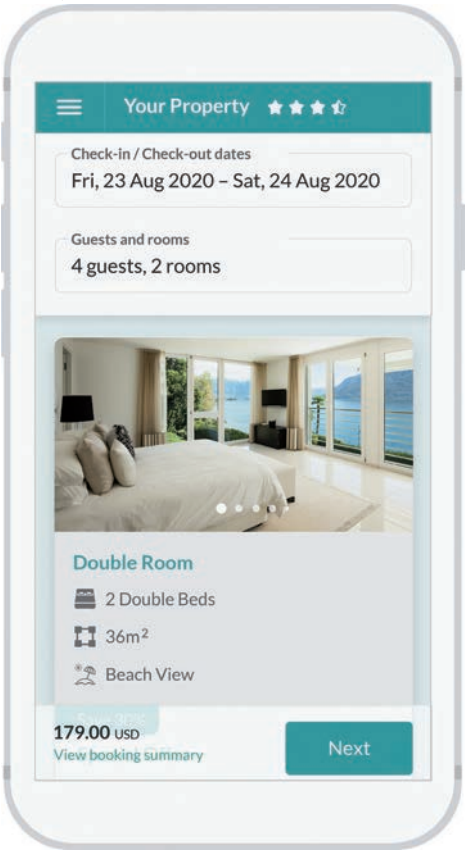
ENGENIUS

Cuantas más opciones incluya el sistema informático elegido, más cómodo y eficaz resultará para cualquier establecimiento

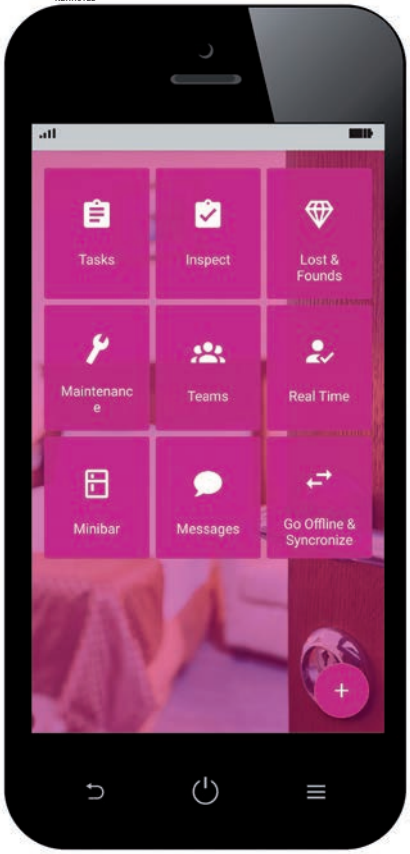


ENGENIUS

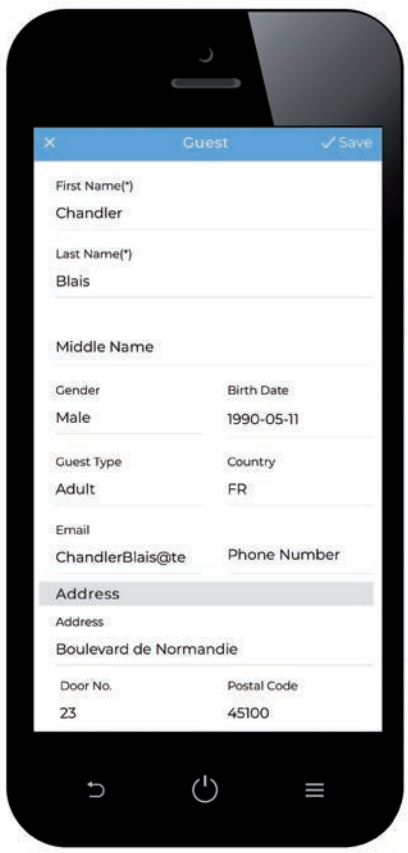
SITEMINDER



NEWHOTEL



NEWHOTEL



das de distanciamiento físico y la preocupación creciente por la salud y la seguridad de los huéspedes, ya que facilitan algunos pasos del proceso, como la entrada a la habitación)". Por su parte, Ignacio García Barroso, de Ofimática, opina que, "en lo referente a internet, el servicio más demandado es la fibra, que, aunque es un poco más cara, siempre ayuda a una gestión más rápida y eficaz. Con los equipos, la demanda va dirigida hacia equipos con pantallas cada vez mayores y Windows (todavía sigue por delante de Apple), gestión de firmas y bienvenidos por dispositivos móviles y en lo referente a los dispositivos de comandas (para sector hotelero) se usan de manera mayoritaria dispositivos Android Rugged, se prima más, es este caso, la seguridad y protección del dispositivo antes que la imagen del dispositivo. En lo referente a los *software*, los más demandados son los implementados en *cloud*, ya que tanto dirección, la propiedad y el departamento comercial necesitan de esta movilidad que este tipo de *software* pueden ofrecer, pero no solo se busca un PMS en *cloud*, sino un PMS completo. Además de un PMS completo, los hoteleros buscan un buen *channel manager* conectado con el PMS de forma bidireccional, conectado a su vez con un *booking engine* que sea dinámico y fácil para el usuario final. Por último, a causa de la pandemia del Covid-19, han surgido varias necesidades respecto a la contratación del PMS, necesidades que buscan minimizar el contacto entre clientes y empleados y la manipulación entre documentos (hoja de registro de entrada, documentos de identidad…). Entre éstos destacan cinco: herramientas de *precheck in* para que el cliente realice su *check in* desde su propio dispositivo minorizando así las colas de recepción y manipulación de documentos; kioscos de *check in-out*, acabando así con la figura del recepcionista para estos dos procesos; pasarelas de pago virtuales; tabletas de firmas digitales, acabando así con el papel, y llaves digitales, apertura de puertas por el dispositivo móvil del cliente".

Adaptabilidad

El *software* tiene que ser parametrizable para adaptarse en la medida de lo posible a la propiedad. De esta forma, cuando se replica la propiedad en el PMS, este debe tener la riqueza de configuración que posibilite obtener una réplica digital de la propiedad. Además, hay que valorar las opciones de configuración a nivel de ventas que permite el *software* de gestión. Hace unos años solo los grandes hoteles y las cadenas podían permitirse un sistema de gestión hotelera, ya que los precios eran demasiado altos para el pequeño y mediano empresario. En la actualidad, hay precios adaptados para toda clase de alojamientos, desde un hotel de cinco habitaciones hasta un grupo de cien propiedades. Tanto los precios como los servicios se adaptan a cada negocio.

Para Alberto Alonso, de Newhotel Spain, "se trata de un producto a medida, sin limitaciones, escalable en función del tamaño, necesidades y presupuesto de cada hotel". Asimismo, Sara Padrosa, de SiteMinder, agrega que, "hoy en día, las mejores soluciones tecnológicas se gestionan desde la nube. De esta manera, los propietarios no se ven limitados por el equipo del que disponen en el propio establecimiento y pueden controlarlo desde cualquier lugar. La nube es un entorno flexible por naturaleza, así que esta clase de herramientas pueden adaptarse más fácilmente a las necesidades de cualquier tipo de hotel en función de su tamaño".

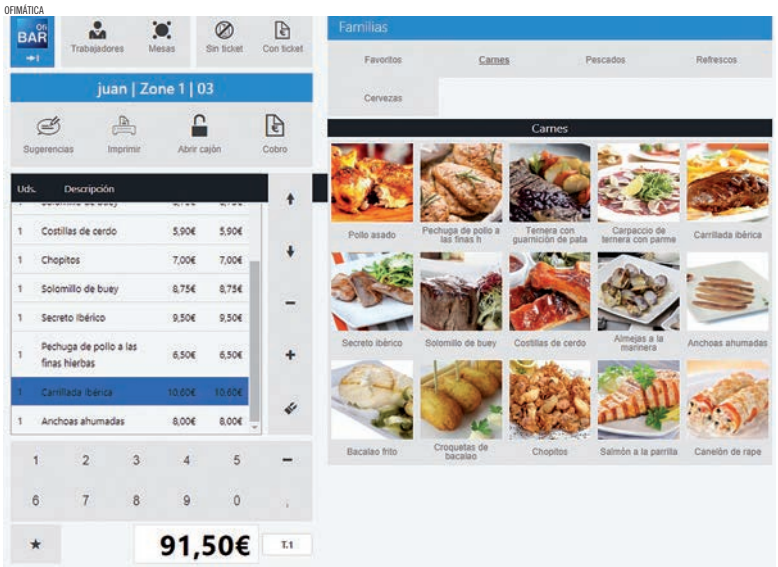
Tendencias y retos

En los últimos años han surgido nuevas necesidades en los hoteles que han requerido este traspaso tecnológico como la conectividad entre distintos *software*, como los PMS, de *revenue*, de gestión de redes sociales, *interfaces*, etc. Los sistemas están en la nube y evolucionan incorporando todas las opciones que solicita el mercado, como movilidad, involucración de cliente como parte del proceso, una mayor automatización, etc. Y, evidentemente, la incorporación de la inteligencia artificial, *big data*, *machine learning*, etc.

Sara Padrosa, de SiteMinder, vuelve a poner la situación provocada por el Covid-19 sobre la mesa al recalcar que, "aunque la crisis del coronavirus ha sido devastadora, ha supuesto una

oportunidad para los hoteles de reevaluar el tipo de herramientas que estaban utilizando y reconsiderar si eran las mejores opciones en las que invertir de cara a la recuperación y a seguir teniendo éxito en el futuro. Si tenemos esto en cuenta, ahora mismo hay dos tendencias claras entre los hoteleros: quedarse con lo esencial (la pandemia ha forzado a la industria a volver a la casilla de salida. Muchos propietarios han aprovechado estos meses para analizar cada herramienta y sistema que habían usado hasta ahora con el fin de hacer cualquier cambio que sea necesario antes de la vuelta de los huéspedes) y confiar en los datos (estamos viviendo una situación sin precedentes en nuestra historia reciente, así que los propietarios han salido en busca de herramientas que les proporcionen información de primera mano para entender mejor el mercado y superar esta crisis). Para Alberto Alonso, de Newhotel Spain, las novedades en informática para hoteles son "versiones PMS de nueva generación en *cloud computing, responsive* y módulos *mobile housekeeping* y mantenimiento, *check in on line* para huéspedes, y cartas de restauración adaptadas a los tiempos y limitaciones actuales". Por último, Ignacio García Barroso, de Ofimática, sostiene que "el futuro en los sistemas de gestión hotelera tiene una base clara: el continuo contacto con el cliente en el *prestay, stay* y *poststay*, provocando también que el cliente realice las futuras reservas de estancias de forma directa ahorrándose las comisiones a las diferentes OTA'S. Este contacto directo con el cliente seguirá avanzando cuando con la conexión de las ventas *on line* con las diferentes redes sociales (Facebook, Instagram…). En lo que respecta la mejora de procesos internos del hotel, mejoras en las conexiones con comparadores de precios, conexiones con RMS (tras el batacazo de este año es muy importante optimizar los precios y sacar todo lo que se pueda al mercado), plataformas de pasarelas de pago digitales, gestión de envío de llaves digitales y aperturas por móvil, conexiones con Smart TV, *apps*..., mejorando así en la automatización de los diferentes procesos de un hotel para evitar o minimizar contactos entre cliente-empleado".

OFIMÁTICA





PEPE PEÑALVER

CREAR
ambientes

TAPICERÍA Y CORTINAJE



VESCOM



Una adecuada elección de la tapicería y cortinaje es esencial para crear ambientes en proyectos contract que sean distintivos, acogedores y confortables. Estos tejidos visten las distintas instalaciones de hoteles y restaurantes armonizando con el resto de decoración del establecimiento. *Por Isabel Fernández*

La composición de los tejidos escogidos para la tapicería y cortinaje expresa sensaciones con las que dibujar un ambiente, por lo que se optará por materiales que subrayen esos matices o que se fundan con las tendencias decorativas. Un ambiente acogedor para el cliente es en buena medida consecuencia de una acertada elección de los tejidos.

Para Fernando Belso Candela, director estratégico de Naturtex, "textura, color y composición son las tres claves a la hora de elegir un textil para revestimiento, aunque todos estos parámetros son los arquitectos quienes los definen. Además, hay que tener en cuenta propiedades de resistencia a la abrasión, acabado ignífugo y antimanchas, dependiendo de la aplicación de cada textil". Por su parte, José Angel Climent, CEO de Pepe Peñalver, indica que "la elección adecuada de materiales es fundamental en cualquier proyecto contract. Tanto la tapicería como el cortinaje son el recubrimiento y toque final que marcarán la belleza y personalidad del proyecto. La dificultad viene añadida por los requerimientos técnicos específicos para un proyecto de contract, que principalmente son durabilidad, mantenimiento y tratamiento al fuego". Asimismo, Mamen Pérez, gerente de Carmela Martí, subraya que "la nueva realidad en la que vivimos tras la pandemia del Covid-19 ha incrementado las exigencias que se piden a los textiles utilizados para tapicería y cortinaje, ya que, además de las exigencias habituales tanto técnicas como estéticas, estos tejidos deben de asegurar que el virus no se propague y generar una atmósfera segura para los clientes. Las cortinas y las tapicerías son elementos fundamentales en una habitación de hotel para crear un ambiente cálido y agradable. Asimismo, las cortinas juegan un papel fundamental para regular la entrada de luz y garantizar el descanso de los clientes. Ambos son elementos irremplazables. Por eso, hay que adaptarlos a las circunstancias excepcionales en las que vivimos. En Carmela Martí, desde un principio hemos sido conscientes de estas nuevas necesidades y ofrecemos a nuestros clientes sistemas de cortinaje que, además de cumplir con las normativas de ignífugos, tienen propieda-

SWELA



des virucidas y antibacterianas y manteniendo siempre una estética adaptada al interiorismo y a la personalidad de cada establecimiento".
Además, Olga Jiménez, *customer service manager* de Vescom Spain, añade que, "en cuanto a la tapicería, además de la estética, son imprescindibles la funcionalidad, la durabilidad para un uso intensivo y la resistencia al desgaste.
En lo referente a las cortinas, estructura, diseño, color y funcionalidad. En ambos casos es muy importante que cumplan con la normativa de materiales ignífugos".

Premisas básicas

La elección de diseños, texturas y colores es fundamental para crear un ambiente determinado. Para cada estancia, existen distintas opciones, pero se debe optar por la más óptima para ajustar al ambiente a la expectativa que pretende la instalación en cuestión. Por ejemplo, un cambio de diseño o de color en los tejidos modifica completamente el estilo de una habitación o de un espacio.
José Ángel Climent de Pepe Peñalver, apunta que "predominan las texturas simples y colo-



res neutros que no condicionen mucho la estancia, poniendo siempre el acento en los cojines y otras piezas auxiliares". Por otro lado, Mamen Pérez, de Carmela Martí, afirma que, "en primer lugar, hay que estudiar qué aspectos se quieren potenciar y cuáles, por el contrario, se pueden llegar a minimizar gracias al uso de los textiles. Por ejemplo, si la habitación es pequeña elegiremos unos tejidos vaporosos y colores claros para las cortinas que transmitan frescura y calma y dejen pasar la luz. En cambio, tejidos como el terciopelo aportan consistencia y sofisticación. Lo más importante es que los tejidos elegidos vayan en concordancia con el resto del interiorismo y ayuden a potenciar el carácter individual del establecimiento. La evolución en los tejidos sintéticos ha hecho que la diferencia entre estos y los naturales se difumine, y en muchos casos es difícil diferenciar un lino natural de un tejido de poliéster. Esto permite utilizar tejidos de aspecto natural con las propiedades adecuadas para uso intensivo, que cumplen las regulaciones características de este sector y que además tengan propiedades virucidas y antibacterianas. Gracias a esto, podemos ofrecer tejidos que aportan seguridad y se adaptan totalmente a las regulaciones de esta nueva realidad en la que vivimos sin restar valor al aspecto estético". Como comenta Francisco Perelló, de Hacienda Textil, delegado en España de las marcas Drapilux (interiores) y de Swella (exteriores), "hoy en día hay mucha aceptación en temas naturales y colores muy sofisticados". Además, Arturo Hernández, director general de Vayoil



CARMELA MARTÍ

Están muy de moda los materiales naturales, las estancias neutras, los colores tranquilos y sin muchos estampados

NATURTEX



Textil, sostiene que "la armonía con el resto de elementos y la funcionalidad de los mismos son dos claves a tener en cuenta a la hora de elegir diseños, texturas y colores, así como la estética del entorno, la ubicación, la categoría, el público, la imagen, la calidad y la funcionalidad. Todos estos factores influyen y son determinantes a la hora de decantarse por un diseño liso o con dibujo, por un color suave u otras gamas de color. Incluso influyen en la elección de la composición de esos tejidos y sus texturas. Un hotel urbano, en general, no tendrá la misma identidad y ambiente que un hotel de playa o uno rural, por tanto, su elección en cuanto a diseño será diferente. Si a la ubicación se le añade la categoría o el tamaño del hotel, la elección del diseño tomará un camino u otro".

Por tanto, también influyen otro tipo de criterios, como la ubicación del establecimiento, su categoría o el público al que va dirigido. Según Olga Jiménez, de Vescom, "los hoteles de carácter urbano son más cosmopolitas y funcionales, con lo que los acabados cálidos y acogedores son más adecuados. Por otro lado, los hoteles de playa o más turísticos han de ser igualmente acogedores, pero creando un entorno más fresco. Por ejemplo, en cuanto a cortinas, la elección dependerá de la necesidad de la estancia si se quiere crear un determinado ambiente o bien para mejorar la acústica y, en función de eso, se elegirá el destino más apropiado. En cualquier caso, los criterios que más se solicitan son, además de las exigencia decorativas, que se cumpla con las exigencias técnicas requeridas para el mercado de proyectos (ignífugos, Trevira CS, respetuosos con el medio ambiente…). Para Verónica Cruz, interiorista de Marcasal, "el criterio principal es la categoría del hotel. No es lo mismo un macrohotel de playa con mucha rotación que un hotel *boutique* de cinco estrellas en la ciudad. El cliente también es importante, ya que si es de alto nivel busca unos detalles en las habitaciones y zonas comunes más exigentes. La situación del hotel también cuenta: si es urbano es muy diferente a uno de montaña. Todos los detalles son importantes y hay que estudiar bien el público objetivo y el funcionamiento de cada establecimiento".

Tejidos ignífugos

La normativa es muy estricta en lo referente al empleo del textil en espacios públicos, como es el caso de los tapizados y las cortinas. Hace unos años era difícil hallar tejidos ignífugos con diseños originales, y diferentes acabados y texturas entre los que elegir según el proyecto. Las alternativas eran limitadas y la única opción era utilizar telas normales y aplicarles el tratamiento de ignifugado, una alternativa no siempre viable ya que requería de mucho metraje, lo que limitaba la posibilidad de centrarse en cada sofá, butaca, cortina, etc., además de que significaba un alto coste añadido. En cambio, en la actualidad destacan distintos materiales siendo la calidad Trevira (hilo de poliéster ignífugo) o el poliéster FR las únicas fibras de origen.

En España, la normativa para espacios contract exige que los paramentos verticales sean clase 1: cortinas, visillos, *foscurits*, papel pintado, tapizado de paredes… Esto significa que estos revestimientos y textiles deben ser autoextinguibles y que no propaguen la llama en caso de incendio.

Las tapicerías para muebles tienen que pasar todos los tests de comportamiento al fuego e inflamabilidad de materiales y productos (UNE EN 1021-1 y UNE 1021-2). En otros países europeos y Estados Unidos se exige también que otros elementos de tapicería y tejidos de las estancias (sofás, colchas…) pasen el test de ignifugación Norma UNE 1021 Parte 1 y Parte 2 (corresponde al test del cigarrillo: evitar que se extienda la llama).

Lo más actual en tapicería

En un sector como el del contract se suelen buscar tejidos que no marquen mucho, que sean atemporales, ya que deben estar en la decoración del establecimiento varios años. Aun así, se apuesta por determinadas tendencias.
Fernando Belso, de Naturtex, comenta que "se observa una gran demanda en el uso de tejidos como rafias, linos, trenzados en papel, ratán… Y es que las fibras naturales siguen siendo una tendencia". Para Arturo Hernández, de Vayoil Textil, "en las tapicerías lo más importante es la resistencia al desgaste por el uso de los muebles que cubren. Por lo tanto, se deben utilizar tejidos muy resistentes que garanticen su durabilidad. El terciopelo, la chenilla, tejidos que tengan mezcla de lino, algodón, viscosa, pana, lona, loneta, etc. son algunos de los más recomendados. Además, estos últimos años hemos visto un aumento de interiores eclécticos que muestran una clara voluntad de hacer declaraciones audaces con los estampados y la textura. La tendencia se ha alejado de utilizar solamente el color y un solo estampado, sino que hemos visto la utilización de



VAYOIL TEXTIL

VAYOIL TEXTIL





SWELA

mezclas y contrastes de *paisleys*, figuras geométricas, florales y rayas, todos ellos incorporados en virtud de lograr un espacio de gran impacto visual, lleno de texturas, colores y figuras que acapararán la atención". Para Verónica Cruz, de Marcasal, "en la actualidad están muy de moda los materiales naturales, las estancias neutras, los colores tranquilos y sin muchos estampados. En tapicería llevamos un tiempo con los terciopelos muy buscados, con un estilo muy británico". Por su parte, José Ángel Climent, de Pepe Peñalver, apuesta "por los aspectos casuales con texturas bien definidas en las tapicerías y dibujos geométricos contrastados". Asimismo, Olga Jiménez, de Vescom, recomienda "la tapicería vinílica, por su fácil limpieza, y la textil en Trevira CS, lana y *mohair*".

Tendencias en cortinas

En cortinas, los diseños más demandados son tanto los modelos lisos como aquellos que presentan dibujos, los transparentes, los opacos y también los acústicos. Si antiguamente se usaban visillos y cortinas juntos, en la actualidad se tiende a simplificar, tanto por coste como por aligerar las estancias. Además, hoy en día hay un tejido tipo visillo que preserva de la luz con mucha eficacia, con lo que la cortina gruesa no sería necesaria. Aun así, hay hoteles que quieren recrear interiorismos con sabor a tradición y pasado. En este caso, el exceso de telas es una virtud, pudiéndose combinar muchas de ellas en la decoración de ventanas usando estores, visillos y cortinas coordinadas, y aderezarlas con pasamanería, flecos, alzapaños, etc.

"El terciopelo sigue siendo uno de los tejidos más de moda tanto para tapicería como para cortinas. En estas últimas se lleva mezclarlos con otros materiales más ligeros como tejidos tipo lino. En Carmela Martí nos encantan las cortinas *blockout* en terciopelo, ya que, además de su función estética, sirven para bloquear totalmente la entrada de luz", asegura Mamen Pérez. Por su parte, José Ángel Climent, de Pepe Peñalver, se decanta por "cortinas principalmente lisas, con aspecto natural o chic, pero sin excesivo brillo". Asimismo, Arturo Hernández, de Vayoil, añade que, "en el caso de una cortina, es esencial que sea un tejido que permita aislar por completo la luz, o tamizarla en gran medida y con una buena caída. Según si queremos que entre más o menos luz en una estancia, apostaremos por tejidos como terciopelo o piqué, para absorber la luz; y por visillos de organza para pasar la luz. También deben ser tejidos lavables, con cuerpo y diseño. Además de la sobriedad en diseños y colores, las cortinas actuales utilizan tecnologías punta para retardar la propagación del fuego. A la hora de decorar un espacio, la clave es la sencillez. Atrás quedaron esas cortinas pesadas y elaboradas, ya que los diseñadores de hoy prefieren decorar las habitaciones de sus hoteles con diseños simples y aca-



PEPE PEÑALVER

La armonía con el resto de elementos decorativos de la estancia y la funcionalidad son esenciales para elegir diseños, texturas y colores

bados modernos". Asimismo, Fransicco Perelló, de Hacienda Textil, apuesta por "todo lo referente a linos combinados con otras texturas, así como por los artículos con unas caídas naturales y muy agradables al tacto, teniendo en cuenta que trabajamos sobre ignífugos permanentes, es decir, poliéster". Por último, Verónica Cruz, de Marcasal, recuerda que "las cortinas se intentan integrar mucho en la decoración, escogiendo tejidos claros, o igualarlos a los tonos de las paredes. Se usa mucho el tono sobre tono, es decir, la cortina principal del mismo color que el visillo, buscando así el mismo color pero en diferentes texturas; queda muy neutro y ayuda a armonizar el espacio".



VESCOM



Uvas Frescas

Uvas Frescas lanza la primera línea de *amenities* sólidos, ecológicos y veganos elaborados en España. La colección, libre de plásticos, se compone de tres pastillas sólidas: gel hidratante, champú nutritivo y jabón de manos. Elaborados con un 99% de ingredientes de origen natural, no contienen jabón en su composición y su pH neutro los hace aptos para las pieles más sensibles. Gracias a su forma sólida, el consumo de agua se reduce a una novena parte con respecto a la cantidad utilizada en las fórmulas tradicionales, haciendo su composición más concentrada y alargando su uso hasta en 10 ocasiones. El envase en cartón certificado FSC es resistente al agua, totalmente reciclable, y permite guardar el producto en su caja después de cada uso, siendo fácilmente transportable y apto para utilizar en cualquier lugar.



Groupe GM

Groupe GM ha creado Real Saboaria, una línea de cosmética sólida totalmente innovadora en concepto, producto e imagen. En conformidad con su compromiso Care About Earth, se han tenido en cuenta cuestiones como la limitación de cantidad de agua utilizada, la reducción de conservantes y la no utilización de plástico. Adicionalmente, esta línea contribuye al movimiento global 1% for the planet. Real Saboaria Filigrana Solid Line está compuesta por una pastilla de jabón RSOP de 15 g y una pastilla de champú acondicionador sólida de 15 g en una única caja. Está disponible en dos formatos diferentes. Presenta una fragancia cítrica y refrescante a la verbena, y el jabón es producido con pastas originales certificadas RSPO. Todo viene en una caja de cartón FSC, sin pegamentos, con tinta a base de agua.

Ada Cosmetics International

Spirit of Travel es la nueva marca de geles hidroalcohólicos de Ada Cosmetics International, que limpia y desinfecta sin necesidad de agua y jabón. Se trata de un gel hidroalcohólico *premium*, con un 70% de alcohol, por lo que es sumamente eficaz frente a una gran variedad de gérmenes: combate las bacterias y virus con envoltura entre los que se encuentra el coronavirus y la gripe. Su fórmula está enriquecida con Pro Vitamina B5 para compensar la hidratación de las manos aportando un aroma acuático fresco. Está disponible tanto en formato monodosis (35 ml) como en formato dispensador tipo *pump* de 300 ml.





Serrentis

Serrentis presenta una *amenties box* en tamaño 7x7Xx7 cm realizada en cartón reciclado con estampado *ecofriendly*. La caja contiene cuatro discos de algodón, cuatro bastoncillos de algodón con palo de papel, una lima de uñas con superficie de pulido de 7 cm y un ecogorro de ducha. Todos los productos están introducidos en una bolsa ecológica elaborada con 25% de material de almidón de maíz y 75% de PE, con el sello *ecofriendly*.

Lande



Dada la situación excepcional que estamos viviendo, Lande ha creado un gel hidroalcohólico de manos, producido en Europa, para que sus clientes tengan la seguridad de utilizar el mejor producto. Está disponible en varios formatos desde sobres monodosis y toallitas higienizantes, hasta dispensadores de 300 ml y 1 litro. Cuenta además con un kit higiénico con mascarilla, guantes y gel de uso personal para que sus clientes se sientan seguros ante la "nueva normalidad".



Welcome Amenities

Welcome Amenities presenta los nuevos *amenities* para hotel que la empresa española de dermocosmética Sesderma ha desarrollado en exclusiva. Hidraloe es una línea de cuidado natural para la piel con aloe vera 100% orgánico que hidrata, alivia y protege. Su fórmula a base de zumo de aloe vera 100% procedente de cultivo orgánico (no extracto), cuyo método de extracción artesanal garantiza su calidad y propiedades medicinales, marca la diferencia. Hidraloe está compuesta de champú, gel, *body milk* y jabón de manos. Welcome Amenities inicia así una importante alianza con Sesderma, laboratorio especializado en el desarrollo y fabricación de productos dermatológicos para las pieles sanas y con problemas.

Amenities Pack



Nomenitti Green en papel piedra es una de las grandes apuestas de Amenities Pack por la ecología. De esta colección sorprende su tacto sedoso y suave que aporta, además de la fuerte resistencia que tiene tanto al agua como a las roturas. Este material es una combinación de carbonato cálcico (80%) con una pantalla de resinas no tóxicas de polietileno (20%), que actúa como ligante. El papel piedra es impermeable y antigrasa. Además, es degradable y se descompone hasta transformarse en polvo tierra si se proporciona humedad y luz.

Diversey

La Paix Collection de Diversey se compone de botellas de 300 ml de jabón de manos, gel-champú acondicionador y crema hidratante con un diseño elegante que combina con cualquier tipo de baño. El delicado aroma a té al limón que permanece en el ambiente ofrece una experiencia multisensorial que enriquece cuerpo y mente. Dispone de un sistema de recargas sostenibles que permite rellenarlas sin necesidad de sacarlas de sus soportes, reduciendo residuos y costes. Desde 2017, el 5% de los beneficios de La Paix Collection se dona a la iniciativa Soap for Hope, que enseña a las comunidades en riesgo a reciclar las pastillas de jabón usadas y convertirlas en nuevas pastillas de jabón higienizadas. El jabón se recoge de los hoteles cercanos y luego se transporta a un punto local donde los residentes locales lo reprocesan, incrementando el nivel de higiene y fomentando la economía local.



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





www.equipamientohostelero.com

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



TODA LA ACTUALIDAD A UN CLICK



Y ADEMÁS, TU REVISTA DE SIEMPRE GRATIS ON LINE

CURT EDICIONES SA

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

Para tus huéspedes el confort.
Para ti la tranquilidad.



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

vayoil
TEXTIL S.A.

BIENVENIDO A LA TRANQUILIDAD VAYOIL

www.vayoiltextil.es