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

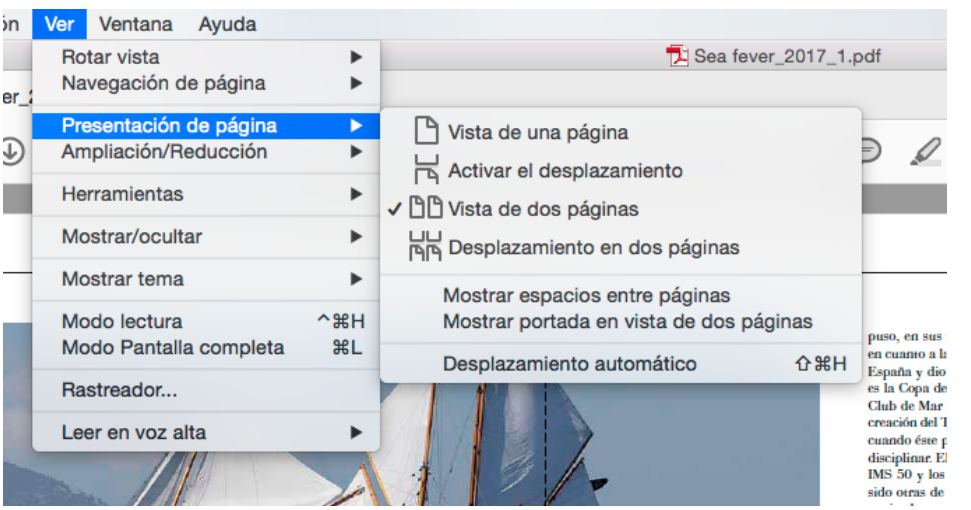
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

seleccione en el menú

Ver la presentación de la página a dos páginas.

También para una lectura más comoda escoja

Modo pantalla completa.



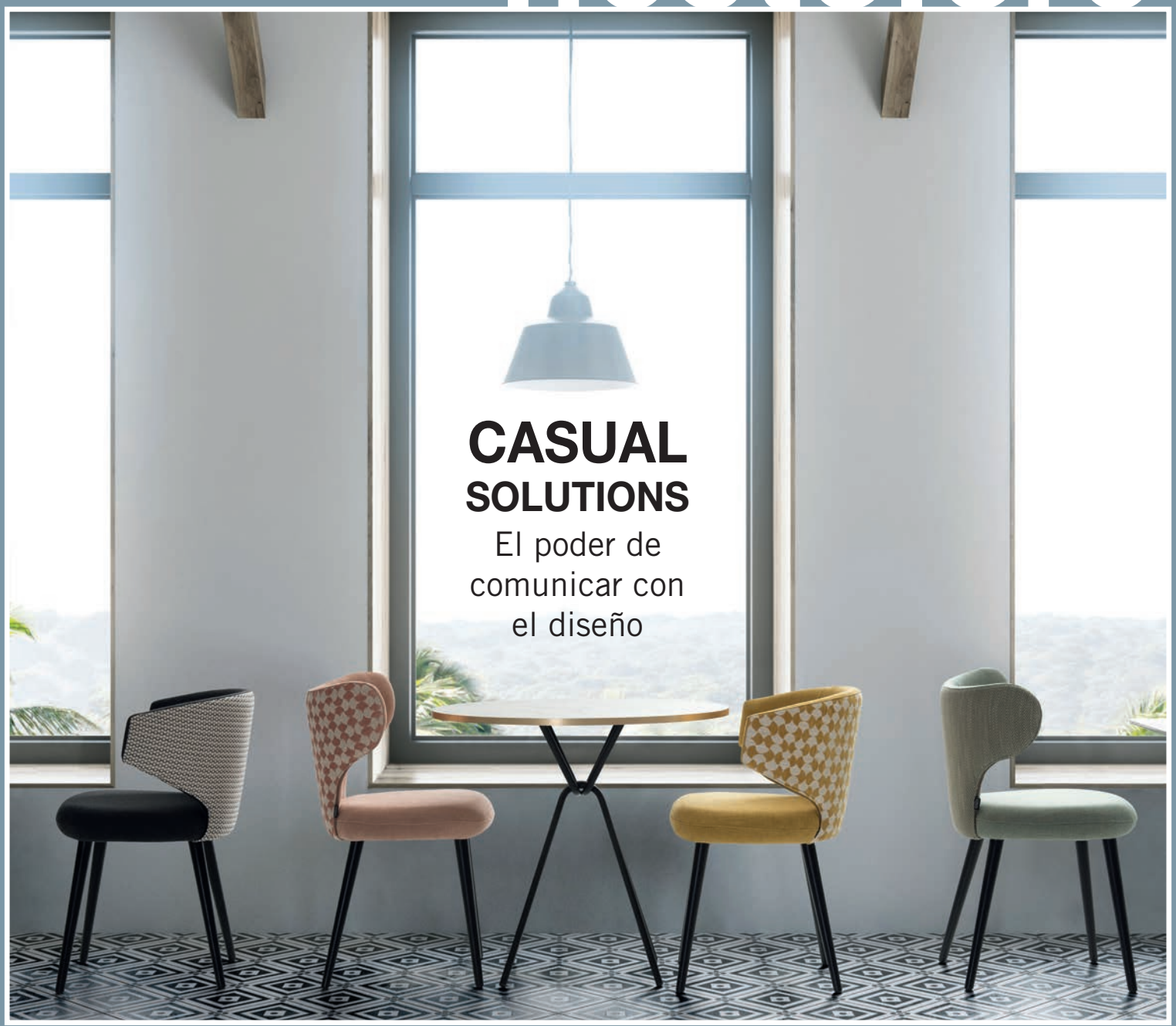
Esperamos disfrute con nuestra publicación.

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 S.A.
Nº 231 • 5 €

Equipamiento CONTRACT hostelero



ESPECIAL HOSTELCO

DOSSIER
FOOD & BEVERAGE
EN HORECA

TENDENCIAS
VESTIR
LA MESA

PROYECTO A FONDO



PISCINAS · COCINAS PROFESIONALES

Potencia tu sostenibilidad con Tork®

HOSTELCO
THE HOTEL & RESTAURANT TRADE SHOW

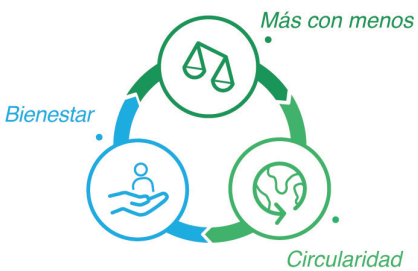
4 -7 abril Barcelona

Pabellón 6 Calle B Stand nº 550

TE ESPERAMOS EN NUESTRO STAND



La sostenibilidad puede ayudarte a desarrollar tu negocio



Tenemos el compromiso de contribuir a los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU.

Por eso hemos integrado la sostenibilidad como un pilar fundamental de nuestra estrategia, fijando metas ambiciosas en nuestras áreas de interés: mejorar el bienestar, hacer más con menos y diseñar productos y servicios que se adapten a una sociedad circular.

Visítanos en Hostelco y descubre cómo Tork puede ayudarte a mejorar los resultados de sostenibilidad en tu empresa.

Tork, una marca de Essity

Más información

TORK®
Think ahead.

El hoy es el mañana que deseaste ayer.



Proyecto de Venecianas de Madera.
Restaurante Carbón Negro, Madrid.

Creemos en ti y en tus sueños.
Trabajamos por las cosas que
te importan.

Porque hacer realidad tus proyectos
nos acerca a ese lugar donde todos
queremos estar: un mundo lleno de
razones para confiar.



saxun Tu mundo, nuestro universo.

Cerramientos
Protección Solar
Decoración

● **saxun.com**

Editorial

Equipamiento Hostelero - N.º 231















En portada

Casual Solutions

https://casualsolutions.es/

Tras no haberse podido celebrar en 2020, del 4 al 7 de abril, los profesionales de la hotelería, restauración y colectividades, así como interioristas y expertos del canal contract, tienen la oportunidad de actualizar sus conocimientos y encontrar inspiración en las áreas que Hostelco ha diseñado con el objetivo de presentar las nuevas soluciones tecnológicas y sostenibles que ayudan a optimizar la rentabilidad de las empresas y, a la vez, satisfacer las demandas de los clientes. *Show-cookings* impartidos por chefs con estrellas Michelin, la recreación de un hotel equipado con lo último en interiorismo y aplicaciones tecnológicas, catas de café, conferencias, charlas y debates, además de un espacio dedicado a las *startups,* son algunas de las propuestas del salón barcelonés, que se organiza junto a Alimentaria, para dar a conocer las últimas tendencias en productos, procesos y servicios a los profesionales que quieren integrar novedades en su negocio para satisfacer a un cliente cada vez más conectado y en busca de experiencias personalizadas. Y en este especial de Hostelco presentamos un número con temáticas muy relacionadas con lo que se encontrará en la feria: productos para vestir la mesa, cómo equipar una cocina profesional, un "Dossier" sobre Food & Beverage, cómo proyectar la piscina del hotel, y muchas más secciones y noticias sobre el canal contract y horeca.

¡Visítenos en Hostelco! Pabellón 6. B620

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, Maribel Gimisó. C/ Valencia, 279. 3ª planta. 08009 Barcelona. Tel.: 933 180 101. **Suscripción:** 11 números: 50€. Precio Ejemplar: 5€. Canarias y aeropuertos: 5,20 € **Fotomecánica:** Curt Ediciones. **Impresión:** Litografia Rosés. **Depósito Legal:** B660-99

Edita: CURT EDICIONES SA *Valencia, 279, 3er. piso. 08009 Barcelona. Tel.: 933 180 101.*
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.

LAS COSAS EN SU SITIO

El Mueble de Baño, Roca

Calidad, garantía y comodidad.



Descárgate **Todo en Baños** y descubre más en **roca.es**

ALEYDA

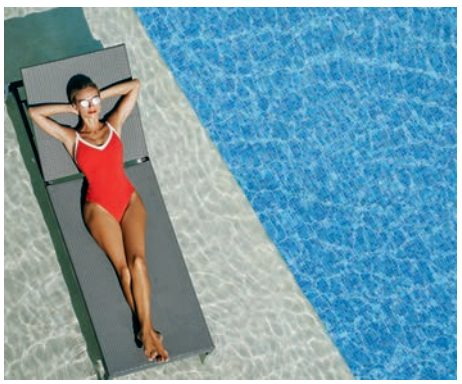
Ven a verlo en tu **tienda Roca.**

Columna de ducha **Victoria-T** / Plato de ducha **Terran**
Lavabo y mueble de baño **Aleyda** / Espejo **Eidos** / Grifería **Cala** / Accesorios **Hotels Round** / Columna auxiliar **Extra**

Roca

Sumario

Equipamiento Hostelero - N.º 231











6 Tendencias: Vestir la mesa
18 Proyecto a fondo: G&P Tuset
26 Hostelco
31 Carmela Martí
32 Showroom: Alvic Hermosilla 77
34 De diseño
35 Baños
37 Roca
38 Cocinas y menaje
40 Cocinas profesionales
50 Piscinas
57 Lux Loungers
58 Perfil: Alfonso Merry del Val
59 Vayoil Textil
60 Complementos
61 Iluminación
62 Instalaciones
63 Saxun
64 Mobiliario
65 Premios Roca a la Iniciativa Hotelera
66 Pavimentos y revestimientos
67 Entrevista: Xavier Manzanera, de Eurofred
68 Proyectos
70 Tecnología
71 Textil
72 HIP
74 Dossier: Food & Beverage en el canal horeca



EL ARTE DEL BUEN GUSTO.

LA LÍNEA DEL GRANO A LA TAZA



ROYAL AULIKA EVO IPERAUTOMATICA Phedra Evo

SAECO PROFESSIONAL presenta la línea bean-to-cup,
del grano a la taza. Calidad y tecnología se funden en un producto de garantia
con un gran rendimiento en cada momento.

www.saecoprofessional.com

Saeco


Gusi


STAR CLASS

El escenario para generar emociones

La mesa es el escenario en el que la obra gastronómica se desarrolla y el lugar donde el comensal pasa más del 90% de su tiempo en el restaurante. Por tanto, su apariencia tiene un gran efecto en la expectativa del cliente y en el disfrute de su comida. *Por Isabel Fernández*

La disposición de una mesa puede ser la clave del éxito o del fracaso de un restaurante. Es una de las primeras cosas que el cliente ve al llegar y, por tanto, es imprescindible crear una primera impresión positiva, que permita disfrutar de la comida. En definitiva, se trata de vivir una experiencia. Para María José Esteve, directora de Comunicación y Marketing de Vayoil Textil, "la iluminación, los materiales, los textiles, el arte y la creatividad de cada rincón de un restaurante deben aportar experiencias que van más allá de la mesa. Con estas premisas, los restaurantes de referencia se acercan a las empresas proveedoras con espacios que generan emociones y armonizan con las creaciones de los chefs. Cada espacio debe contar una historia diferente, por lo que hay tanto estilos como restaurantes. La apuesta principal son proyectos personalizados e irrebatibles que trasladen el alma del establecimiento". Enrique Romero, jefe de Ventas de Bassols 1978, también pronuncia la palabra experiencia: "En un restaurante de buen nivel, el comensal busca vivir una experiencia especial a través de las sensaciones: el gusto, el olfato, pero también la vista y el acto. Por eso, en la mesa, además de una buena vajilla y cubertería, no puede faltar el tacto suave y agradable de un mantel y servilleta para completar y elevar la experiencia gastronómica". Por su parte, Félix Martí, director general de Resuinsa, considera que "lo importante es cuidar lo que se denomina la *mise en place*, que no es otra cosa que la disposición con la que se coloca cada elemento de la sala, desde la cubertería hasta la mantelería y el mobiliario, para optimizar el tiempo y conseguir en el cliente un disfrute total que le impida olvidar la experiencia. A partir de ahí, el estilo de la mantelería debe estar hermanado con el mobiliario, desde el tipo de mesa hasta las sillas. Por ejemplo, en mesas orientales el minimalismo manda; en colecciones de línea americana, la madera busca su sitio. El formato de la mantelería va acorde con el tipo de establecimiento y su estilo".

Mantelería

Lo primero es vestir la mesa con un mantel y cubremantel. Deben colocarse de tal forma que no queden arrugas y estén lo más centrados posibles. El color del mantel debe ser blanco o, en su defecto, en un tono claro para verificar la limpieza del mismo, así como para que resalten más los alimentos. Pero cada vez más los restaurantes apuestan por introducir el color en sus mesas. Las servilletas irán a juego con el mantel. Se sitúan encima del plato o a la izquierda del primer tenedor y, aunque existen diversas opiniones, debe evitarse introducirlas dentro de las copas. Se puede enrollar de forma cilíndrica y ponerlas en servilleteros originales. También se pueden situar en el centro del plato.
Tobías Madueño, gerente de Supratex, indica que "la ropa de mesa es el conjunto de textiles que ayudan a cubrir mesas y sillas para proporcionar, por un lado, una mayor seguridad ante posibles derrames de líquidos, y por otro, un toque extra de decoración que per-



SUPRATEX

mite adaptar el restaurante o comedor del hotel a la imagen que se quiere transmitir. Faldones, fundas de mesa y de silla, manteles, cubremanteles y servilletas son el conjunto tejidos que actúan como carta de presentación ante los clientes". Asimismo, Carmen Pérez, gerente de Carmela Martí, comenta que "prima la originalidad y la creatividad".

En cuanto a las tendencias que imperan, la naturaleza está muy presente en todas ellas. Así, Sara Gosálbez Peidro, CEO de Hosteltex, se decanta por "manteles con estampados florales y de vegetación en colores que evocan la naturaleza. Se mantienen también los colores neutros como el blanco, beige o gris, que permiten ser combinados con cualquier color y estilo del restaurante. También están de tendencia las servilletas de colores que coordinen con las mantelerías. Suponen el toque de color destacado que aporta un estilo desenfadado a la mantelería floral". En ello hace también hincapié Enrique Romero, de Bassols 1978: "La tendencia sigue siendo vestir la mesa con diseños lisos en tonos neutros, de forma que el plato sea el protagonista y destaque. Pero, a la vez, ofreciendo un mantel que tenga un tacto agradable y una amplia servilleta con un guiño de personalización, como un bordado con el logo del establecimiento". Para Carmen Pérez, de Carmela Martí, "los motivos naturales son claves para las mantelerías, ya sea combinados con servilletas del mismo estampado o lisas en las tonalidades de la mantelería. Los estampados florales y románticos son ideales para crear un ambiente victoriano. Otra de las tendencias es el *mix and match*, combinar diferentes manteles, ya sea una mantelería que cubra toda la mesa con manteles individuales o diferentes manteles individuales entre sí. También están en alza los cuadros de vichy, tanto en negro como en otros más atrevidos, incluso combinando diferentes colores". Y es que como sostiene Tobías Madueño, de Supratex, "lo más demandado son estampados florales, sencillos y elegantes; sin ser recargados, pero con la personalidad acorde al espacio". Por otra parte, Félix Martí, agrega que, "al margen del diseño, hay clara tendencia en todos los países del mundo hacia la sostenibilidad. Para que un producto se considere sostenible todo su proceso de fabricación ha de serlo. Garantía internacional de ello es la certificación STeP, auditada y emitida por la asociación internacional OEKO-TEX®, acreditando la producción sostenible mediante la implementación permanente de procesos de producción respetuosos con el medio ambiente, la salud, la seguridad y con una condiciones de trabajo óptimas". También se tienen muy en cuenta que los materiales sean lo más *ecofriendly* posible. Por ejemplo, María José



VAYOIL TEXTIL

La practicidad del monouso

Los artículos monouso son un gran comodín a la hora de equipar la mesa de un restaurante. Un precio más asequible, infinitas posibilidades de diseño, practicidad o el hecho de no requerir una gran capacidad de mantenimiento, ya que se puede ir reponiendo según se va gastando, son algunas de las características principales de los manteles, servilletas o piezas de menaje de usar y tirar. Como señala Karen Marini, *marketing manager* de Duni Ibérica, "el éxito de un montaje depende del mobiliario y de la vajilla. Sin embargo, estos son a veces muy caros. Por tanto, no se debe descuidar el resto de elementos que pueden aportar un valor añadido a la mesa, como por ejemplo la servilleta, el mantel, el camino de mesa… La calidad de la servilleta refleja el estándar del restaurante. Las diferentes calidades disponibles en monouso permiten que cada uno encuentre algo que se ajuste a su presupuesto y a la ocasión. Por ejemplo, puede optar por una servilleta de tisú para el almuerzo y una de no tejido para la cena. Con la pandemia, la mantelería ha despertado interés por las ventajas que tiene en cuanto a la higiene, ya que limita el contacto de las manos con las superficies. Desde un punto de vista estético, se puede jugar con colores y motivos para crear un ambiente que realce el lugar o que armonice con la temporada, el menú…".



DUNI



CARMELA MARTÍ

Esteve, de Vayoil Textil, apuesta por "las fibras naturales como el algodón orgánico, el tencel o el lyocel (fibra creada a partir de madera de bosques sostenibles), lino o bambú. También se están estudiando las posibilidades de otras fibras naturales sostenibles como la procedente del plátano, corcho, ortiga, soja, cáñamo o naranja. Esto se añade a productos fabricados con fibras provenientes de plásticos reciclados obtenidos del mar".

Los textiles en hostelería tienen un uso intensivo, con lo cual deben tener unas características técnicas muy exigentes. Por ello, Sara Gosálbez Peidro, de Hosteltex, comenta que "deben estar fabricados con materiales de calidad que soporten los lavados y el uso diario. También que incorporen la tintura Indanthren®, que garantiza su máxima solidez y resistencia, es decir, evita que el mantel pierda la intensidad y el brillo de su color con el paso del tiempo y los lavados. Además, el acabado del artículo debe estar enfocado al uso del producto textil, lo que genera un valor añadido. También permite ser personalizados con el logotipo del negocio". Según Tobías Madueño, de Supratex, "la ropa de mesa debe aunar calidad, diseño y, sobre todo, durabilidad y resistencia, por el gran uso al que se

BASSOLS



Menaje

Tras haber colocado la mantelería y, por ejemplo, un centro decorativo, es el turno de poner en la mesa la vajilla, cubertería y cristalería. Su elección a la hora de renovarlas o equipar el restaurante debe estar bien planificada. No es conveniente realizar compras solo atendiendo a los costes; a la larga, puede volverse un gasto que no rindió beneficios.

En primer lugar, para empezar a situar la cubertería en el lugar correspondiente, se debe colocar el plato base, que sirve para presentar la mesa. Si el plato tiene algún adorno o logotipo del restaurante, éste debe estar bien centrado y mirando al cliente. Se puede crear estilo con distintos tipos de vajillas y materiales: redondas, cuadradas, de porcelana, pizarra, vidrio…, un sinfín de propuestas a la medida de cada establecimiento. Eso sí, la porcelana continúa siendo el material estrella, por su resistencia,

someten estos tejidos. Para la mantelería en impresión digital, se utilizan bases de tejidos 100% poliéster que otorgan la máxima calidad de impresión y alta resistencia al lavado, ofreciendo una larga durabilidad". Asimismo, Carmen Pérez, de Carmela Martí, opina que "los tejidos con propiedades antimanchas o los tejidos resinados tanto en estampados como falsos lisos son una opción ideal para combinar comodidad y estética". A todo ello hay que añadir que "muy importante también es la construcción de los tejidos. Esto le dará mayor o menor durabilidad a las prendas. En la construcción de los tejidos interviene el grosor del hilo, la cantidad de hilos y de pasadas. Una vez construido el tejido, este se transforma en las prendas demandas, a través del acabado y la confección. Este proceso es el que determinará el aspecto de la prenda terminada. Interviene el tamaño del dobladillo, el tipo de esquina (montada o inglesa), las aplicaciones o personalizaciones que se le quiera dar, es decir, vainica, bordado, festón y muchas más opciones que hacen que la mantelería quede integrada totalmente en el ambiente y decoración del restaurante o salón al que visten. Otro elemento muy a tener en cuenta a la hora de seleccionar una mantelería en este tipo de establecimiento es la medida de las mesas. Existen en el mercado muchos modelos de mesas: cuadradas, ovaladas, rectangulares, redondas, e incluso con otras formas geométricas, sin contar además con las diferentes alturas de las mesas. Por eso, es imprescindible estudiar cada prenda para que se adapte a las mesas y a las necesidades del cliente, en cuanto a largos de los manteles, si queremos que las caídas lleguen o no al suelo", afirma María José Esteve, de Vayoil Textil.



RESUINSA

termoestabilidad, higiene, etc. Con la vajilla se puede apelar a la satisfacción del comensal a través de ambientes que pueden ir desde lo retro o *vintage* a lo hogareño, pasando por los diseños más vanguardistas y contemporáneos. Los diseños orgánicos también cobran protagonismo en este tipo de menaje. Las piezas deben responder a unos criterios de funcionalidad que soporten el día al día del restaurante, especialmente ser resistentes a los lavados industriales, microondas o salamandras, apilables para el ahorro de espacio… Todos estos factores van ligados al ahorro en reposición en el restaurante. Es imprescindible contar con una vajilla completa, que contenga como mínimo platos hondos, llanos y de postre.

Tras la vajilla, el siguiente paso es colocar los cubiertos en orden de utilización, es decir, en el exterior se sitúa el que se utilice primero y el más cercano al plato será el correspondiente al último plato. En el lado derecho se deben colocar los cuchillos y las cucharas. Para los entrantes se emplea un cuchillo liso de punta roma; para las carnes, uno dentado, y para los pescados, el que tiene forma de espátula. En el lado izquierdo del plato, se sitúan los tenedores, siempre con las puntas hacía arriba. El tenedor de tres puntas es para los pescados y el de cuatro para las carnes. Por último, los cubiertos del postre se ponen encima del plato.

Un equipamiento básico de cubiertos para un restaurante de un servicio estándar debe incluir: cuchillo y tenedor trincheros; cuchara sopera; pala y tenedor de pescado; cuchara de consomé y de postre; cuchillo y tenedor de postre; cucharita de café, y pala para helados. En caso de que el menú y las



ARBAIZA VILALLONGA

BARCELÓ ILLETAS ALBATROS

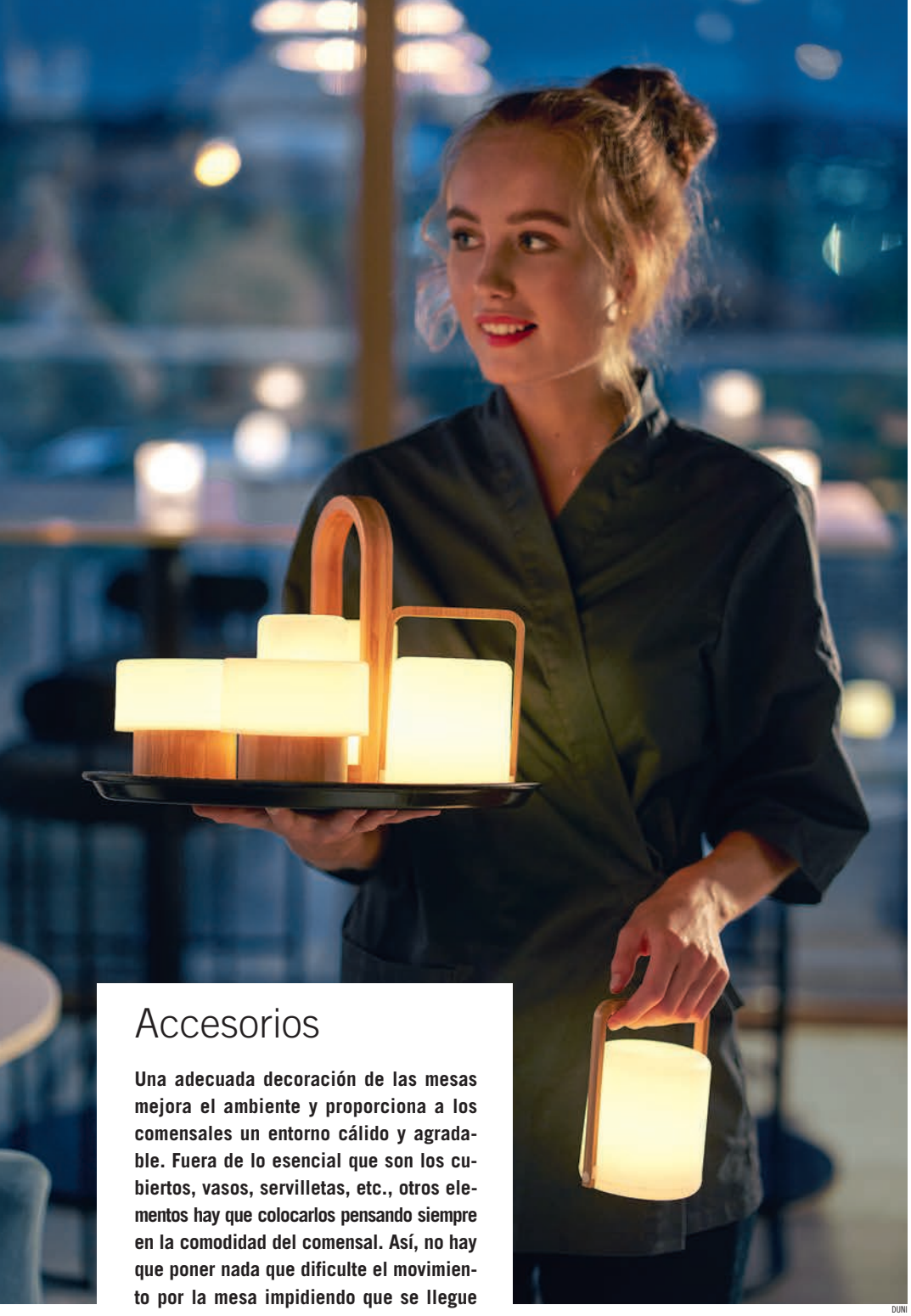


Saborear el vino en óptimas condiciones

Escoger el vino oportuno para cada ocasión, descorchar la botella y oler el primer aroma, decantarlo y apreciar sus notas en nariz… Disfrutar de una copa de vino conlleva un ritual que estimula los cinco sentidos.

Hay muchos factores que influyen en la apreciación del vino y, entre ellos, se encuentra la copa. Su tamaño, forma, grosor o material son conceptos a considerar a la hora de beber y degustar un vino, ya que una copa puede cambiar totalmente el aroma del vino. Especialmente hay que tener en cuenta que la parte más importante es el cáliz o el corazón de la copa, que es donde está el vino presente y se concentran sus propiedades.

- **TAMAÑO DE LA COPA: dependiendo del tipo de vino, se hará servir una copa u otra. En el caso del tinto, es mejor que sea una de gran volumen para que este se oxigene bien; así puede respirar y airearse. Para el blanco, las copas son más pequeñas y delgadas porque deben mantener la temperatura. Y es que el blanco debe servirse más fresco para percibir mejor las notas frutales. Si la copa, independientemente del tamaño, es algo más cerrada en la parte superior de la misma, los aromas se aprecian mejor, ya que son sustancias volátiles y esta forma en la copa evita que se pierdan rápidamente. Las de cava y *champagne* son más estrechas y alargadas, reduciendo la superficie con el aire y prolongando la duración de las burbujas.**
- **MATERIAL Y GROSOR: para que el vino esté en buenas condiciones, es aconsejable que la copa sea de cristal fino, con un grosor de menos de 1 mm. De esta manera, es más agradable al tacto y al paladar. Aun así, en función de las notas que se quieran potenciar, dependiendo del vino, la copa contará con un diámetro u otro.**
- **FORMA: el fondo de la copa debe ser ancho y redondeado, y más cerrado arriba. Así, se airea y libera sus propiedades, sin que se volaticen rápidamente.**
- **COLOR: las copas deben ser lisas –sin dibujos–, transparentes e incoloras para poder apreciar el vino en su totalidad: su tono real, que no haya nada extraño, ya que la fase visual va a ir diciendo cosas sobre el tipo de vino y el estado en el que se encuentra, sobre todo fijándonos en el ribete (parte exterior del vino) que forma a través del cristal.**
- **TALLO: las copas se cogen por el tallo o base para no calentar el vino con las manos ni ensuciar el cristal, por lo que idealmente debe ser largo. De esta forma, no se transmiten otros aromas.**



DUNI

Accesorios

Una adecuada decoración de las mesas mejora el ambiente y proporciona a los comensales un entorno cálido y agradable. Fuera de lo esencial que son los cubiertos, vasos, servilletas, etc., otros elementos hay que colocarlos pensando siempre en la comodidad del comensal. Así, no hay que poner nada que dificulte el movimiento por la mesa impidiendo que se llegue al pan, vaso, etc. También hay que tener en cuenta que no sean un impedimento para una conversación entre los comensales de la mesa. Es decir, hay que propiciar una comida agradable sin necesidad de esquivar centros florales velas o cualquier otra cosa que se haya puesto sobre la mesa. Para Karen Marini, *marketing manager* de Duni, "los led y los candelabros a juego tienen una gran demanda. Aportan un verdadero plus a la instalación y crean un ambiente cálido con total seguridad. También son populares por la noche en las terrazas al atraer todas las miradas de la calle y, por lo tanto, permiten que un establecimiento se diferencie o insinúe el ambiente cálido del lugar".

LOS PEQUEÑOS GOLPES DE EFECTO COMO PUEDEN SER VELAS, LUCES LED O DISCRETOS ARREGLOS FLORALES PERMANECEN EN LA MEMORIA DEL COMENSAL

características del servicio así lo necesiten, también es aconsejable tener: cuchillo y tenedor para entrantes; pinza, tenedor y agujas para mariscos y caracoles; tenedor para ostras; tenedores y cucharillas pequeños para *fondue*, y pinzas para espárragos. Para Manuel Arbaiza Vilallonga, de Arbaiza Vilallonga-Kings of Sheffield, "además de todas las piezas imprescindibles, no pueden faltar cierto tipo de cubiertos, como el cuchillo especial para carne, cuchara salsera…". El experto señala que el canal horeca lo que más demanda a las cuberterías son "durabilidad, funcionalidad y diseño". Además, deben contar con "una buena terminación. En caso de las de baño de plata, que tenga las suficientes micras para tener garantía para lavavajillas y no haya problemas en cuanto se levante el baño. También el peso juega un papel importante; cuando se coge un cubierto que este se sienta en la mano y se pueda manipular con comodidad. En cuanto al acero inoxidable, es muy parecido. La calidad del acero es imprescindible para su durabilidad y prestancia". Por lo que se refiere al diseño, se usan habitualmente cubiertos que no tengan diseños repujados para impedir que se adhiera la comida y, como consecuencia, ofrezcan una mejor higiene. Aun así, Arbaiza Vilallonga matiza que "se está volviendo a los cubiertos con un fuerte y marcado diseño, principalmente con mucho dibujo". La vida útil de los cubiertos se alarga con un cuidado adecuado. Es conveniente ponerlos en remojo unos minutos para que se desprendan los restos. En lo posible, se debe evitar rasparlos. El agua y jabón son los mejores limpiadores y el detergente neutro evita el deterioro.

Una vez colocados los platos y cubiertos, se sitúa el plato de pan en la parte superior izquierda.

En el último lugar se ponen las copas. Se colocan de mayor a menor tamaño, de izquierda a derecha, en la parte superior del plato ligeramente a la derecha. La copa de mayor tamaño será para servir el agua; a su derecha se sitúa la de vino tinto y, seguidamente, la de blanco. Por último, en el caso de que haya copa de cava o *champagne*, esta se debe situar a continuación de la de vino blanco. Pero hay que recordar que el cliente tiene que sentirse cómodo, sin agobiarse con un montón de artilugios que no vaya a usar. Además, si hay algún comensal menor de edad o que no quiere beber alcohol, se deben retirar las copas de vino. La resistencia del cristal depende en parte de su grosor y de si está fabricado al choque térmico y, por tanto, no se rompe ante un cambio brusco de temperatura.



#FMYalmajoven

24/27 FERIA MUEBLE MAYECLA 2022

Edición 60

FERIA DEL MUEBLE DE YECLA

AYUNTAMIENTO DE YECLA

Región de Murcia
Consejería de Empresa, Empleo, Universidades y Portavocía

Cámara Murcia

info REGIÓN DE MURCIA





1. Carmela Martí

Carmela Martí presenta una amplia gama de mantelerías en poliéster 100% pensada para satisfacer las necesidades de hoteles y restaurantes. Por una parte, este material es de fácil lavado, no se encoge y no necesita planchado. Mantelerías totalmente preparadas para el uso intensivo propio de este sector y con gran solidez de color gracias a su tintura Indanthern®. Sus diseños actuales, en tonalidades y estampados tendencia, crean ambientes agradables y acogedores. Un equilibrio perfecto entre diseño y funcionalidad.

2. Porvasal

Las sinuosas formas de Orbe, un diseño de Ximo Roca para Porvasal, invitan a un baile de sabores y colores que la serie presenta magníficamente en su seno. Es una colección de vuelos rasantes sobre la mesa de cocina de autor, donde sus alas desplegadas captan las miradas sobre su propia esencia. Esta esencia reside en el carácter escultural de sus alzados y encierra lo más sublime del universo culinario.

3. Duni

Duni lanza dos nuevas gamas de no tejido *premium*: servilletas y estuches para cubiertos Bio Dunisoft® y mantelitos Bio Dunicel®. Diseñados sin ningún recurso fósil, ambos materiales son compostables gracias al uso de nuevos aglutinantes libres de látex. Para servilletas y estuches, este último ha sido reemplazado por cáscaras de limón provenientes de la producción de jugo de frutas y maíz. Para los mantelitos, se sustituyó por almidón de patata. Además, las servilletas Bio Dunisoft® y los mantelitos Bio Dunicel® se suministran en un innovador empaquetado sin plástico, a base de fibra, reciclable en papel o cartón.

4. Arbaiza Vilallonga

El modelo Albany, de estilo victoriano, está resurgiendo entre las mesas más vestidas de la actualidad. Su diseño inconfundible de líneas estriadas y limpias se entremezcla a la perfección con las nuevas vajillas de dibujos y colores. Ofrece a la vestimenta de la mesa una luz, elegancia, importancia y distinción imperial. Esta cubertería está garantizada para lavavajillas pudiéndose usar en cualquier evento tanto interior como exterior.









5. Bassols 1790

Uno de los productos más remarcables de Bassols 1970 son aquellas prendas de mantelería elaboradas con lino 100% europeo, natural y sostenible con certificado Master of Linen®: un sello que garantiza la trazabilidad de una materia prima de alta calidad cultivada de forma sostenible en el oeste de Europa (Francia, Bélgica y Holanda), donde se encuentran las mejores condiciones para esta planta. Como resultado, las prendas tejidas con este lino resultan altamente suaves, duraderas y con un aspecto impecable.

6. Vayoil Textil

El lino es una fibra natural que no contamina en su deshecho. El que Vayoil Textil ofrece es de origen europeo como certifica la etiqueta Masters of Linen, de países cercanos con lo que se produce una menor emisión de CO_2 en su transporte. Este lino puede ir mezclado con poliéster, por su aporte de brillo y facilidad de planchado, que reduce los tiempos de secado y planchado, con el consiguiente ahorro de energía y reducción de emisiones. El poliéster puede ser reciclado, siendo también procedente de reciclado y reutilización de botellas PET, línea con la que trabaja Vayoil Textil dentro de su catálogo Ocean. Además, ofrece la personalización del bordado.

7. Hosteltex

El mantel 100% poliéster de Hosteltex, además de ser un tejido muy versátil, es de fácil lavado. Si hay un aspecto importante a valorar de un mantel es que permita tanto un lavado fácil como una limpieza eficaz de las manchas. Además, este tipo de tejido no requiere de planchado y tampoco se encoge con los lavados. El poliéster es un material que ofrece resistencia y durabilidad, y se adapta a la perfección al uso y los lavados que necesitan bares y restaurantes. Además, permite una gran multiplicidad de diseños e incorpora el color de tintura Indanthern®, que garantiza su máxima solidez y resistencia.

8. Villeroy & Boch

Villeroy & Boch ha creado un nuevo producto Signature que lleva el ilustre nombre de la capital de las Islas Cook: Avarua. Con intrincados y artísticos motivos de flores, hojas y pájaros, la vajilla *premium* fabricada con la mejor porcelana ha sido diseñada con una combinación de colores suaves. El exótico concepto de diseño de Avarua se completa con detalles en oro: las delicadas líneas dan a la decoración un aspecto tridimensional.






9


10

9. SM Decoración

El artículo estrella de SM Decoración son los manteles de tela en tejido de satén, en blanco y una gran colección de colores. Al tener taller propio, esta compañía puede confeccionarlos en la medida que más convenga a sus clientes. Son lavables, de fácil planchado y duraderos. Los manteles se pueden poner solos o combinados con unos cubremanteles a juego. Y si se combinan con las servilletas de tela a juego, la mesa queda de 10.

10. Paşabahçe

La colección antimicrobiana V-Block previene el crecimiento de microorganismos en las superficies de cristal. El recubrimiento del vidrio contiene un principio activo antimicrobiano que es el sulfato de cobre (II) pentahidratado. No solo proporciona la máxima seguridad e higiene, sino la durabilidad y elegancia que caracteriza a cualquier producto Paşabahçe. Además, es resistente a los arañazos y apta para el lavavajillas.

11. Supratex

El estampado digital supone un gran avance para la mantelería, ya que el cliente crea su propio diseño y Supratex lo fabrica a medida. El gran valor de la impresión digital radica en que no hay límite de colores, permitiendo colores vivos, degradados e, incluso, estampar fotografías. Además, posibilita diseños imposibles de reproducir en un estampado convencional. La ropa de mesa se personaliza a gusto del cliente adaptándola a su decoración con infinidad de alternativas. En cuanto a materiales, se emplean bases de tejidos 100% poliéster que ofrecen la máxima calidad de impresión y alta resistencia al lavado ofreciendo una larga durabilidad.

12. Cookplay

Las piezas de la colección Jelly son volúmenes libres y espontáneos que se adaptan a la mano de forma natural, líneas derretidas que se resbalan en los dedos para dar valor a la importancia de la imaginación y la creatividad en las mesas más sorprendentes. Entre sus piezas, platos, boles, fuentes de diferentes tamaños, jarra para agua o jarrón, jarrita para salsas y vaso para agua o cócteles. Los acabados se presentan en *biscuit* mate y esmaltados, y la gama de jarras y vasos, además, en negro mate.



11


12


13


14

13. Zwilling

La cubertería Nora presenta un diseño moderno y elegante a la vez. Todos sus cubiertos están fabricados en acero inoxidable 18/10 a excepción de los cuchillos. Una buena calidad de corte requiere una aleación especial de acero y, por ello, los cuchillos de mesa Zwilling son diferentes al resto de piezas. Los cuchillos son monobloque y están forjados a partir de una pieza de acero de hoja de alta calidad y, posteriormente, endurecidos. Este proceso de fabricación es particularmente importante para una mayor resistencia y óptimas propiedades de corte.

14. Resuinsa

Una mantelería elegante pero alegre es la pieza clave para que las mesas de exterior luzcan con la llegada del buen tiempo. La colección Été transmite frescura, luminosidad y calidad a terrazas y jardines. El lino 100% de color blanco destaca por su pureza y elegancia, fusionándose con los otros festones de formas redondeadas que le aportan un toque de color fresa y menta a la colección.

15. Corona-Locería Colombinana

Las gotas son un elemento protagonista en las técnicas de emplatado actuales y la base conceptual de este proyecto, de ahí su nombre. Cuando una gota cae sobre agua en calma causa unas ondas generalmente de forma circular.


15

Las piezas de la serie Gotas, creada por Ximo Roca Diseño para Corona-Locería Colombiana, son un fiel reflejo de esta ondas. Sus formas, de gran impacto visual, aportan mucho dinamismo a la mesa. Platos, fuentes, tazas y complementos son las piezas que la componen.

16. Artemesa

La colección Arteabstract está inspirada en obras mayoritariamente abstractas de pintores españoles y lleva así el arte pictórico a las vajillas, mientras que sigue manteniendo su firme apuesta por la naturaleza como sello característico de Artemesa. Además, se da la opción al cliente para realizar sus propuestas en relación al diseño si desea algo distintivo a lo empresa ya tiene disponible.


16

PROYECTO
a fondo

G&P TUSET

El restaurante G&P Tuset ha desembarcado en la Ciudad Condal para retrotraernos al ambiente de la mítica Dolce Vita romana. Diseñado por 118 Studio, es un restaurante italiano de día y una coctelería de noche. *Fotografías: Víctor Montro de Playfiction*

Recreación de la Dolce Vita italiana











Ubicado en el corazón de la mítica calle Tuset en el distrito de Sarrià-Sant Gervasi, G&P Tuset busca ser un referente en la zona por su cocina, por los combinados y por el interiorismo realizado por 118 Studio.

La Dolce Vita significa en italiano "la buena vida", una forma equilibrada que proporciona placer, satisfacción y felicidad. Los italianos practican de muchas maneras este arte cotidiano del buen vivir: con su gastronomía, su arte y su manera de ser.

La propiedad del local quería recrear una atmósfera que evoca la Gauche Divine barcelonesa de los años 60. Con este movimiento apareció una nueva cultura formada por escritores, diseñadores, cantantes, modelos y cineastas, amantes de lo moderno y del arte de vanguardia que frecuentaban la calle Tuset, que entonces no era una calle sino un *street*.

El año pasado 118 Studio fue escogido para realizar el trabajo de renovación y diseño integral del local. El desafío consistía en hacer un proyecto de interiorismo adaptado a la filosofía y a los valores de la propiedad, mezclando el espíritu desenfadado de la Dolce Vita y la identidad y modernidad de lo que fue Tuset Street.





Diseño ecléctico

El estudio de 118 Studio consiguió una integración perfecta entre diseño interior y decoración. Con la mezcla de una estética histórica y una arquitectura contemporánea, el restaurante G&P Tuset respira una imagen sofisticada.

Se apostó por un diseño ecléctico, combinando varios estilos (*vintage, pop,* contemporáneo…), intentando romper patrones y dando un resultado final llamativo, sutil, artístico y con toques muy personales.

Entre los materiales escogidos destacan el latón, el mármol, el alicatado en varios colores, las molduras, los espejos a medida con marcos teñidos, la cuidada iluminación y los textiles, que nos permiten retroceder a esos años de estilo y color.

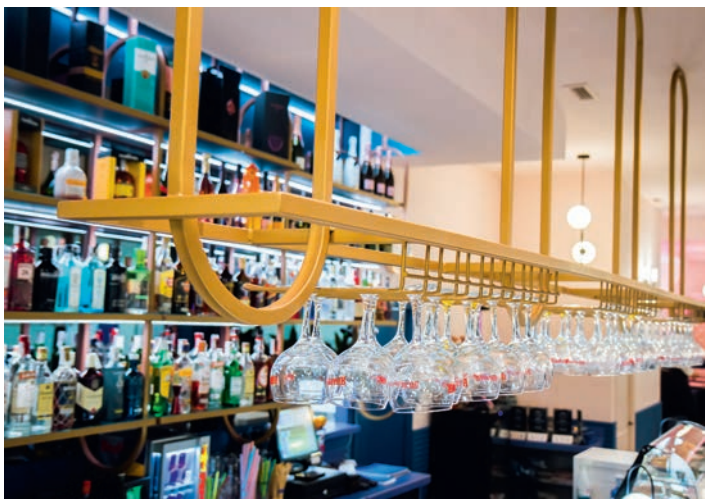
El color es un elemento clave del interiorismo, por ello tiene tanta importancia determinar la paleta. Para definir la identidad del restaurante se eligió el tono salmón para el alicatado, el coral, que es intenso y suave a la vez, y el *midnight blue* de los textiles que da una pincelada de distinción y elegancia.

Con el fin de dar un orden lógico y cómodo al espacio, el ambiente está presidido por una espectacular barra retroiluminada de 7,5 m de largo terminada en forma curva. Fabricada en *solid surface* Hi-Macs de LG (compuesto por una formulación de acrílico, minerales y pigmentos naturales que permiten que se pueda moldear), no tiene juntas y es altamente resistente e higiénico.

El servicio de coctelería se realza con una gran contrabarra de más de 6 m de largo, que llega hasta el techo diseñada y fabricada a medida por Dadra Barcelona y con un precioso copero suspendido sobre la barra realizado en hierro y lacado en color rojo.

Siguiendo con las líneas curvas, las doble puerta por la que se accede al restaurante fue fabricada a medida en hierro fundido por 118 Studio.

En cuanto al mobiliario, se confirmó en la firma Casual Solutions para la zona de *lounge* con unos bancos a medida. De la cuidada iluminación destacan las lámparas de la marca barcelonesa Ineslam.













FICHA TÉCNICA

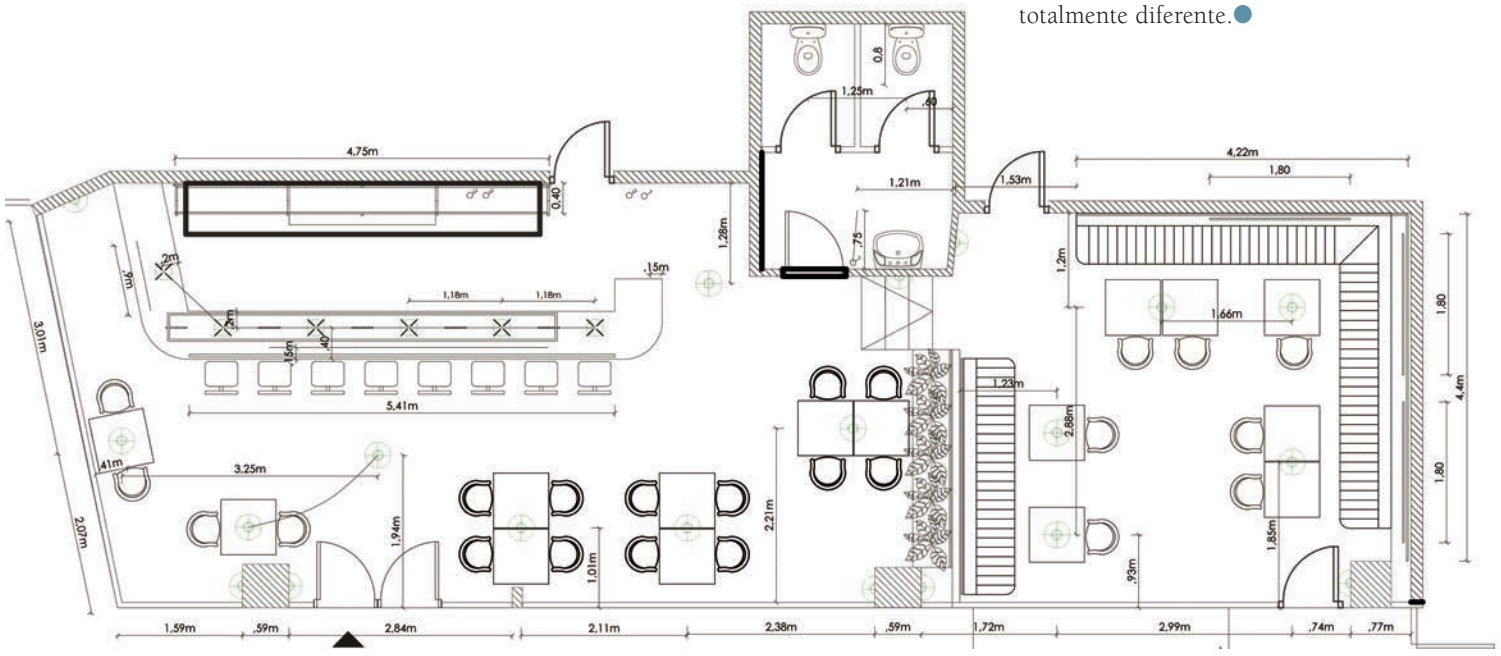
Renovación y diseño integral: 118 Studio · **Encimera barra:** Hi-Macs de LG · **Cerámicas:** Tiles & Wood · **Iluminación:** Ineslam · **Mobiliario:** Casual Solutions · **Molduras:** Orac Decor · **Puerta acceso:** 118 Studio · **Contrabarra y copero:** diseño de 118 Studio y fabricado por Dadra Barcelona · **Cristales y espejos teñidos a medida:** Castellà Vidres 1929 · **Jardinería interior:** Flora Vertical

G&P TUSET *Tuset, 20. 08006 Barcelona. Tel.: 930 389 392.*

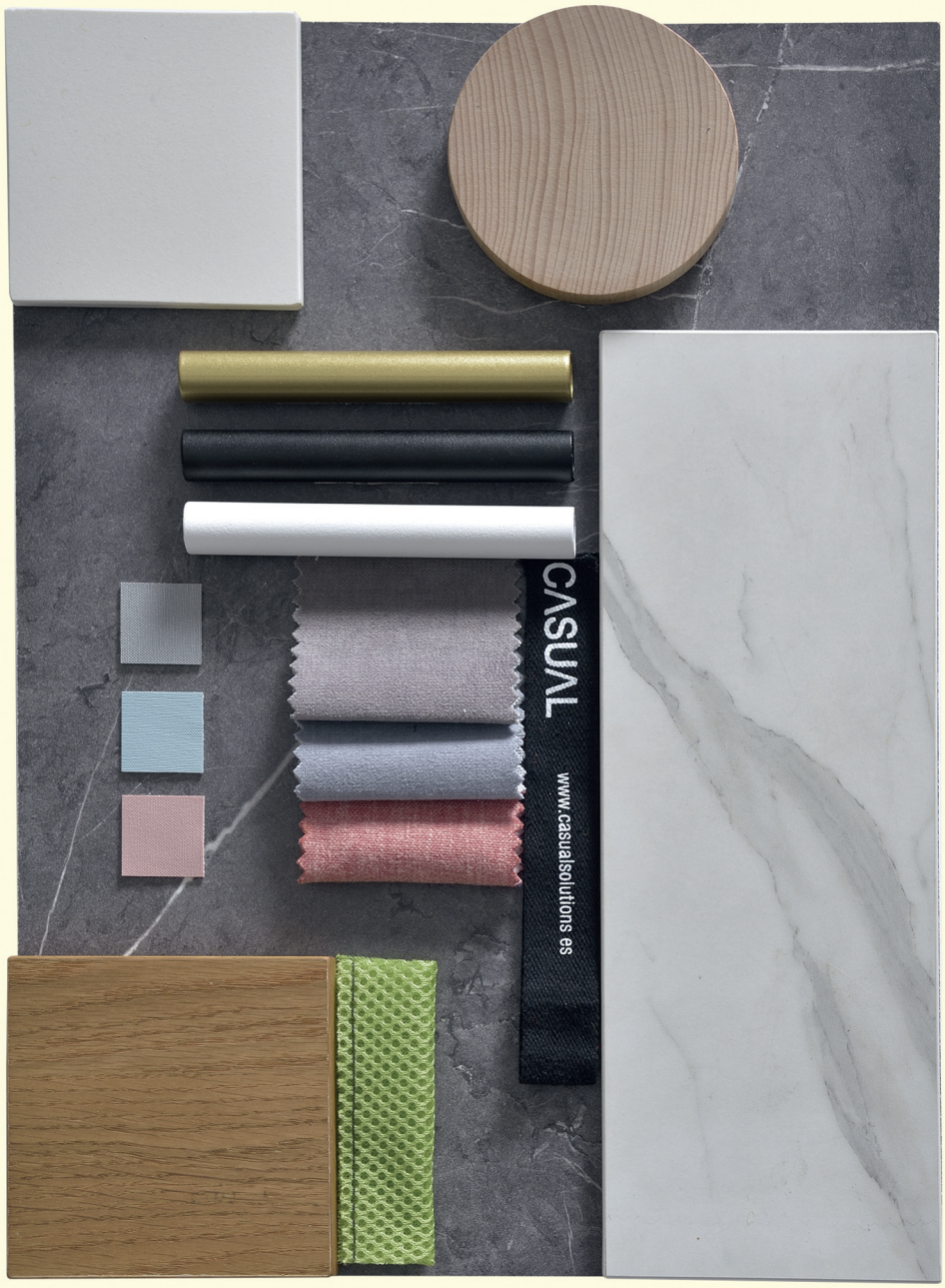
Estética rompedora en el baño

Finalmente, y como guinda al pastel, se diseñó un baño único, diferente, divertido y desenfadado con una estética rompedora. Es un espacio que juega con el negro y el amarillo, y está presidido por un gran búho de más de 2 m de alto con ojos hechos de espejo, símbolo familiar de la propiedad.

La iluminación con tecnología led de última generación hace que el espacio vaya cambiando su aspecto. Los diferentes colores se reflejan en los materiales y piezas consiguiendo un divertido efecto transformador. De esta manera, se puede entrar en el baño y salir del mismo con un ambiente totalmente diferente.



CASUAL CREATIONS



El resultado final consiste en colecciones que expresan la singularidad casual con un lenguaje altamente refinado y diferente que se funde con los diseños de nuestros clientes. Nuestras colecciones destacan por el amplio abanico de productos nacionales que fabricamos con los mejores artesanos y profesionales.

MACAP®

IBERITAL

La tradición y la fiabilidad de MACAP se concentran en la nueva gama LABO y STUDIO.

Pensada para profesionales, la linea LABO es la propuesta vanguardista de MACAP para abrir nuevas posibilidades de extracción. Una alta gama de molinos de alto rendimiento, concebidos para convertirse en máquinas imprescindibles y de referencia para los baristas que buscan constantemente la perfección. LABO es el molino oficial del campeonato mundial de AeroPress, por ello estamos seguros de que cumple los máximos requisitos de calidad.

La línea STUDIO ha sido desarrollada para tener prestaciones profesionales, con el tamaño perfecto para el hogar o la oficina. Toda la tradición y fiabilidad en la gama más pequeña de MACAP.

LABO



MACAP PRESENTA DOS LÍNEAS DE MOLINO DE CAFÉ: LABO Y STUDIO

www.iberital.com

LABO

LABO 70M es un molino de café desarrollado para crear acción y emoción. Es la máquina perfecta para vivir intensamente cualquier exploración en el mundo del café. Desubrir la molienda perfecta para cada grano y cada método de extracción puede ser un viaje fascinante lleno de descubrimientos.

LABO 70D cuenta con la tecnología más avanzada en un molino de café. Está hecho para baristas que necesitan una relación dinámica y experimental entre los granos de café y la máquina de café espresso. Comodidad e intuición, velocidad, precisión y estabilidad son parámetros esenciales de un diseño inequívocamente italiano.

STUDIO

M2E es un molino de café de formas clásicas y prestaciones profesionales adecuado al tamaño y necesidades del uso doméstico.

STUDIO

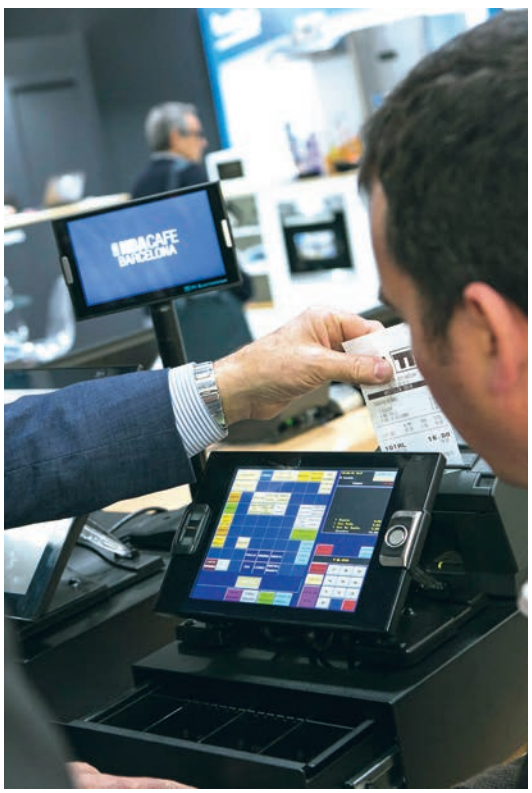


Apuesta por la **sostenibilidad** y **tecnología**



HOSTELCO 2022







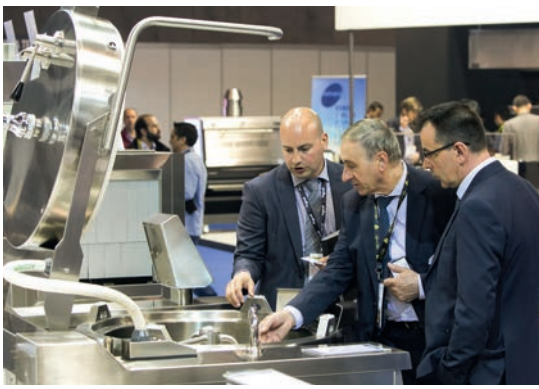




Hostelco, que se celebra del 4 al 7 de abril junto con Alimentaria, muestra las últimas novedades en productos, tecnologías y soluciones innovadoras que mejoran la sostenibilidad, el control, los consumos y el mantenimiento de los equipos para afrontar los nuevos retos de una industria en plena transformación y contribuir a la reactivación del sector.











El Salón Internacional de Equipamiento, Hostelería y Colectividades, Hostelco, organizado por Fira de Barcelona y la Federación Española de Asociaciones de Fabricantes de Maquinaria para Hostelería, Colectividades e Industrias Afines (Felac), presenta las últimas novedades en maquinaria y equipamiento para el canal horeca, fruto de la inversión en I+D+i de las empresas proveedoras de un sector que precisa instrumentos cada vez más eficientes, así como soluciones fácilmente adaptables a las necesidades de cada cliente en cuanto a diseño, ahorro energético y gestión a distancia mediante la aplicación de sistemas de IoT.

Sumar sinergias con Alimentaria

Como ya ocurrió en su última edición, Hostelco suma sinergias con Restaurama, el salón de la feria Alimentaria dedicado a la restauración y la alimentación fuera del hogar, para conformar una de las mayores plataformas internacionales de productos y servicios para el canal horeca, integrada por las propuestas de cerca de 600 empresas directas y representadas que incluyen las firmas líderes en equipamiento y *food service* que ocupan los pabellones 4, 6 y 7 del recinto de Gran Vía. La oferta de Hostelco está formada en gran parte por el sector Fully Equipped, con equipos, maquinaria y accesorios para la industria de la hostelería, el sector más representativo del salón; por Setting, el ámbito dedicado al menaje y servicio de mesa; Moments, donde se concentran las propuestas de los productos y equipos relacionados con el café, pastelería, panadería, *pizza* y heladería; Tech, con la oferta de *software*, de productos tecnológicos y de entretenimiento, y Atmosphere, con artículos de interiorismo, decoración, textil y mobiliario. Hostelco destaca asimismo las empresas que disponen de *stocks* de productos para facilitar su distribución y venta.

12.000 reuniones de negocio

Con el objetivo de generar el máximo número de oportunidades para sus clientes, el salón desarrolla programas de negocio que pone al servicio de sus expositores invitando a compradores clave con proyectos concretos de compra, tanto a nivel nacional como internacional. Entre los profesionales invitados a visitar la plataforma formada por Alimentaria y Hostelco destacan más de 1.400 *buyers* estratégicos del canal horeca, en su mayoría importadores, distribuidores y responsables de compra de cadenas hoteleras y grupos de restauración, procedentes sobre todo de Europa, destacando España, Alemania, Países Bajos, Francia, Italia y Portugal, entre otros países que, según las previsiones, han agendado con las empresas expositoras más de 12.000 reuniones de negocio.

EL DATO

Hostelco y Alimentaria ocupan en total cerca de 85.000 m² de superficie neta expositiva y reúnen en conjunto unas 3.000 empresas expositoras.

UN HOTEL CONECTADO PARA MEJORAR LA EXPERIENCIA DEL CLIENTE







El diseño de interiores para hoteles y restaurantes gana protagonismo como herramienta generadora de experiencias. Además del valor funcional del espacio, cada vez se tienen más en cuenta la sostenibilidad y la conectividad, así como aspectos emocionales que sorprendan a los huéspedes y comensales. Hostelco recoge esta tendencia en auge y propone, en el área Hostelco Live Hotel y en varias conferencias del programa Hostelco Live Arena, pautas e inspiración para comprobar la afluencia de la tecnología, la ecoeficiencia y decoración en la creación de ambientes originales e innovadores en hotelería y restauración, como pueden ser el *marketing* digital, la ciberseguridad, el uso de la inteligencia artificial y el Big Data, además de debatir sobre la economía circular y la transición energética, entre otros temas.

De la mano de cinco decoradores e interioristas, Hostelco Live Hotel presenta las últimas tendencias en varias estancias de un hotel: desde la recepción, al gimnasio, pasando por diferentes tipologías de suites y una sala con las soluciones tecnológicas de última generación. Recrea ambientes singulares que conjugan funcionalidad y estética, confort y flexibilidad, atmósfera y sensaciones, tecnología y respeto al medio ambiente.

En Hostelco Live Hotel participan el Instituto Tecnológico Hotelero-ITH, de CEHAT, con la Techroom to live; DyD Interiorismo con el diseño del *lobby*; Estudio Contract con la creación de la Smart júnior suite; Carmela Martí, con una habitación ecológica inspirada en la alga mediterránea Posidonia; Cuesta Studio, con el proyecto de la Poleo Room Suite, con una definición clara de espacios sin límites arquitectónicos; y Oss Fitness, que recrea la sala de *fitness*.



LA INDUSTRIA ESPAÑOLA DEL EQUIPAMIENTO, EN VÍAS DE RECUPERACIÓN

Según el último estudio elaborado por Felac, en 2020 a raíz de la crisis sanitaria la facturación de las más de 130 empresas integradas dentro de este colectivo llegó a los 1.393,50 millones de euros, lo que supone un 26% menos que en 2019.

Todos los sectores que conforman el sector de equipamiento para hostelería tuvieron un comportamiento negativo en 2020, siendo los más perjudicados el textil, con un descenso del 51%; el equipamiento para lavanderías, que cayó un 35%, y el de equipamiento para cafeterías, con una bajada del 31%. Asimismo, la repercusión de las crisis sanitaria fue más acusada para aquellos fabricantes que únicamente dirigen sus productos al canal horeca, mientras que la diversificación de parte de las empresas en segmentos como el sanitario, *retail* o doméstico mitigaron una caída más brusca aún.

La mayor caída registrada en 2020 la sufrió la demanda nacional, con ventas por valor de 681,19 millones de euros, un 31% menos que en 2019. Un decrecimiento menor mostró la facturación de las empresas españolas en el exterior, que alcanzó los 712,31 millones de euros, lo que supone una bajada del 21% en relación a 2019. Como resultado, la cuota exportadora global se situó en el 51%, subiendo tres puntos si se compara con la de 2019. En el ámbito del empleo, el número de trabajadores de estas 130 empresas descendió en 2020 hasta los 9.380 empleados, un 7% menos que en 2019.

No obstante, el sector de la hostelería inició su recuperación a partir del segundo trimestre de 2021 a un ritmo de dos dígitos gracias a la reactivación de la demanda.

El sector espera continuar la senda de recuperación en 2022 y volver cuanto antes a las cifras preCovid, pero es complicado hacer previsiones ya que está condicionado por la evolución de la pandemia, las perturbaciones que se están produciendo en la cadena de suministro a nivel mundial, la escalada de precios de la electricidad y el petróleo, la guerra entre Rusia y Ucrania, etc.



ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS

Hostelco y Alimentaria ofrecen más de 50 actividades gastronómicas y áreas especializadas en aceite, café, panadería y repostería.











Una de las actividades estrella es The Experience Live Gastronomy que dispone de seis espacios donde se desarrollan *showcookings*, talleres, ponencias y presentaciones, y centra su programa en la sostenibilidad, el acercamiento entre chefs y productores locales, y la recuperación de las elaboraciones tradicionales.

Una treintena de cocineros que suman más de 35 estrellas Michelin participan en este espacio para mostrar sus creaciones más genuinas y vanguardistas, en un intento de equilibrar tradición y sostenibilidad, y con el máximo respeto por las materias primas de calidad y proximidad.

The Experience Live Gastronomy acoge por primera vez la presentación del ganador del Premio Nacional Tapa Alimentos de España, que organiza el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y vuelve a celebrar la final del Concurso Cocinero del Año, con un jurado presidido por Martín Berasategui y del que también forman parte Jordi Cruz y Sebastian Frank, entre otros.

Como en anteriores ediciones, The Olive Oil Bar es una cata autoguiada donde los profesionales pueden degustar cerca de un centenar de los mejores Aceites de Oliva Extra (AOVE) nacionales.

Paralelamente, Hostelco habla del potencial del café como producto estrella del bar, la restauración y el canal horeca. Además de catas y demostraciones sobre sus formas de preparación y consumo, el espacio Hostelco Live Moments reúne también propuestas gastronómicas y últimas tendencias en pastelería, heladería y cócteles.

Junto a Restaurama, Alimentaria vuelve a contar con sectores especializados por tipología de producto o procedencia del mismo: Interlact (lácteos y derivados); Expoconser (conservas); Snacks, Biscuits & Confectionary (industria del dulce y del canal impulso); Mediterranean Foods (dieta mediterránea, productos frescos, aceites de oliva y aceites vegetales); Intercarn (cárnicos y derivados); Grocery Foods (empresas de gran consumo alimentario); Alimentaria Trends (*delicatessen*, ecológicos, libres de alérgenos, halal y funcionales); Lands of Spain, e International Pavillums.●

CARMELA MARTÍ

Un oasis sostenible en Hostelco Live Hotel



Hostelco 2022 presenta las últimas tendencias en el sector de la hostelería. Como en ocasiones anteriores, Carmela Martí ha diseñado un espacio dentro de Hostelco Live Hotel, una recreación de un hotel donde el visitante puede conocer de primera mano todas las novedades en interiorismo y tecnología.



Carmela Martí, experta en interiorismo textil para el sector, presenta una estancia inspirada en la Posidonia mediterránea para crear un ecosistema único, donde el viajero se rodee de materiales sostenibles y pueda encontrar un oasis de paz y tranquilidad. Los tejidos realizados a base de fibras recicladas de envases de plástico van a ser clave, ya que, una vez más, la empresa demuestra la capacidad de este material para transformar espacios. Estos tejidos forman parte de la colección del mismo nombre, y ofrecen una solución sostenible a todas las necesidades de textiles decorativos que pueda tener un hotel, desde visillos y oscurantes, hasta *plaids*, cojines, cubrecanapés… Además, cuenta con la colaboración de la artista plástica Sol Sanchez, cuya obra está realizada a partir de objetos reciclados. Elementos como la madera, el hierro, pequeños tesoros que proporciona la naturaleza u objetos desechados con vida propia son los fundamentos de sus obras. En palabras de la artista, "cada una de mis obras tiene el alma viva del objeto reciclado, al que siempre hay que dar una segunda oportunidad".

Resuinsa

Por otro lado, Resuinsa es la responsable de vestir la cama y aportar los textiles del baño con sus colecciones Cotton Ebo y Cotton Plus. La primera está hecha con algodón ecológico, biológico y orgánico, en el cual no se han utilizado ni insecticidas, ni fertilizantes químicos. Cotton Plus utiliza el mismo algodón, pero además incorpora un 40% de algodón postondustrial, es decir, los restos de hilados y tejidos de algodón que son desechados en el proceso de corte.

Con la sostenibilidad en el centro de mira, el objetivo es crear una experiencia que sirva para concienciar al viajero de la importancia que tiene el ecosistema en el que nos encontramos y de la necesidad de utilizar materiales sostenibles, cuyo impacto en el medio ambiente sea el mínimo posible.

De esta manera y sin perder de vista el diseño, ambas compañías apuestan por esta filosofía de consumo muy ecológica que tiene como intención proteger el medio ambiente y ofrecer alternativas "verdes" al sector hotelero, que genera al año toneladas de residuos textiles y que tiene muchas oportunidades de adaptarse a las nuevas necesidades marcadas por Naciones Unidas.

En 2020, Resuinsa se integró en el Pacto Mundial de las Naciones Unidas, la mayor iniciativa de sostenibilidad corporativa del mundo con presencia en más de 160 países basada en los principios universales sobre derechos humanos, trabajo, medio ambiente y anticorrupción, cuya meta es alcanzar los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) que marcarán la agenda 2030.

Carmela Martí / Resuinsa

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

ALVIC HERMOSILLA 77

Un lugar de encuentro y creación

El *showroom* de Alvic, inaugurado en febrero de 2021 en pleno barrio madrileño de Salamanca, ha sido reconocido recientemente como Mejor Diseño de Exposición del Año en los premios Showroom Top Design.





Creado por el arquitecto Héctor Ruiz Velázquez, este *showroom* de Alvic en la calle Hermosilla, 77, de Madrid, es un *workshop* único, un lugar espacioso y amplio lleno de reflejos, arcos y destellos conseguidos gracias al reflejo único de Luxe Plus, material exclusivo de la marca jienense. La creatividad y la versatilidad de las superficies de Alvic se ponen de relieve en su *showroom*, mostrando la riqueza y calidad de los materiales y tecnologías aplicados como revestimiento o mobiliario. Cada rincón del propio espacio está pensado para inspirar y crear y nuevos y emocionantes proyectos.

El lugar se ha convertido en un emblema para el mundo contract y la marca, que invita a la creatividad, reflexión y colaboración para que arquitectos y diseñadores amplíen sus horizontes imaginativos con las muestras, diseños y acabados que Alvic tiene en su amplia gama.





El arquitecto

Nacido en Puerto Rico y tras una sólida formación universitaria de arquitectura en EE.UU y experiencias con arquitectos españoles como Rafael Moneo y Alberto Campo Baeza, Héctor Ruiz Velázquez funda en Madrid Ruiz Velázquez Architecture & Design. Un estudio multidisciplinar especializado en la realización de proyectos desde la arquitectura, el diseño, la comunicación y el *branding*. En los últimos 15 años, ha destacado internacionalmente por su especialización en sectores comerciales y empresariales, con proyectos en los ámbitos del *retail*, las franquicias, la hostelería, la restauración, las ferias y otros eventos. Entre ellos se encuentran las colaboraciones con el Grupo Alvic en Casa Decor de 2017 y 2019.

Diseño y sostenibilidad

Se trata de un diseño sostenible, un modelo *ecodesign* constructivo, sistematizado y articulado de manera inteligente acorde con las necesidades actuales, un espacio construido de forma modular y totalmente adaptable que puede perfectamente cambiar de escala y de formas. Así, un local oscuro, estrecho y alto de la vida teatral nocturna madrileña, sin luz natural, con un marcado efecto túnel, se transformó en un espacio agradable y atrevido, que aprovecha la altura para exposición y cuenta con una excelente iluminación. Una extraordinaria metamorfosis no solo en amplitud y espacialidad, sino que además presenta un imaginativo juego de volúmenes conectados y una innovadora estética funcional de la zona de exhibición.

En su diseño, Héctor Ruiz Velázquez se ha inspirado en grandes figuras del arte y la cultura, como el artista Xavier Corberó o el pintor Giorgio de Chirico.

Para el arquitecto, "el reto del *showroom* de Alvic consiste en el juego constructivo y plástico de los volúmenes y de los planos, resaltando las magníficas cualidades del material y ofreciendo una visión artística de la arquitectura".

Empresas participantes

Arquitectura:
Héctor Ruiz Velázquez
Colaboradores: **David Jabbour, Almudena de Toledo y Alicia Sanz**
Constructora, albañilería y vidrería: **Proyecto y Diseño**
Estructura y cerrajería:
Funes Ortega
Electricidad e iluminación:
Lumial
Solados: **Neolith**
Carpintería: **Cocimar**
Pinturas: **CIN Valentine**
Acabados: **Alvic y Neolith**
Cocina y baño: **Faro by Alvic**
Mobiliario: **Ofitres by Alvic**

Alvic Hermosilla 77

Hermosilla, 77. 28001 (Madrid).
www.grupoalvic.com

CALMA TEMPO

Dos bañeras que exploran la visión mediterránea del ritual del baño

Calma y Tempo nacen de la mano. Gestadas bajo el mismo proceso creativo, el del diseñador Jorge Herrera, y el mismo halo mediterráneo, estas dos bañeras de autor que integran la nueva colección de Sanycces miran sin embargo hacia destinos diferentes. El de la funcionalidad guía a Tempo, con una geometría que toma como referencia los iconos del diseño tradicional del mundo del baño, pero renovando el lenguaje formal para crear un volumen contundente que introduce una cuerda como elemento novedoso en la bañera. Mientras, el de la pureza con un punto de vista zen impera en Calma, con su idiosincrática forma cóncava y totalmente envolvente, con diferentes opciones de patas y una bandeja exclusiva que actualiza una forma de uso clásica de la bañera.



Calma



Tempo



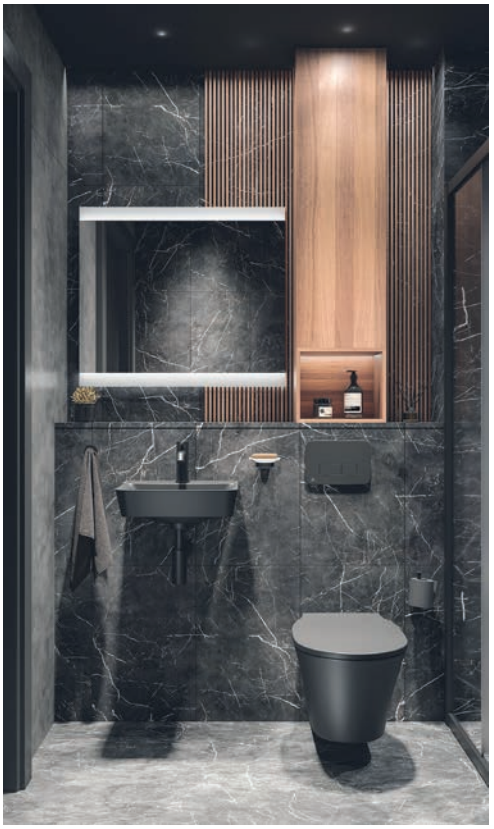
Jorge Herrera, defensor del detalle

Nacido en Las Palmas de Gran Canaria, Jorge Herrera es diseñador industrial y fundador en 2008 de Jorge Herrera Studio, con base en Valencia y premiado internacionalmente. Curtido en firmas como Flos, Miyazaki Chair Factory, Forma 5, Pattio, Cridea o Nadis Design, Herrera se mueve sobre una esfera multidisciplinar que le permite abordar todas las fases del proceso creativo. Firme defensor del detalle, de los productos que evocan sensaciones y de las soluciones inteligentes, precisas, sencillas y prácticas, como "una herramienta para hacer fácil lo complejo".



La belleza del estilo retro

Tres Grifería ha rediseñado su serie Tres-Clasic para otorgarle la tecnología más avanzada sin variar su estructura original. Esta colección destaca por sus formas redondeadas, bordes ondulados y suaves líneas. Los grifos con una sola palanca o maneta ofrecen una línea estéticamente contemporánea y de mayor confort. Por otra ate, los bimando con volantes en cruceta conservan intacto el encanto de los grifos de antaño, con tapón cerámico para indicar agua fría y agua caliente. Además, incorpora Shower Technology, de tal modo que el termostato electrónico permite disfruta de la ducha sin preocupaciones.



Racionalizar el diseño

Idean Standard presenta Singular™, un nuevo enfoque para seleccionar los distintos elementos que componen el baño. Se trata de un proceso sencillo y flexible en que los clientes solo necesitan un único proveedor y punto de contacto. Siguen teniendo acceso a un número ilimitado de soluciones, que incluyen artículos de grifería, cerámica, muebles, baño, ducha y accesorios. Permite a arquitectos, diseñadores, distribuidores y usuarios finales crear espacios personalizados y holísticos.



ADA
COSMETICS

El nuevo sistema de dispensador SHAPE complementa a las ya exitosas gamas de Smart Care y press + wash.

- Máxima Higiene
- Soporte invisible
- Innovadora bomba dispensadora
- A prueba de manipulaciones

Descubre los sistemas de dispensadores cerrados que ofrecen una higiene y seguridad superiores para todos tus invitados: **www.ada-cosmetics.com**

«putting beauty into travel»
surprising, sustainable & safe



Arte y ciencia

Adagio es la nueva colección de Ramon Soler que cuenta con diseño innovador donde se impone lo clásico. La divina proporción de Leonardo da Vinci emerge en ella, donde se encuentra el arte y la ciencia. Un conjunto de geometría orgánica que combina formas geométricas con un orden matemático, limitadas por rectas y curvas. La excepcionalidad de Adagio reside en su simetría. Por un lado, la versión Adagio, cuyas manetas se presentan en forma de cruz. Por otro, Adagietto, una versión exclusiva para griferías de pared para lavabo en la que se sustituyen las manetas en cruz por una tipo 'picaporte' con una sola palanca.

Amouage y ADA prolongan su alianza



Amouage y ADA Cosmetics, que llevan más de una década colaborando, prolongan su alianza cinco años más. Su objetivo es crear una experiencia de cosmética hotelera modernizada y totalmente novedosa. Con su gama de productos de carácter único que incluye más de 50 creaciones de fragancias y que conjuga de manera irrepetible el arte de la perfumería árabe con las influencias del mundo occidental, Amouage es una auténtica joya en ADA.



Materias puras

La colección Olympia, que forma parte de las gamas Atelier de Decosan, cuenta con muebles de estructura ingleteada en madera de tablero marino, que es un material sólido, rígido, y de gran resistencia al desgaste y a la humedad. Está protegido con aceites naturales que respetan la naturaleza de sus componentes. La textura puede ser de friso con listones verticales o lisa con frentes de madera, y está disponible en 18 colores lacados distintos y en ocho tonos de madera. Para los acabados del tablero marino, se seleccionan las piezas de forma numerada para respetar la continuidad de la veta en todo el mueble. Visualmente el mobiliario destaca por un "cuello" situado en la parte superior que reviste todo el perímetro. Es un acabado 100% personalizable y puede ser metálico, lacado en cualquier color o madera natural en ocho tonos diferentes.

Guía para profesionales de Roca

Roca dispone de la nueva edición de la *Guía PROfesional* para este 2022. Una publicación destinada a los profesionales de la instalación y la reforma que cuenta con toda la información técnica de los productos Roca para el uso en su día a día. Todo profesional interesado en ella puede recibirla de manera gratuita en *roca.es/guía-profesional/*. Se presenta en un formato compacto y práctico en el que se detalla la información para planificar la reforma de un espacio de baño. Además, permite crear presupuestos y proyectos íntegros de manera erficaz.









ROCA

Roca lanza al mercado Ona, la colección de baño más completa. Una propuesta de carácter versátil y un diseño atemporal que aporta soluciones a todas las necesidades del espacio del baño, tanto público como privado, en base a cuatro principios clave: confort, higiene, diseño y sostenibilidad.

Ona, la colección más completa para el baño

Ona se plantea como la colección más completa para el espacio de baño en el mercado, con soluciones para lavabos, muebles de baño, grifería, bañeras, inodoros, bidés y diferentes complementos y accesorios para almacenamiento. Todo ello, además, con las últimas tecnologías y materiales de Roca, como la exclusiva porcelana Fineceramic® y las resinas de Stonex®, así como los acabados de grifería en Everlux o la tecnología Touchless, sin contacto.

Su diseño, inspirado en el Mediterráneo, destaca por sus colores naturales y tonalidades cálidas, con siluetas suaves que, gracias a un diseño sencillo pero elegante, aportan al usuario una sensación de bienestar y conexión con la naturaleza. Una colección ideal, tanto para obra nueva como para la renovación o reforma del espacio de baño.

Esta nueva línea de Roca, dedicada a equipar la totalidad del espacio de baño, ha sido ideada en base a cuatro principios: diseño versátil, adaptable y combinable en cualquier espacio de baño y estilo de decoración; confort, por sus múltiples soluciones y opciones de configuración; higiene, gracias a las últimas tecnologías de Roca, que facilitan la limpieza y el mantenimiento del espacio de baño; y sostenibilidad, integrando tecnología y diseño inteligente para ahorrar agua tanto en inodoros como en grifería.



La colección Ona destaca por un portfolio de mobiliario de baño con una paleta de colores que evoca a los paisajes del Mediterráneo: verde, blanco o gris en tonos mate, olmo oscuro y roble claro. Fabricada en material resistente y con acabados naturales y modernos, ofrece una infinidad de opciones en cuanto a almacenamiento y configuraciones: desde 400x320 mm hasta 600x360 mm en modelos compactos; desde 550x460 mm hasta 1.200x460 mm en modelos estándar; y desde 750x350 mm hasta 1.750x400 mm en las unidades auxiliares con puerta.

Ya sean soluciones compactas, estándar de un cajón, dos cajones, con y sin puerta, todas cuentan con un sistema de cierre amortiguado, incorporando además accesorios de almacenamiento que ayudan al orden en el espacio de baño.

Roca **Roca.es**



Cocinando sueños

Inoxibar ha editado su nuevo catálogo de menaje de cocina para 2022 donde presenta todos sus productos, incluyendo sus últimas novedades. Las referencias se presentan organizadas y clasificadas en secciones. El catálogo se divide en siete apartados: fuego; sartenes, paelleras y planchas; preparación; utensilios; mesa; bar y *outdoor*. Dentro de cada uno se muestran las familias de productos con su ficha técnica y la información sobre los materiales y los artículos que integran cada gama. A su vez, en cada producto se comentan las características, tamaños disponibles y disposición.



En exterior

La colección *outdoor* de Modulnova permite personalizar proyectos con una amplia elección de materiales y acabados, como el mármol, la piedra, el gres, el acero y el metal. El diseño especial y lineal que distingue el sistema Skill se aplica de forma elegante en la isla de gres Dark Depth efecto cal –con superficie, costados y hoja de gres– que acoge el gran lavabo integrado (con mezclador abatible que optimiza los espacios y otorga una mayor limpieza) y se funde con los otros dos bloques funcionales de mármol Graphite mil rayas, cuya elaboración *raw* exalta los materiales de la textura de origen. El equipo técnico es intercambiable.

De corte italiano

Quality Espresso lanza Futurmat Sensius One, una máquina de líneas modernas y urbanas, de corte italiano y elegante. Con dos opciones de color, blanco y moca, cuenta con un frontal de vidrio templado que ofrece un diseño resistente, seguro y fácil de limpiar; teclado capacitativo retroiluminado, panel de mando táctil para la selección de dosis, manómetro de alta precisión, iluminación led integrada, pomo de vapor con sistema cuarto de vuelta Easy Latte, dispensador de agua caliente para infusiones electrónico y programable en volumen, dos lanzas de vapor orientables de acero inoxidable, versiones Tall Cups con altura de salida de café a rejilla de 120 mm y ciclo de limpieza automático.





Aspirar a la perfección

El horno profesional Galileo P045LSE de Smeg es un producto especialmente desarrollado para los profesionales de la restauración que aspiran a la perfección en la cocina. Cuenta con seis modos de cocción de alto rendimiento. La función combinada coordina potencia y temperatura con inyección directa de vapor, para minimizar la pérdida de peso durante la cocción y asegurar una perfecta regeneración de los alimentos. La función vapor reduce los tiempos de cocción, garantiza una cocción uniforme y conserva todos los nutrientes de los alimentos. La función grill permite regular la humedad dentro de la cavidad de cocción para obtener el ambiente ideal para asar los alimentos.

MUNDOCLIMA®

Cortinas de Aire

La Gama más completa del Mercado

ECONÓMICA



MU-A
Medidas: 0,9/1,2/1,5/2 m
Altura instalación: 2,5 a 3 m
SOLO AIRE



MU-ECO
Medidas: 0,9/1,2/1,5 m
Altura instalación: 2 a 3 m
SOLO AIRE | CALEF. ELÉCTRICA

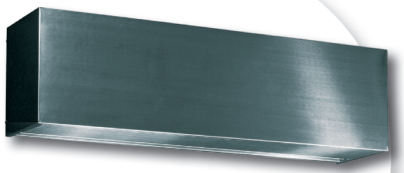


MU-CA
Medidas: 1/1,5/2 m
Altura instalación: 2 a 3 m
SOLO AIRE | CALEF. ELÉCTRICA | CALEF. AGUA

DECORATIVA



SILVER
Medidas: 0,9/1,2/1,5/1,8/2 m
Altura instalación: 2,5 a 3 m
SOLO AIRE



INOX
Medidas: 1,2/1,5/1,8 m
Altura instalación: 2,5 a 3,5 m
SOLO AIRE



WING / DARK
Medidas: 1/1,5/2 m
Altura instalación: 2,5 a 4 m
SOLO AIRE | CALEF. ELÉCTRICA | CALEF. AGUA

EMPOTRAR



MU-EMP (ECO)
Medidas: 0,9/1,2/1,5 m
Altura instalación: 2,5 a 3,5 m
SOLO AIRE



GUARDIAN EMPOTRAR
Medidas: 1/1,5/2 m
Altura instalación: 2,5 a 4 m
SOLO AIRE | CALEF. ELÉCTRICA | CALEF. AGUA



MU-EMP
Medidas: 1/1,5/1,8 m
Altura instalación: 3 a 5 m
SOLO AIRE | CALEF. ELÉCTRICA | CALEF. AGUA

INDUSTRIAL



GUARDIAN
Medidas: 1/1,5/2 m
Altura instalación: 2,5 a 4 m
SOLO AIRE | CALEF. ELÉCTRICA | CALEF. AGUA



MU-ECO GC
Medidas: 1,5/2 m
Altura instalación: 4 a 6 m
SOLO AIRE | CALEF. ELÉCTRICA | CALEF. AGUA



MU-GC
Medidas: 1,5/2 m
Altura instalación: 5 a 7,5 m
SOLO AIRE | CALEF. AGUA

SALVADOR ESCODA S.A.®
Nàpols, 249 planta 1 - 08013 Barcelona
Tel. 93 446 27 80
www.salvadorescoda.com
info@salvadorescoda.com

www.mundoclima.com



AL SERVICIO DEL CHEF

COCINAS PROFESIONALES



OBRADOR CAN ROCA (ACO PRODUCTOS POLÍMEROS)

Proyecto funcional, materiales de calidad, completo equipamiento, eficiencia y sostenibilidad, innovación tecnológica y diseño son las claves para una cocina a la altura del mejor sistema de restauración hostelera.

Por Isabel Fernández

A la hora de diseñar una cocina industrial es imprescindible escuchar al propietario, chef o responsable para entender las necesidades del negocio. Únicamente de esta forma se puede dar con el proyecto correcto, así como con las máquinas que faciliten las soluciones que precise el establecimiento. Además, hay que tener en cuenta el flujo de trabajo de los usuarios de la instalación y realizar propuestas que rentabilicen la inversión a corto plazo. Por ejemplo, comprando un horno de más capacidad y un abatidor de temperatura, se pueden reducir las horas de cocción, cocinando menos veces, pero en mayores cantidades y, a posterior, abatir el producto cocinado, congelarlo y regenerarlo en el horno cuando se necesite. El resultado es como si el plato se acabara de elaborar.

Julián Miralles, director técnico de Altex, cree que se deben considerar varios factores: "qué tipo de oferta culinaria se producirá en ella; qué sistema de elaboración de alimentos se quiere implantar, y a qué cantidad de comensales habrá que servir". Como apunta Pablo Torres, chef corporativo de Rational Ibérica, "nos solemos fijar en la fiabilidad y calidad del equipamiento que adquirimos, pero también existen otros factores como la rentabilidad y la eficiencia. Hoy en día los restauradores buscan que los equipos que compran les aseguren una cocción perfecta y, aparte, que esta sea siempre homogénea y en su punto". Desde el Departamento de Marketing de Morgui Clima señalan que los elementos a tener en cuenta son "la calidad de los materiales y productos de las instalaciones, y el asesoramiento técnico y profesional. Después se debe pensar en su ubicación, el dimensionado, diseño y distribución de elementos, la funcionalidad y, especialmente, en los trabajadores. Poner en el centro a las personas siempre es una de las claves del éxito y, por eso, hay que tener en cuenta el confort y la practicidad en las cocinas profesionales". Para



Mario Saltor, *managing director* de Eurofred Horeca Global, "todos los proyectos de cocina son distintos. La solución a implementar dependerá de las características del espacio, de los permisos y licencias que tenga el negocio, y de su enfoque de producción. El principal factor a tener en cuenta es el tipo de preparaciones que se elaborarán en esa cocina. Una vez determinado el enfoque y el criterio de producción, se valorará el volumen de personal que trabajará simultáneamente; la cantidad y las dimensiones de los equipos –muebles, mesas, cocinas, hornos, etc.–; los requerimientos del equipamiento; las distancias mínimas permitidas por las normativas en lo que respecta a la distribución del área de producción; el acceso a los paneles tecnológicos o a las tomas de aire, agua, gas, electricidad, y, por supuesto, las áreas de ventilación –campanas y extractores–". Por último, Javier Toral, CEO de QualityFry, añade que hay que "conocer el presupuesto con el que se cuenta para desarrollar el proyecto. Es otro pilar fundamental que permitirá seleccionar maquinaria según sus beneficios, tamaño, marcas y demás".

Mirada global

Los restauradores demandan a proveedores y/o instaladores propuestas a medida y que sean flexibles para adaptarse al 100% a sus demandas, además de soluciones innovadoras que les permitan disminuir sus costes de mantenimiento y recursos energéticos.

Desde el Departamento de Marketing de Morgui Clima opinan que "se exige primordialmente profesionalidad y rigor, una atención y servicio personalizado y productos de alta calidad. El restaurador u hotelero espera una gestión



SERHS PROJECTS

SODECA



EUROFRED



eficaz del proyecto, con entrega de llaves en mano. En este sentido, es de gran valor poder ofrecer un servicio global que incorpore asesoramiento técnico, diseños en 2D y 3D, gestión de transportes, montajes, servicios postventa y mantenimiento para garantizar el éxito del proyecto a largo plazo". Por su parte, Joan Ros, director de Compras de Serhs Projects (Equipturis), afirma que, "para poder ofrecer el servicio de restauración apropiado en cada cocina industrial, se han de cubrir unas necesidades básicas de equipamiento. Este ha de ser proporcional al servicio que se ha de ofrecer. Es muy importante equipar la cocina de amplias cámaras, zonas de manipulación de alimentos (cuartos fríos), un bloque de cocción con extracción y aportación de aire y zonas de lavado (plonge, vajilla, cristal, etc.). Cada una de las diferentes zonas debe estar diseñada mediante una correcta distribución en la que no se cruce ninguna de las secciones expuestas y se cumpla con la normativa sanitaria correspondiente".

El tipo de cocina va ligada a la carta, a la producción, a la clientela, etc. Así, Javier Toral, de QualityFry, comenta que, "de manera general, se pueden dividir los tipos de cocina en dos: modular y a medida. La modular, como su nombre indica, cuenta con una amplia gama de módulos que la hacen versátil y adaptable tanto a las necesidades de cada restaurante como a los equipos que se requieren en la cocina. Por otro lado, las cocinas a medida son hechas según los requerimientos específicos del lugar. Su diseño se adapta a la perfección al espacio y equipos en concreto. En este tipo de cocina, se utilizan materiales resistentes que se conserven con el paso del tiempo y del uso. En una cocina industrial, ya sea modular o a medida, se debe poner foco en el material del suelo, impermeable y antideslizante, que facilite la limpieza y desinfección; los sistemas de ventilación; diferenciar las zonas adecuadamente para que no haya ventilación cruzada; suficiente iluminación, y zona de lavado de platos y grifo".

Para Mario Saltor, de Eurofred, "el concepto 'proyecto adecuado' no existe. No se establecen



rasgos generales en este ámbito. Una cocina industrial puede incluir hornos de alto rendimiento, zona de lavado, mesas de trabajo y área de refrigeración y ser igual de eficiente que otra con líneas de fuegos, hornos, tren de lavado y mesas de trabajo. No hay una mejor distribución, siempre estará sujeta al espacio del que se dispone y al enfoque de producción del negocio".

En cuanto a la maquinaria fundamental en toda cocina profesional, Pablo Torres, de Rational, asegura que "el restaurador la escogerá en función del menú que vaya a ofrecer a sus clientes. Equipos como hornos o planchas son indispensables en las cocinas, incluso freidoras". Asimismo, Joan Ros, de Serhs Projects, se decanta por los "hornos, aparatos que cada vez han evolucionado más en todos los sentidos. También son importantes los fuegos, las planchas, freidoras, placas radiantes, marmitas y basculantes, hornos mixtos, que continúan siendo las máquinas a adaptar en un bloque de cocción. Además, desde hace ya algún tiempo, los aparatos de multifuncionalidad y multicocción cada vez se adaptan y se implementan más en cocinas, gracias a su versatilidad, el ahorro de espacios y consumo, y su facilidad y productividad en la operativa". Por otro lado, Javier Toral, de QualityFry, considera que "una cocina industrial de alto rendimiento para que sea eficiente deberá contar con una zona de cocción con hornos, cocinas, freidoras, planchas, parrillas, etc., todo según la necesidad del restaurante; un área de preparación con una mesa de acero inoxidable, equipo para moler o cortar carnes, licuadoras profesionales, procesadora de alimentos, microondas y brazos trituradores, y una zona de lavado, donde es importante contar con un lavavajillas industrial cuyo tamaño vaya acorde al movimiento que va a tener la cocina y un fregadero".



RATIONAL

QUALITYFRY



Materiales

Si hay un material que sigue siendo imbatible en higiene y durabilidad de equipos y encimeras o mesas es el acero inoxidable. Pero cabe destacar la introducción en los últimos años de materiales como Silestone, Corian, etc. La eclosión de materiales porcelánicos, de cuarzo o ultracompactos con características antibacterianas o desactivadoras, alta resistencia al calor, etc. han cambiado las reglas en cuanto al diseño de elementos como superficies.

Así, Mario Saltor, de Eurofred, recomienda "el acero inoxidable porque no requiere ni recubrimientos ni tratos especiales. Además, es resistente al uso y al desgaste frecuente, higiénico y aporta a la cocina una belleza sobria y estética". Como sostiene Enric Martín Ordoño, responsable de Producto de ACO Iberia y Sudamérica, "para los drenajes siempre acero inoxidable, como mínimo de calidad AISI304. Es el único material que cumple con las especificaciones del EHEDG Guidelines, Doc.9. que indica que 'los materiales utilizados en la construcción de maquinaria alimentaria deben satisfacer ciertos requisitos específicos. Los materiales en contacto con el producto deben ser inertes tanto al producto como a los detergentes y desinfectantes en las condiciones del uso al que se destinan. También deben ser resistentes a la corrosión, no tóxicos, estables mecánicamente y su acabado superficial no debe verse afectado por las condiciones del uso al que se destinan. Los materiales sin contacto con el producto serán estables mecánicamente, de acabado liso y fáciles de limpiar. Merece la pena estar al tanto sobre los nuevos desarrollos en materiales y productos para la industria alimentaria y pedir consejo a los proveedores de materiales cuando sea pertinente'. Por descarte, el único material que cumple estos requisitos y es el más barato que podemos encontrar en el mercado actualmente es el AISI304. En condiciones salinas extremas, deberemos utilizar el AISI316L, pero rara vez será el caso de una cocina". Para Julián Miralles, de Altex, hay que apostar por "materiales resistentes, no porosos y de fácil limpieza".

Diseño

Muy relacionado con los materiales se encuentra el diseño de las cocinas actuales, que tienden a dejar de ser espacios cerrados al final del restaurante para convertirse en zonas abiertas que el comensal puede observar.

Mario Saltor, de Eurofred Horeca Global Solutions, afirma que "son tendencia las cocinas a la vista o *show*, las barras con centros de cocción, los diseños minimalistas y la iluminación de alta calidad. Por lo que respecta al estilo, son muy populares el *vitange* y el rústico, que crean ambientes armónicos y acogedores". Para Joan Ros, de Serhs Projects, está de moda "la aplicación de materiales decorativos que, al mismo tiempo, garantizan los mejores estándares de limpieza. También la tematización de cocinas y los procesos espectaculares; hay procesos productivos más vistosos que otros. Hay que definir procesos productivos que reduzcan la imagen de estrés en los momentos punta y un diseño que garantice el orden. Actualmente, la tendencia son las cocinas a la vista, por lo que la estética recobra más importancia".

Eficiencia, ahorro y tecnología

Estos conceptos van muy ligados en las cocinas profesionales. "La sostenibilidad juega un papel en el mundo de la restauración para calcular escandallos, por ejemplo. Se está trabajando para que los equipos cada vez sean más eficientes y sostenibles con el medio ambiente, y que su consumo sea mucho menor que el de un aparato tradicional. La tecnología cada vez está más instaurada en el mundo culinario, tanto es así que hasta los procesos de cocción se pueden digitalizar", aclara Pablo Torres, de Rational. Según Mario Saltor, de Eurofred Horeca Global Solutions, "la concienciación del sector crece y en los nuevos proyectos entra en juego aspectos como la mejora de la eficiencia energética, la optimización de las jornadas laborales, los equipamientos de alta capacidad y eficiencia, los hornos versátiles y eficientes, la selección y el aprovechamiento de la materia prima o el control en el uso de los recursos". Desde del Departamento de Marketing de Morgui Clima indican que "el ahorro de costes

ALTEX



y eficiencia energética en una instalación de cocina industrial se puede situar entre un 20 o 30% en el consumo energético de la misma. Contar con instalaciones bien diseñadas y un dimensionado óptimo de los productos y materiales de calidad aporta una gran mejora en el consumo de la cocina. Disponer de sensores de parámetros del ambiente, convertidores de frecuencia y reguladores de velocidad ayuda considerablemente a adecuar el rendimiento de la instalación a sus necesidades reales y, por consiguiente, a ser más eficientes y ahorrar energía. Otra medida que recomendamos implantar es el uso de la tecnología led en todas las instalaciones. También es importante intentar reducir el consumo de agua y aprovechar al máximo este recurso con sistemas de filtración y recirculación. La optimización de los equipos instalados es una inversión con un retorno asegurado que se traduce en un ahorro económico en el futuro y una ayuda al medio ambiente". Por su parte, Javier Toral, de QualityFry, destaca que "agilizar los procesos en cocina es esencial para mejorar la experiencia del cliente. Por un lado, respecto al equipamiento de cocina, se ha dado un salto importante ofreciendo a los hosteleros la posibilidad de gestionar la producción de forma automática, tener una cocina interactiva, cocinar a baja temperatura, hacer uso eficiente de los recursos y ser sostenibles durante el proceso de elaboración de los alimentos, equipos más funcionales, fáciles de limpiar y, sobre todo, enfocados a la seguridad del operario. Y, por otro lado, está el avance de la tecnología en la elaboración de platos, lo que ha animado a innovar las técnicas de cocina de chefs importantes en la cocina de cada restaurante". En aspectos como la ventilación y extracción, Albert Bartés, responsable de la División Industrial & OEM de Sodeca, remarca que "antes la cocina se centraba en la extracción, pero ha evolucionado a la necesidad de impulsión compensada, en climatización y en sistemas que, además, ofrezcan purificación del aire anterior". Asimismo, Joan Ros, de Serhs Projects, resalta que "constantemente los fabricantes tienen muy en cuenta el ahorro energético. Un ejemplo lo encontramos en los sistemas de refrigeración. Existen diferentes tipos de sistemas que permiten optimizarlos y que contribuyen al ahorro de gases. Ello implica un ahorro energético y de costes de mantenimiento. En relación a las máquinas de lavado, se ha conseguido un ahorro muy importante de agua en todos los procesos de actividad de la máquina, así como la utilización de detergentes y otros líquidos, lo que conlleva un ahorro superior en el consumo de agua y una reducción de costes en consumibles de limpieza". Sobre el ahorro de agua, Enric Martín Ordoño, responsable de Producto de ACO Iberia y Sudamérica, agrega que "vamos a un mundo

donde es primordial el ahorro y la reutilización de cualquier tipo de agua de proceso. Debería ser de obligado cumplimiento tratar toda el agua de las cocinas antes de llegar a la red de alcantarillado. Esto permitiría eliminar de origen los residuos generados mediante decantación básicamente. Ayudaría mucho al tratamiento de nuestras aguas y a la eliminación de atascos en alcantarillados derivados de la solidificación de las grasas provenientes de cocinas de restaurantes".

MORGUI CLIMA



Ventilación y extracción

Para garantizar un ambiente limpio, higiénico y seguro, la ventilación, extracción y filtración de aire son básicas en las cocinas industriales. En los edificios públicos existe la normativa UNE 165-2004 de Extracción de Humos y Ventilación de Cocinas.

Para Julián Miralles, director técnico de Altex, "tanto la extracción como la ventilación han de estar perfectamente diseñadas para ser completamente efectivas sin que ocasione molestias (silenciosas, que no generen corrientes de aire y no solo en el interior de la cocina, también a través de pasaplatos, puertas y pasos), sin olvidar una cada vez más fundamental cuestión: la eficiencia energética y el respeto por el medio ambiente".

Estos sistemas deben incluirse desde un inicio en el proyecto. Albert Bartés, de Sodeca, indica que, "si hablamos de ventilación, es esencial saber qué se quiere cocinar. Cada proyecto tiene que estar adaptado a la comida que se prepara. No es lo mismo cocinar a la brasa que ofrecer bocadillos o frituras. Los equipos tienen que ser los adecuados a las necesidades; por ejemplo, un restaurante u hotel que ofrezca una cocina que trabaje con pasta requiere soluciones de extracción de vapor, o en el caso de trabajar con fritos requiere eliminar los elementos aceitosos del aire. Las soluciones son muy diferentes".

En lo referente a las exigencias de los restauradores, el profesional de Sodeca sostiene que "las necesidades han evolucionado en los últimos años. Antes, requerían equipos de extracción; no obstante, los ambientes en muchas ocasiones eran más sucios. También a menudo se trabajaba con elevadas temperaturas. Actualmente, la cocina está muy bien equipada, más limpia, sin humos, la temperatura es constante. También se controla el grado de humedad. Los proyectos han evolucionado para que también el equipo tenga las condiciones ambientales necesarias para trabajar". Además, Albert Bartés añade que "antes únicamente se requería de un ventilador para la extracción de humo de la cocina. Hoy en día es necesario que un restaurante, además de este sistema de ventilación, tenga un sistema de aportación de aire del exterior, que entre a su vez ya filtrado en la cocina. También dicho espacio puede disponer de un recuperador de calor. En la actualidad se requieren filtros para la impulsión, filtros para la expulsión, así como más recientemente los filtros electrostáticos (que limpian el aire y son recomendables para ambientes grasos y oleosos) o los de carbón activo (para eliminar los malos olores). No es solo el aire que entra, sino además el aire que se extrae y que sale al exterior. Además, los recuperadores de calor o las baterías son necesarios para controlar la temperatura del aire que entra. Actualmente en el espacio de la cocina es habitual encontrar sistemas de purificación de aire que permiten limpiar el aire de virus y bacterias".

Sistemas de drenaje



ACO PRODUCTOS POLÍMEROS

Por normativa, aquellos líquidos que puede contener grasa no pueden salir por el sistema de agua residual. Las grasas y aceites utilizados o producidos durante la cocción se solidifican con frecuencia en los desagües provocando su obturación y atasco. Por este motivo, hay que instalar soluciones que fomenten la limpieza de alto rendimiento y eviten cualquier tipo de problema.

Para Enric Martín Ordoño, responsable de Producto de ACO Iberia y Sudamérica, "es primordial entender con qué maquinaria se va a trabajar para adecuar los drenajes a cada máquina. No tienen las mismas necesidades de drenaje un horno de convección que una marmita basculante. El segundo paso es sectorizar la cocina. Podemos encontrar zonas de plonge, elaboración, almacén, basuras… Cada una de ellas tiene sus necesidades específicas que determinan el tipo de drenaje. Es imprescindible atender al flujo de trabajo que en ella se desarrolla para adaptar el tipo de rejillas y la capacidad de los drenajes. Pero también la manera en que se limpiará la cocina y su maquinaria determinará el tipo de cestillos de retención de sólidos y la cantidad de drenajes a utilizar de cada sector".

En este tipo de sistemas también está presente el diseño. "Cada vez es más común utilizar rejas lineales para conseguir que la suciedad generada caiga directamente dentro del drenaje y evitar así accidentes por resbalamiento o pérdidas de tiempo en limpieza", subraya Martín Ordoño.

GRÅSHAGSSKOLAN (ALTRO)



Pavimentos antideslizantes

En la cocina se precisan materiales con una alta exigencia y certificación frente a la resbaladicidad, ya que aquí es muy habitual que caigan agua, aceite y otros elementos que hagan inseguro el suelo. Por este motivo, es muy importante utilizar suelos antideslizantes de larga duración, que mantengan sus propiedades frente al deslizamiento a lo largo de muchos años. Además de proteger a los trabajadores frente a este riesgo, también hay reducir su cansancio eligiendo pavimentos que propicien un mayor confort al caminar sobre él.

También es importante que ofrezcan una reducción del ruido, así como que sean sistemas totalmente adheridos y estancos para que no haya filtraciones de agua ni juntas en las que se puedan esconder los microorganismos o las bacterias. Y es que la higiene en los suelos de la cocina debe ser total.

Es necesario también que el pavimento cuente con certificado APPCC, lo que indica que es apto para uso alimentario, además de cumplir con las normativas vigentes en el Código Técnico de Edificación (CTE).

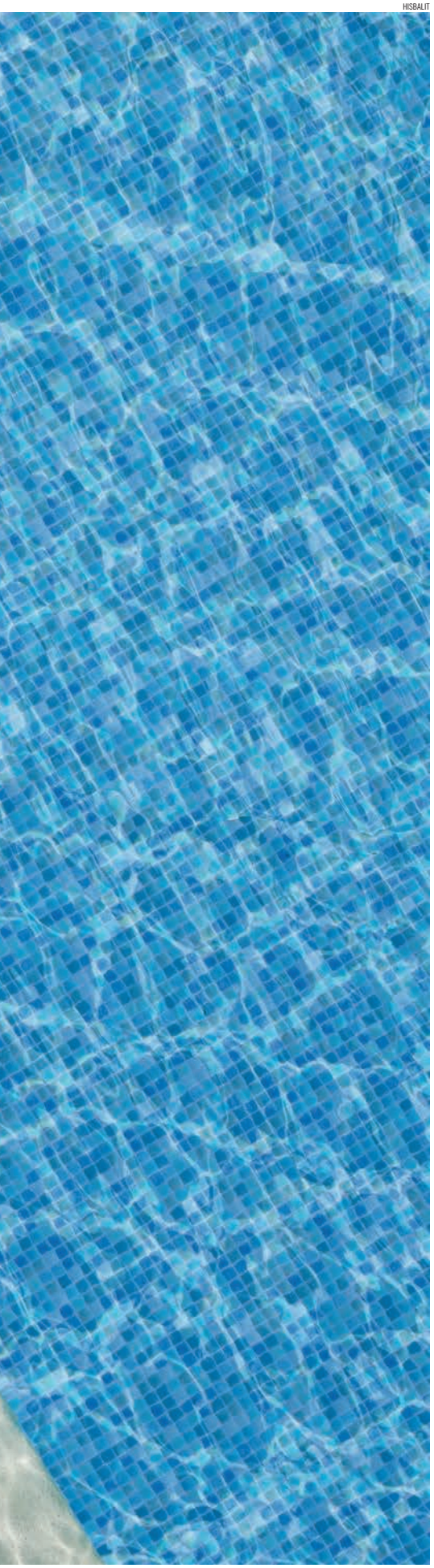
Por su parte, desde el Departamento de Marketing de Morgui Clima sostienen que "en toda cocina debe instalarse una campana extractora hecha con acero inoxidable AISI 304 que tenga los caudales bien calculados para evitar corrientes de aire no deseadas, efectos cortina e ineficiencias energéticas. Es esencial contar con un sistema de ventilación que minimice la contaminación acústica y la emisión de olores molestos hacia el exterior de la cocina. La extracción tiene que ser con ventiladores que cumplan normativa de 400º/2 horas (según la potencia calorífica de la instalación). También es muy recomendable disponer de sensores de calidad del aire que regulen la ventilación del espacio de trabajo para que sea un entorno seguro y confortable para el personal de cocina, así como un buen tratamiento y filtraje del aire para garantizar espacios saludables. Finalmente, contar con equipos de seguridad como interruptores de parada de emergencia y sistemas contraincendios es imprescindible para evitar posibles accidentes".

En cuanto al diseño, Albert Bartés, de Sodeca, opina que "tiempo atrás no se daba importancia al diseño del ventilador, incluso se tenía la concepción de que era un equipo 'barato', sencillo, al cual no se le daba tanta importancia. Hoy en día, aunque se invierte más en estos equipos, son ventiladores que seguramente tendrán más vida útil, son menos ruidosos y mucho más eficientes. Se apuesta por un mejor producto porque al final será más rentable, ya que además supone un ahorro en mantenimiento". Asimismo, desde Morgui Clima manifiestan que "la tendencia es la unión del minimalismo y el vanguardismo; el equilibrio exacto entre la funcionalidad y practicidad, y la elegancia y modernidad. Hoy en día se pueden ofrecer cantidad de proyectos con diseños sugerentes e innovadores que sean atractivos visualmente con nuevos tratamientos de materiales clásicos y acabados trabajados al detalle. Las posibilidades con la iluminación led ofrecen también un interesante juego de luces eficiente que bien integrado en la cocina da muy buenos resultados".


La iVario Pro.
Un todoterreno en el Restaurante Martín Berasategui de Lasarte-Oria.
Gana en precisión, flexibilidad y rapidez. Realiza tus guisos, cremas y caldos, con la máxima calidad como los de Martín Berasategui. Sustituye tus marmitas, ollas y freidoras ganando espacio con la mejor tecnología. Descubre el equipo que te hará volver a soñar en la cocina.
Apúntate a nuestras demostraciones de producto en rational-online.com
RATIONAL



HISBALIT



PISCINAS

Espacios de relax y ocio para vivir experiencias

Gran parte del atractivo de una estancia turística reside en la capacidad del alojamiento de generar una experiencia diferencial en el cliente y las instalaciones acuáticas son un elemento cada vez más indispensable para que su vivencia sea única. *Por Isabel Fernández*

HOTEL CORSE (RENOLIT)



Un hotel que quiera satisfacer a sus huéspedes debe ofrecer áreas acuáticas y no solo tienen que hacerlo los resorts vacacionales, ya que los urbanos también se construyen o renuevan con piscinas en sus terrazas. Estas instalaciones son sinónimo de calidad y un valor diferencial indiscutible. Y no solo es cuestión de estrellas, ya que en España hay hoteles de distintas categorías con piscinas excelentes. El principal problema se encuentra en muchas ocasiones en el espacio disponible para construirlas, sobre todo en los hoteles urbanos.

Tal y como indica José Pérez, *commercial pool, wellness, lagoons & fountain sales manager* Iberia & Latam de Fluidra, "la piscina es uno de los complementos de hotel más valorados por los huéspedes, por lo que acaba siendo uno de los factores en el que estos se basan para la selección del hotel". Para Miren Jiménez, CEO de Isaba Projects, "la piscina es imagen en sí misma y en los hoteles vacacionales representa una de las fotos principales de toda la instalación hotelera. Junto con el conjunto del solárium, es la zona común de mayor impacto y, muy probablemente, puede ser definitiva en la elección o descarte de un alojamiento por parte de los clientes finales. Su potencial a nivel de actividad lúdica y de estímulo para el entretenimiento y el relax hace que una piscina deba ser atractiva a usuarios de muchas edades e intereses. El vínculo que genera entre ambiente, recreación infantil y evasión de adultos la convierte en una de las claves del mensaje vacacional que todo hotel quiere comunicar al usuario. Sin duda, la piscina, más allá de una imagen potente, es una fuente de ingresos a considerar en lo que es la rentabilidad de la inversión integral". Por su parte, Sara Guzmán, directora de Marketing de Hisbalit, comenta que "es importante que se cuide el diseño para conseguir una zona de relax atractiva, con un color de agua sugerente, que conecte con la naturaleza".

Proyecto integral

Lo ideal es que la piscina esté integrada dentro de un proyecto global de arquitectura de exterior, ya que así se consigue crear un ambiente agradable, con paisajes y vistas atractivas, y en el que todos los elementos guarden coherencia. Dejarse asesorar por una empresa especializada es determinante. Además, se debe tener en consideración que la piscina es un servicio y, en consecuencia, las expectativas que quiera vender sobre ese servicio tienen que ir alineadas al tipo de piscina y a su equipamiento.

Olivier Gasca, gerente de Piscinas Pressing, recuerda que "el mayor condicionante es cumplir con las normativas vigentes, tanto locales como de sanidad, ya que determinan las características de las piscinas en hoteles (condiciona el tipo de filtración, accesibilidad, linderos, etc.).

Según el establecimiento

En los hoteles se pueden encontrar desde piscinas para niños hasta piscinas para adultos, pasando por las más lujosas con diseños exclusivos, como desbordantes (tipo Munich o *infinity*), *swim up* en suites o villas, de nado y, por supuesto, deportivas. La piscina es más que un revestimiento con agua, ya que también lleva aparejada una serie de complementos estructurales y arquitectónicos que permiten disfrutar de la instalación al máximo. Pero también hay que tener en cuenta la ubicación del establecimiento: si es rural o urbano, si es vacacional de montaña o de playa. Ello va a condicionar su diseño y los materiales de construcción.

Luis Moreno Abián, responsable del Sector Piscinas España de Renolit, resume de manera esquemática que "un hotel vacacional apostará por amplios espacios, zona solárium, área infantil y entorno paisajístico agradable; en uno urbano, la piscina será funcional, con carril de natación, zona de hidromasaje y solárium, y uno rural buscará un diseño y acabados que armonicen con el entorno". Por su parte, José Pérez, de Fluidra, considera que "el diseño de la piscina está 100% relacionado con la tipología del hotel. Los vacacionales o complejos como *campings* disponen normalmente de diferentes piscinas de distintas dimensiones para dar servicio a toda la familia, desde los más pequeños hasta los más mayores. Los rurales y urbanos suelen contar con piscinas para nadar y zonas *wellness* para los usuarios que prefieran el descanso. Los balnearios tienen piscinas terapéuticas y de relax con aguas mineromedicinales que favorecen la recuperación de algunas patologías". Asimismo, Olivier Gasca, de Piscinas Pressing, sostiene que "si la ubicación lo permite en los vacacionales es muy conveniente una piscina *infinity* (desbordante a paisaje), ya que visualmente se integra en el paisaje y resulta muy atractiva, ya sea con el mar o la montaña como fondo. En el caso de los hoteles urbanos, en los que el espacio suele ser más limitado, la tendencia son piscinas en azotea, aportando al hotel de una zona de relax con vistas a la ciudad. En todas las piscinas es muy importante la impermeabilización para evitar posibles fugas de agua, más si cabe en las de azotea". Además, Miren Jiménez, de Isaba Projects, opina que "el modelo de piscina va en función de la tipología del hotel, del número de habitaciones y de las características del proyecto de entretenimiento que se quiere impulsar. La nueva hotelería busca la experiencia del cliente, basándose en un concepto, una inspiración o un *storytelling*, en el que la piscina es parte del guión y desde la arquitectura sensorial del conjunto. Desde nuestra experiencia, los hoteles vacacionales enfocados a familias apuestan por la sostenibilidad y el ahorro energético en todo el desarrollo del proyecto. Uniendo sinergias, la usabilidad de la piscina debe permitir la convivencia del juego y *show*, con descanso y comodidad, en el día a día, pero también en la noche. Para ello, en los proyectos de diseño, el agua puede tener muchos recorridos: piscinas de cuota 0, *waterparks* y toboganes, *jacuzzis*, ríos lentos… y cualquier enfoque que consiga hacer realidad una piscina para cada concepto".

Diseños de moda

¿Qué tipo de piscina se está instalando más en la actualidad?

Olivier Gasca, de Piscina Pressing, responde que "se mantiene la tendencia de piscinas con formas rectas, líneas sencillas y limpias; proyectos que se integran con el carácter de cada complejo hotelero. Una tendencia al alza es la instalación de sistemas de climatización para usar la piscina todo el año o alargar la temporada de verano". Asimismo, Luis Moreno Abián, de Renolit, comenta que "las nuevas láminas en 3D Touch cuentan con diseños de texturas naturales y que, soldadas a testa, dan un acabado de revestimiento continuo de la piscina. Además, se adaptan a formas irregulares, escaleras, pequeñas playas solárium sumergidas…". Por su parte, Miren Jiménez, de Isaba Projects, afirma que "las novedades en diseño y proyectos de piscinas van muy de la mano de la arquitectura del lugar y, en el caso específico de los hoteles vacacionales, el reto está siendo generar espacios no tanto infantiles, sino familiares. Lo que se busca a nivel operativo también es que todas las edades se sientan invitadas y con los estímulos suficien-

GRAND PALLADIUM SICILIA





ILUMINACIÓN

Una piscina de hotel debe contar con un estudio de iluminación y con la última tecnología con faros led de diseño y canales retroiluminados de colores. Así, se acentúa la belleza tanto del espacio acuático como de las zonas adyacentes.

José Pérez, de Fluidra, comenta que "la iluminación proporciona calidez a la piscina, además de darle un atractivo especial después de la caída del sol. Hay que apostar por piscinas sostenibles, en la que se emplea iluminación led blanca o RGB, que permite jugar con una amplia gama de colores". Por su parte, Sara Guzmán, de Hisbalit, sostiene que "existen mosaicos fotoluminiscentes que brillan en la oscuridad, ofreciendo nuevas soluciones para el diseño, así como una alternativa para la señalización de la piscina y su entorno. Están compuestos por una mezcla de teselas en tonos nacarados que cambian de color según la incidencia de la luz junto a mosaicos fotoluminiscentes que brillan en la oscuridad. Absorben y almacenan energía luminosa cuando están expuestos a la luz y, una vez cargados, se libera la energía de forma gradual y continua en forma de luz". Además, como remarca Miren Jiménez, de Isaba Projects, "la piscina como punto focal sigue siendo la protagonista del hotel cuando llega la noche, pudiendo convertirse en el fondo de escenario ideal del proyecto de entretenimiento, sobre todo en los destinos en los que el clima es favorable todo el año".

ÁREAS PARA NIÑOS

La construcción de parques acuáticos, piscinas de chapoteo con juegos y *splashparks* (profundidad cero) en hoteles y establecimientos turísticos son todo un éxito. Hay ornamentos y juegos acuáticos que atraen la atención de los niños, a la vez que permiten interactuar en un espacio seguro y agradable. Acostumbran a estar realizados con materiales de alta calidad y resistencia, como el acero inoxidable y la fibra de vidrio. Además, este tipo de instalaciones posibilita segmentar las actividades por edades.

Para Miren Jiménez, CEO de Isaba Projects, "no existen complementos al uso para las piscinas infantiles o familiares. Cada vez más, el valor añadido que aporta un *storytelling* determinado o un concepto a una idea inclina la balanza hacia líneas de diseño a medida, que sean diferenciadoras en cada piscina y ambiente de exterior. Si lo que se busca es el diseño de una piscina con elementos lúdicos de ocio como parte fundamental del producto hotelero, lo ideal es trabajar en equipo con los técnicos desde un principio para conseguir la integración de ambos y que el resultado esperado con los usuarios del establecimiento se consiga. No podemos olvidar que los niños tienen una influencia directa en la decisión del destino vacacional y más aún en el indicador de repetición, que en el sector vacacional es muy deseado. De acuerdo con los expertos, una vivencia satisfactoria en la infancia genera un aprendizaje significativo que se memoriza y se desea volver a vivir. Por ello, el cliente familiar satisfecho mejora la puntuación media de muchos hoteles cuando hay una renovación de la inversión en el ámbito del entretenimiento".

ISABA PROJECTS





FLUIDRA

tes en cada etapa madurativa, para hacer posible que ocio y armonía convivan bien en todo el ambiente. Hay una tendencia a dejar atrás los grandes vasos nucleares, para apostar más por diseños múltiples y dinámicos, a la medida de cada lugar y concepto. Se trata de conseguir articular, mediante el diseño, la relación de las personas con el entorno, a través de las zonas de agua, para aportar ritmo y experiencias diferenciadoras en cada caso.

Por ejemplo, si quisiéramos introducir una burbuja, nuestra recomendación sería hacer una piscina redonda o bien rectangular, con una gran circunferencia en su centro, de forma que la elegancia de la línea recta sola la interrumpa la mejor diversión de la esfera. Combinando una arquitectura de experiencias ricas y de percepciones sensibles, el agua contribuye a potenciar las emociones y la apropiación de los lugares mediante la experiencia sensorial y la capacidad de jugar".

HISBALIT



Las tendencias en revestimiento se centran en mosaico de vidrio ecológico, cerámica de gran formato, lámina armada y acabados de acero inoxidable.

Así, Sara Guzmán, de Hisbalit, opina que "lo que más destaca es el diseño y la personalización. Materiales que permitan crear piscinas de autor. Los diseños en tonos verdes, azules, blancos y negros consiguen un color de agua armónico, que evoca al verano, la calma y al sonido del mar. Para José Pérez, de Fluidra, "el revestimiento vítreo sigue teniendo un papel importante ya que permite jugar con colores y se proponen tanto en piscinas de grandes hoteles resorts como en las de centros *wellness*". Por otro lado, Luis Moreno Abián, de Renolit, se decanta por "productos que cubran todas las necesidades asegurando, por supuesto, siempre la estanqueidad como primera premisa: láminas ultrarresistentes al cloro pensadas para piscinas de competición, comunitarias o usuarios exigentes; láminas con diseños en 3D que simulan acabados naturales, cerámicos, arquitectónicos a la altura de cualquier otro producto de revestimiento; y diseños más clásicos para piscinas sin pretensiones que buscan un precio competitivo". Asimismo, Olivier Gasca, de Piscinas Pressing, asegura que "la tendencia es el revestimiento cerámico de gran formato, que aporta elegancia a la piscina, con acabados de alta calidad que resultan muy resistentes y duraderos. Por otra parte, el gresite abarca todo tipo de tonos y permite infinidad de diseños. Cuando se apuesta por revestir la piscina con lámina armada, las tendencias son las nuevas opciones que aportan una textura 3D al revestimiento imitando formas naturales. Y sobre todo que los acabados de los empotrables sean de acero inoxidable".

REVESTIMIENTO

La sostenibilidad, un reto ineludible

Hay que realizar el proyecto pensando en la sostenibilidad y en las repercusiones que tiene una nueva obra o una remodelación de una obra existente en el medio ambiente. La innovación tecnológica es fundamental a la hora de ofrecer soluciones que permitan una mayor eficiencia de recursos y un ahorro de costes. Destacan las tecnologías de control de consumo y energía, y la evolución que han experimentado algunos procesos en los que se consigue el mismo objetivo, pero siendo más eficientes, como en el caso de las bombas de recirculación de agua, con las que hace años el consumo era mayor para mover la misma cantidad de agua. Hay que hacer referencia también a la profundidad de las piscinas, ya que las que se construían hace años, que en algunas zonas podían llegar a superar los 3 metros, han dado paso a nuevas instalaciones de menor profundidad, con las que se ahorra una cantidad importante de agua.

Miren Jiménez, de Isaba Projects, manifiesta que la "premisa es reciclar el agua, garantizando las mínimas pérdidas, siempre a través de circuitos cerrados que se sirven de vasos de compensación para la limpieza y desinfección de acuerdo con la normativa que marca Sanidad y así la reutilización es posible a nivel de consumo de agua. Desde el punto de vista energético, las bombas y equipos que se emplean en las salas de máquinas deben tener marcado CE, y hay que buscar siempre el máximo compromiso entre consumo energético y eficiencia a la hora de impulsar el agua". Por su parte, Olivier Gasca, de Piscinas Pressing, sostiene que "hay que tomar medidas para que la construcción sea ecorresponsable con materiales de alta calidad, más duraderos y con menor huella ecológica. También hay que garantizar siempre la estanqueidad del vaso para no tener un gasto de agua innecesario. Hay que instalar sistemas de filtración y desinfección que mejoren la calidad de agua y reduzcan el uso de productos químicos y de consumos energéticos". Sobre las fugas de agua y otros aspectos

FOUR SEASONS MADRID



DE INTERIOR

Poder disfrutar de una piscina todo el año es indispensable para muchas personas cuando buscan un establecimiento en el que hospedarse. Y no solo quieren una piscina interior climatizada, sino que priorizan que el hotel ofrezca una zona de aguas y relax. Este tipo de espacios no solo necesita un diseño con gran atención a los detalles, sino que a nivel técnico se requiere solucionar una correcta climatización y ventilación para conseguir un ambiente interior adecuado y saludable.

Aunque una piscina interior puede estar ubicada en cualquier espacio del hotel y, para ello, se aprovechan sótanos o zonas interiores para ubicarla, es aconsejable que la estancia tenga ventanas directas al exterior para posibilitar la ventilación natural. Sin embargo, habrá que tener en cuenta que la diferencia de temperaturas entre interior y exterior conlleva una condensación continua en los cristales, dificultando las vistas hacia el exterior. Una posible solución es la instalación de un chorro constante de aire caliente sobre los cristales que impida la acumulación de vapor de agua sobre los mismos. Otra precaución a considerar, si se tienen ventanas exteriores, son los materiales de puertas y marcos. Aunque es ideal trabajar con materiales naturales, en el caso de ambientes tan húmedos hacerlo con materiales como el aluminio evita que las condensaciones de agua dañen la madera.

La temperatura interior debe estar un máximo de 2 °C por encima del agua de la piscina. De esta manera, disminuye la posibilidad de evaporación del agua al igual que la humedad, al mismo tiempo que los sistemas de deshumidificación y ventilación funcionan de forma más efectiva.

El aislamiento va a ser uno de los factores clave para evitar la pérdida de calor y conseguir un espacio energéticamente eficiente. Es preferible que el aislamiento se haya incorporado durante el proceso de construcción de la piscina interior. Sin embargo, en ocasiones, en caso de rehabilitaciones o ampliaciones, hay que tener en cuenta que no se originen puentes térmicos –puntos en los que se produce una pérdida de calor– que generan condensaciones. El material seleccionado para el aislamiento debe ser a prueba de humedad, permitiendo que el agua condensada en el mismo pueda ser evacuada. Y no solo hay que aislar las paredes, también hay que hacerlo con techos y suelos.

Para impedir que el aire caliente y húmedo de la piscina interior se dirija hacia otras áreas del hotel, en las que el aire es frío y seco, se acostumbra a poner barreras de vapor instaladas de manera estratégica para minimizar la migración de humedad.

relacionados también habla Luis Moreno Abián, de Renolit: "Una piscina con lámina es una piscina segura respecto a la eliminación de fugas. No pensemos solo en el agua malgastada sino en los productos químicos que también se fugan con el agua, los kW gastados para calentarla o, incluso, los riesgos que fugas de un volumen de agua importante pueden producir en las estructuras de obra de las propias instalaciones". Para José Pérez, de Fluidra, "es importante trabajar la ingeniería de la piscina desde el inicio para conseguir que la piscina sea sostenible y realmente se puedan conseguir ahorros de energía, agua y producto químico. Bombas de alta eficiencia y equipos de tratamiento del agua eficientes, como la electrólisis salina y los ultravioletas, son el equipamiento más aconsejado. La electrólisis salina permite conseguir grandes ahorros en el consumo de producto químico y con equipos ultravioletas se reducirá el consumos de agua sustancialmente. Otra tecnología a tener en cuenta es el IoT (Internet of Things) para la lectura y gestión remota de los equipos de tratamiento de agua, hecho que facilita las labores de mantenimiento". Y como indica Sara Guzmán, de Hisbalit, "hay que apostar por materiales locales, ecológicos y de alta calidad que duren en el tiempo".

Seguridad

La seguridad de la instalación debe estar garantizada, cumpliéndose siempre la normativa UNE. Como señala Sara Guzmán, "es necesario tener en cuenta que los materiales elegidos cumplan con el Código Técnico de la Edificación. En el caso del pavimento de zonas húmedas, es necesario apostar por revestimientos antideslizantes que hayan obtenido la certificación Clase 3. También hay que pensar en la seguridad de los remates (peldaños, aristas, esquinas, medias cañas…) tanto rectos como curvos, que también deben tener una acabado antideslizante". De esta manera, se previenen al máximo los accidentes y caídas en piscinas.

Otra aspecto a considerar es la seguridad infantil, con vallas que cierren el perímetro de la piscina, que impidan ser escaladas y que tengan cierres especiales para que no puedan ser abiertas por niños.







El concepto de piscina ha cambiado, ya que hasta hace poco se concebía sólo como una zona de nado. Actualmente, la arquitectura del agua nos lleva hacia conseguir una experiencia *lounge* en la piscina, incluyendo zonas para el ocio familiar y entre amigos.

LUX LOUNGERS

In-Pool Furniture Collection aporta vida a la piscina

Dentro de esta línea *lounge*, lo último en tendencias son zonas con baja profundidad de agua en las que se pueden disfrutar de los juegos en familia al aire libre o simplemente del relax dentro del agua con la mejor compañía. Para ello Lux Loungers ha creado In-Pool Furniture Collection, un mobiliario específico para dentro del agua. El principal objetivo de esta colección es que el cliente pueda permanecer más tiempo en la piscina, disfrutando del sol pero a su vez refrescándose, ya que siempre se está en contacto con el agua. Es una manera de acercar la piscina al usuario, para que su experiencia sea excepcional y reconfortante, muy diferente del concepto convencional.

Algunos hoteles ya se han beneficiado de este nuevo concepto y han rediseñado sus exteriores para poder ofrecer esta tendencia a sus usuarios. El objetivo es atraer a una clientela más distinguida y con mayor poder adquisitivo que valore el tener una experiencia única en la piscina.

Dentro de la colección, Lux Loungers ofrece una amplia gama de piezas de mobiliario para el interior de la piscina (tumbonas, sillas, mesas, etc.), así como complementos que elevan la experiencia hacia el máximo nivel (almohadas, viseras con pantalla, cubiteras, etc.).

Cabe destacar que el mobiliario para el interior de la piscina de Lux Loungers tiene unas particularidades que lo hacen único y el preferido por los mejores resorts y complejos hoteleros: no requiere de anclajes y es fácil de mover; para uso tanto dentro del agua como en exteriores; fabricado en resina de máxima calidad, tipo UV 16, que permanece impecable hasta 16.000 horas de luz solar directa; material de alta resistencia apto para cualquier tipo de tratamiento del agua para piscina (cloro, bromo, sal, ozono, etc.), y fácil de limpiar y mantener. Tanto si la piscina del hotel dispone de plataforma como si no, la mejor manera de llevar la zona de la piscina al máximo nivel es inspirarse en las nuevas tendencias.

Lux Loungers luxloungers.com



ALFONSO MERRY DEL VAL

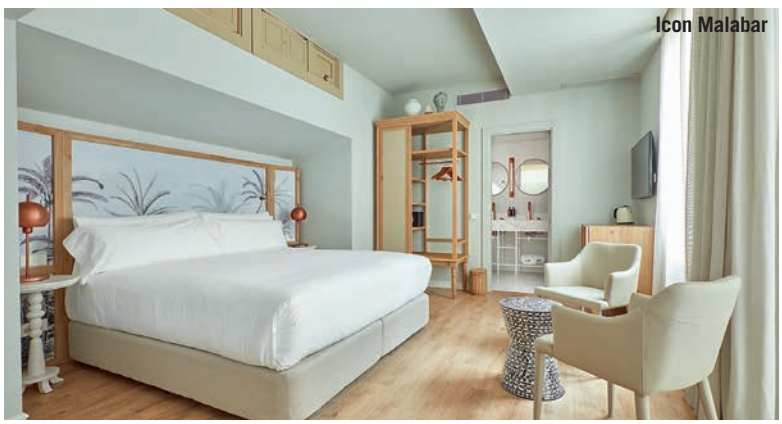
Licenciado en Derecho por tradición familiar, pero con un talento innato para el diseño y las bellas artes, Alfonso Merry del Val fundó Merry Design Studio en 2005 en Madrid. Anteriormente, en 1998, ideó Garage Regium, un multiespacio pionero en la capital de España de la época que integraba una tienda de objetos decorativos, un restaurante y una galería de arte que llegó a formar parte de ARCO. Los contactos y la experiencia adquirida en esta etapa y un máster en diseño y mobiliario contemporáneo permitieron a Merry del Val iniciar su carrera como interiorista.

Con experiencia en toda la península, Francia y China, principalmente, en sus orígenes Merry Design Studio desarrollaba actividades de diseño gráfico y de producto, de mobiliario y de interiores para *retail*, viviendas, particulares y oficinas. A partir de 2011, cuando recibió el encargo del primer hotel, la firma se especializó en la creación de espacios singulares para la hotelería y la restauración.

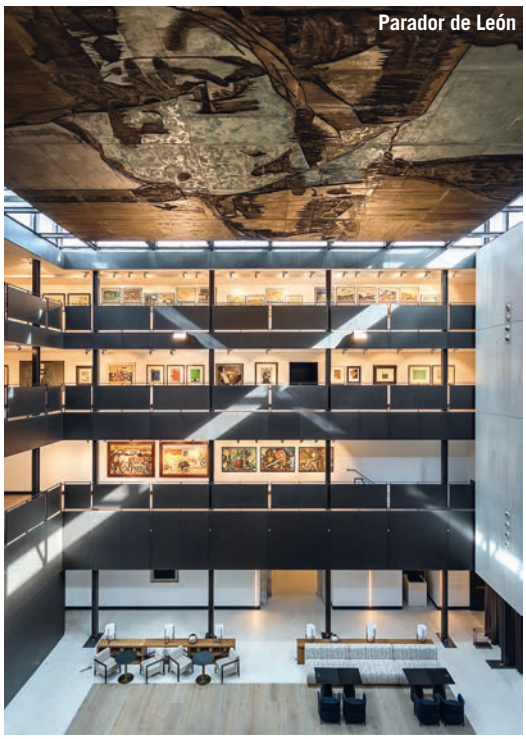
Podemos verle en…

Entre sus trabajos más destacados se encuentran algunos de los hoteles de la cadena Vincci –el Consulado de Bilbao, el Baixa de Lisboa o el de la plaza Molviedro de Sevilla–; los hoteles Icon Casano 1900 en Madrid y Malabar en Málaga); los restaurantes del Meliá Villaitana de Benidorm, o los Paradores de Lleida, Lorca, León y Ronda (en este último el estudio acaba de ser elegido para decorar habitaciones y zonas comunes).

> “Experimentamos con las tendencias, con las formas, con los materiales y, sobre todo, con las ideas en pro de crear espacios singulares y con alma”.



Icon Malabar



Parador de León

Diseño con premio

Uno de sus últimos proyectos, el Parador de León, es premio al Mejor Hotel de Europa de menos de 50 habitaciones en los International Hotel & Property Award 2021, con un interiorismo que realza la historia el arte y la artesanía española desde un punto de vista contemporáneo.

VAYOIL TEXTIL







Preparada para el nuevo escenario turístico

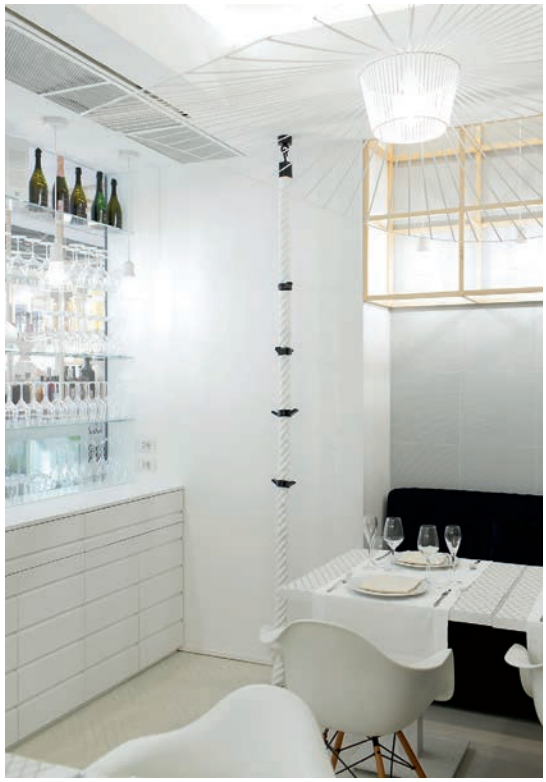
El mundo hotelero y el turismo en general entra en una nueva era tras la pandemia mundial. Una situación que ha puesto entre las cuerdas a este sector económico estratégico y que va saliendo poco a poco del letargo con las ideas más claras y con grandes retos de cara al futuro.

Nos encontramos en una gran ola verde que ha comenzado a acelerarse. La implementación de medidas *ecofriendly* para beneficiar al medio ambiente y atraer la demanda de los viajeros sostenibles se extenderá a todo el sector turístico. La sostenibilidad ha calado hondo en el sector y se ha situado en el centro, pero no debemos dejarnos llevar por discursos *marketinianos* y apostar por empresas que lleven el respeto medioambiental en su ADN y que lleven años trabajando en esta dirección como es el caso de Vayoil Textil. Con la premisa de crear un producto responsable la compañía lleva ya más de 10 años trabajando en todo tipo de iniciativas que remen en este sentido dentro de los objetivos de desarrollo sostenibles redactados por Naciones Unidas. Un respeto por el entorno que se inicia en la misma cadena de suministro ya que Vayoil Textil exige a todos sus proveedores que tengan el certificado OEKO-TEX, que garantiza que estas empresas cumplen la carta de derechos de los trabajadores y el respeto al medio ambiente en todo el proceso del producto desde las materias primas hasta el producto final, y que este no contiene ninguna sustancia nociva para el contacto humano.

En Vayoil Textil la calidad es el principal condicionante de la duración de cualquier prenda textil. Pero hablamos de calidad entendida en el sentido más amplio de la palabra, en materias primas, en proceso productivo, en acabado del producto, etc. Que controlen ellos directamente el proceso de fabricación de las prendas a través de sus centros de producción les permite afirmar que cualquier prenda de Vayoil que está en el mercado va a ofrecer una vida útil y amortizable, y que estamos antes un textil sostenible. Vayoil dispone del certificado GOTS (algodón orgánico), que ha completado con el certificado OCS (algodón orgánico) y RCS (materiales reciclados), y acompañan al producto Vayoil Textil como garantía ante sus clientes de que el producto que están adquiriendo es de la máxima calidad y ha sido sometido a un control exhaustivo en todo su proceso productivo. La capacidad de producción de la compañía de artículos de alta gama y los métodos de fabricación contribuyen a reducir la huella de carbono. Esto se traduce en Vayoil, entre otras cosas, en el uso de materias que provienen de plástico reciclado (caso de las prendas con fibras de poliéster) o materias naturales de cultivo orgánico. Vayoil lanzó hace cuatro años su línea llamada Ocean, que va nutriendo año tras año de mayor oferta de productos textiles para hoteles.

Otra tendencia fundamental es el turismo como experiencia. Las marcas que generen más confianza entre los consumidores adquirirán una ventaja frente a competidores que únicamente estén centrados en el precio. Esto ya lo entendió así Vayoil en el año 2014 cuando apostó por un producto de calidad y dirigido al cliente de alta gama. Tras el *shock* causado por la pandemia, el viajero está dispuesto a pagar más por su billete de avión, su habitación de hotel, su excursión programada o su seguro de cancelación, siempre que vea incrementadas las garantías, la protección y el confort. Un confort en el que la lencería hotelera tiene mucho que aportar y que el establecimiento lo sabe. Sostenibilidad, calidad, experiencias, personalización y servicio son claves en este nuevo escenario en el que Vayoil Textil está sobradamente preparada.

Vayoil Textil **www.vayoiltextil.es**



La Cima, de la firma italiana Opinion Ciatti, es la percha diseñada por Lapo Ciatti inspirada en un tema marítimo. La clásica cuerda náutica se reinterpreta aquí y se convierte en un cautivador objeto de diseño. La Cima puede colgarse del techo o fijarse en la pared mediante ganchos especiales. Equipada con tres anillas, se convierte en un perchero funcional, tan sencillo como original. Disponible en tres colores (blanco, negro o arena) y con una selección de anillos metálicos para colgar en diferentes acabados (recubierto de negro, cromo, níquel negro u oro), La Cima es la solución ideal para los entornos en los que hay poco espacio disponible.

Un perchero de diseño



Ventilador de aire industrial

De líneas muy actuales, el nuevo ventilador Boston de mdc aporta un aire industrial a cualquier estancia. Con tres aspas realizadas en madera contrachapada, está disponible en cromo mate, marrón, blanco o negro/blanco. Su led es de 36 W y el motor DC de 24 W. Un ventilador que, además de refrescar, contribuye a la belleza del ambiente.

Agua siempre disponible



La empresa siciliana Zerica presenta Omnia, un exclusivo dispensador de agua compacto capaz de ofrecer agua fría y con gas de forma sencilla. Cero mantenimiento gracias al sistema de refrigeración Silver Turbo Clean, que mantiene el aparato perfectamente limpio en cada extracción. Además, su dispensación se realiza sin contacto. Además, su sistema de alta presión genera un vórtice de agua en las paredes con cada entrega, lo que evita la formación de biofilm o residuos. El agua está siempre fresca y segura, y es fácil de manejar con la cámara de refrigeración de acero inoxidable con soldaduras de plata bacteriostáticas.



Mejorar la calidad del descanso

La nueva almohada One by Tempur está confeccionada con auténtico material Tempur®, por lo que ofrece un excelente confort y soporte para la cabeza, el cuello y los hombros con el objetivo de mejorar la calidad del descanso. Por su diseño único, es compatible con todas las posiciones de descanso, ya que se adapta a la perfección a la forma de dormir de los usuarios. Con funda extraíble, el modelo se presenta en dos medidas: la talla M, de 50x31x10/5 cm, y la talla L, de 50x31x11,5/5,7 cm.

ORGANIZADO POR:

GRAN HOTEL TURISMO

Equipamiento CONTRACT hostelero

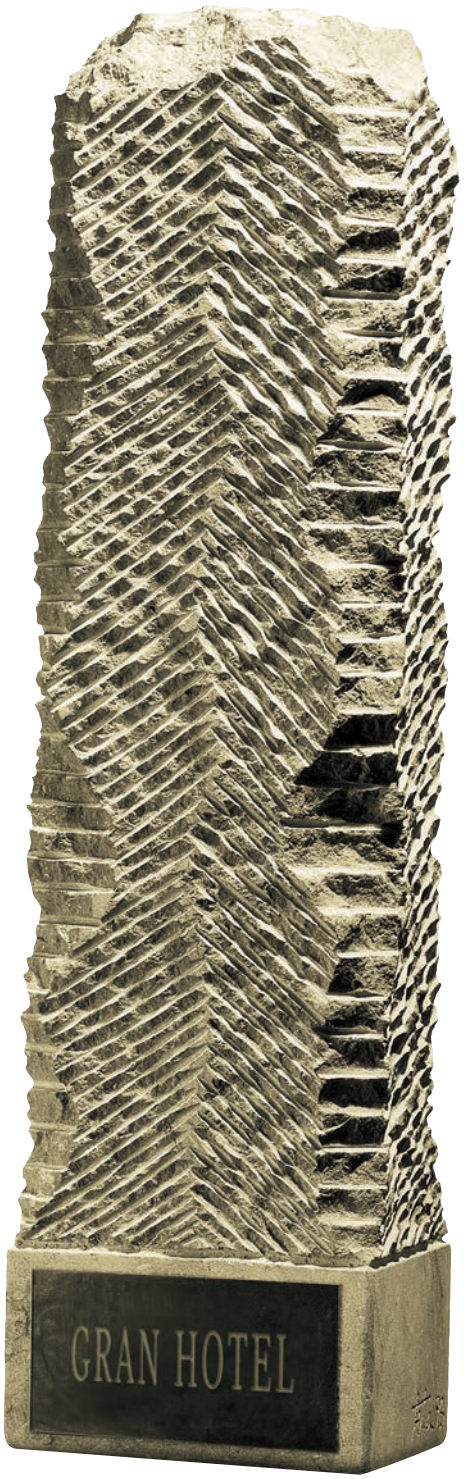
CURT EDICIONES SA

Roca

2022 · XIII CONVOCATORIA

PREMIOS ROCA

a la iniciativa hotelera



VUELVEN LOS PREMIOS

Inscripciones en

www.premiosrocahotel.com

COLABORAN:

interihotel BY CENFIM

ORAC DECOR

RATIONAL

tattoo.

Punto de carga de vehículos eléctricos



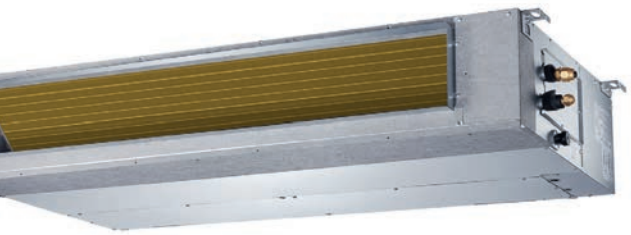
Tras la firma en julio del pasado de la *joint venture* con Selba Solutions S.L., Simon se estrena en el mercado de las soluciones de recarga de vehículos eléctricos con Neon Street. La compañía ha diseñado un punto de recarga de fácil instalación manteniendo el equilibrio entre funcionalidad, precio, estética y larga durabilidad. Neon Street tiene un recubrimiento de acero inoxidable que permite su uso en espacios exteriores. Este material ofrece resistencia a la corrosión, al calor y a las bajas temperaturas. Destaca también su diseño esbelto de líneas amplias, que reduce el espacio que puede llegar a ocupar el punto de recarga en la vía pública. Por otro lado, su indicador led permite identificar de manera rápida y a distancia si el equipo está libre, en proceso de recarga o fuera de servicio desde cualquier ubicación del *parking*. Además, cuenta con un sistema de conexión entre equipos, que permite que se puedan conectar hasta 12 puntos de recarga sin necesidad de requerir de otros elementos externos.



Mayor aislamiento térmico y acústico

Softline 76 de Veka es un sistema con un excelente comportamiento térmico (Uf=1,1 W/m² K y Uw=hasta 0,75 W/m² K), avalado también por su posibilidad de junta central. Esta triple junta ofrece una barrera perimetral adicional, que mejora el aislamiento térmico y/o acústico, al mismo tiempo que ofrece un correcto aislamiento de la cámara del herraje, lo que puede evitar una posible corrosión en ambientes salinos. Su menor sección constructiva de 76 cm facilita su instalación en edificios de mayor antigüedad que requieren carpinteras de menor sección. El sistema permite un acristalamiento de hasta 48 cm, lo que favorece colocar vidrios con mejores composiciones.

Mejorar el confort



El nuevo aire acondicionado tipo conducto Mundoclima® serie H11 de Salvador Escoda se actualiza con la última tecnología DC invertir para brindar el mejor confort y la mayor eficiencia energética. Una de las novedades de la serie es la alimentación eléctrica únicamente a la unidad exterior, lo que facilita la instalación de los equipos Además, el tratamiento Golden fin en los intercambiadores de calor interior y exterior es una capa protectora de las baterías que proporciona un efecto anticorrosivo y antiadherente ante la proliferación de bacterias y moho. También ofrece un nuevo control remoto cableado retroiluminado con programación semanal.

Siempre informado

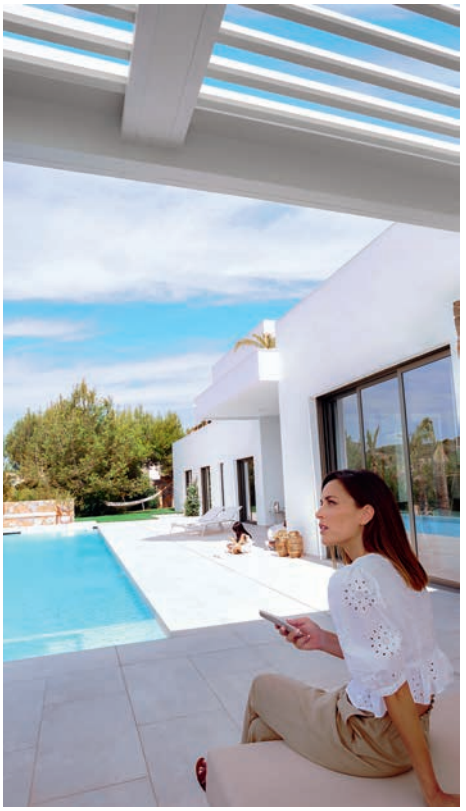
Mediante la intuitiva interfaz gráfica Smart Vision, el nuevo Smart Panel 8 de Jung facilita al usuario una panorámica completa y pormenorizada de la instalación KNX, permitiéndole un control total incluso de forma remota desde un móvil o *tablet*, sin necesidad de ningún servidor o equipamiento adicional del sistema. Su menú principal muestra una cuadrícula con información de hasta seis estancias simultáneamente, si bien un simple *scroll* posibilita visualizar hasta 300 más. Cada cuadrícula muestra para cada una de las estancias o áreas un resumen iconográfico del estado de parámetros como la temperatura, la iluminación, las persianas, etc.



SAXUN

Disfrutar de la primavera todo el año con una pérgola bioclimática





Saxun, fabricante español de referencia en protección solar, propone disfrutar del tiempo primaveral todos los días del año con sus pérgolas bioclimáticas.

Las pérgolas bioclimáticas Saxun, fabricadas en España, son la solución más innovadora para cubrir terrazas o jardines. En hoteles y restaurantes suponen una manera sencilla, sin necesidad de realizar obras, de ampliar el espacio útil y crear nuevos ambientes practicables durante todos los días del año.

Con un diseño de estilo atemporal y moderno, de líneas puras y minimalistas, las pérgolas bioclimáticas de Saxun encajan en todo tipo de estilos arquitectónicos. Presentan una amplia gama de colores y acabados, anodizados y lacados madera, foliados o de colores texturados, lo que permite adecuarlas a cada proyecto.

Por otra parte, Saxun añade opciones de personalización como iluminación, calefacción, música, estores *Wind Screen*, entre otros, que hacen los espacios exteriores muchísimo más confortables.

El uso de la pérgola con control inteligente es muy cómodo y sencillo. Gracias a los automatismos Somfy es posible gestionar su funcionamiento también a distancia desde cualquier *smartphone* o *tablet*, siendo compatible con los principales asistentes de voz: Alexa, Google Nest y Apple HomeKit. El sistema permite variar la orientación de las lamas, encender la iluminación (y su intensidad) y el equipo de calefacción, así como manejar el accionamiento del *Wind Screen*.

Cuando cae la noche, la iluminación led distribuye la luz de forma homogénea en las pérgolas bioclimáticas, de manera que invitan a gozar tanto de las oscuras tardes de invierno como de las cálidas noches de verano. Las posibilidades de crear distintos ambientes se multiplican gracias a la iluminación integrada, que puede generar una atmósfera íntima y discreta, o vibrante y cosmopolita. Se puede regular la intensidad de la luz y escoger entre una iluminación cálida o neutra. La iluminación va integrada en la propia lama de la pérgola bioclimática, de tal modo que es un elemento discreto y útil, que no deja a la vista ninguna conexión.

El complemento ideal de las pérgolas bioclimáticas son la gama de estores *Wind Screen* que, además de dar protección y de ofrecer una mayor intimidad, permiten que la luz del sol siga entrando por la parte superior de la pérgola. Se trata de un estor especialmente diseñado para exterior que, gracias a su sistema de guiado por cremallera, soporta fuertes rachas de viento. De gran valor estético, existe una amplia colección de tejidos y de colores y acabados, que permiten personalizar la pérgola.

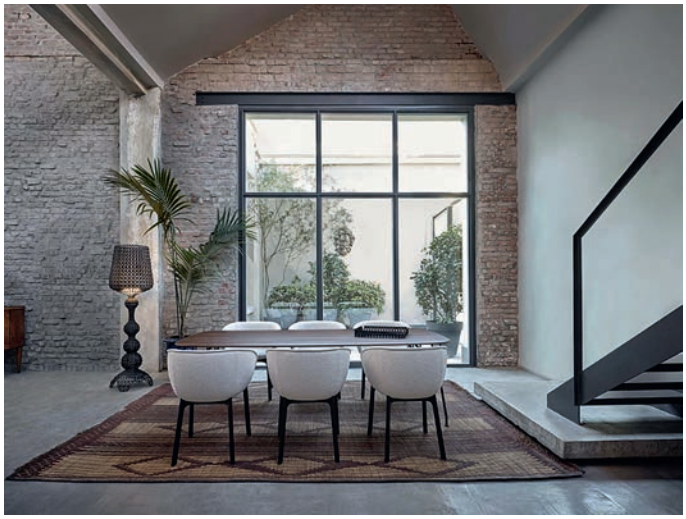
Siguiendo los estándares de alta calidad de toda la gama de productos del fabricante Giménez Ganga, son sometidos a los tests más exigentes para comprobar su resistencia y comportamiento bajo todo tipo de condiciones. Se realizan distintas pruebas bajo las exigencias de normas internacionales, donde parámetros como la resistencia al viento, cargas de lluvia o nieve dan como resultado excelentes prestaciones de las pérgolas bioclimáticas Saxun en las condiciones más desfavorables.

Saxun **www.saxun.com**

Elementos circulares

Il Bronzetto presenta Cage, la nueva serie de mesas, lámparas y sillas de la colección Brass Brothers & Co. Piezas de mobiliario que juegan con la diferente combinación de elementos circulares de latón y preciosos insertos de cristal, mármol, madera y tela. El resultado es una nueva colección de artículos caracterizada por diferentes alturas y tamaños, pero sobre todo por un aspecto extremadamente limpio, que realza la elaboración cuidadosa y a medida que siempre ha distinguido la producción de la empresa.





Diseño envolvente

La última novedad de Kartell es Charla, butaca creada por Patricia Urquiola. Con un diseño envolvente muy polivalente, Charla se ofrece en dos tipos de tejidos (*mélange* o *bouclé* –rizado–) y en diez combinaciones de colores. Las patas son de plástico reciclado y están disponibles en color negro. Esta silla de comedor destaca por su elegancia y formas suaves.

Uniendo opuestos

Allsize, un diseño de Alberto Lievore disponible en Fast, es una mesa que une los opuestos. Por un lado, formas extremadamente lineales, según el concepto minimalista de "menos es más". Por otro lado, ricos acabados para las patas y el tablero: aluminio, aluminio moteado, gres porcelánico y madera de iroko. Por una parte, por lo tanto, el placer de disfrutar de lo esencial, eliminando todo lo que no es estrictamente necesario para el bienestar. Por otra, el deseo de calor y energía. El tablero se puede personalizar en altura y tamaño. Existe también una versión extensible.



Atemporal

Tetris 2.0, de Inclass, es un sistema de sofás modulares que destaca por su estética minimalista, equilibrada y atemporal. Su diseño esencial y la amplia variedad de formatos disponibles facilitan su integración en los más diversos espacios. La familia incluye mesas auxiliares y sofás con paneles de privacidad. La colección está disponible en una amplia selección de materiales y acabados para adaptarse a la estética de cada proyecto. Inclass ha rediseñado esta colección actualizando su estética, ampliando la gama y mejorando sus prestaciones con nuevos materiales de tapicería. Tetris 2.0 incorpora nuevos tamaños, brazos en dos anchos y nuevas patas de pletina de acero.



ORGANIZADO POR:

GRAN HOTEL TURISMO

Equipamiento CONTRACT hostelero

CURT EDICIONES SA

30º aniversario

2022 · XIII CONVOCATORIA

PREMIOS ROCA
a la iniciativa hotelera

Roca

2 DE JUNIO

¡Save the date para la gran noche de los hoteles!





Numerosos hoteles y cadenas ya han presentado sus candidaturas a las diferentes categorías de los Premios Roca a la Iniciativa Hotelera, que se entregarán el 2 de junio en el Barcelona Roca Gallery. ¡Esperamos recibir muchas más!

Las inscripciones se cerrarán el 30 de abril

Las 12 categorías a las que hoteles y cadenas pueden presentar candidaturas son:

- **Arquitectura**
- **Remodelación**
- **Hotel Vacacional**
- **Gastronomía (restaurante de hotel y servicio coctelería-bar)**
- **Hotel MICE**
- **Hotel de Salud y Deporte**
- **Hotel Singular**
- **Hotel Urbano**
- **Edificio, instalaciones y servicios sostenibles**
- **Hotel y/o Cadena con Mejor Responsabilidad Social Corporativa**
- **Mejor Hotel Internacional de Cadena Española**
- **Cadena Hotelera**



Pueden inscribirse en www.premiosrocahotel.com

COLABORAN:

interihotel BY CENFIM · ORAC DECOR · RATIONAL · tattoo.

La elegancia del mármol

Microcosmi, la nueva colección de la marca Cerámica Mágica del Grupo Terratinta, es un canto a la globalización creativa, a la capacidad de los revestimientos cerámicos de convertirse en un elemento constitutivo de un proyecto, tanto de diseño como de mobiliario. Microcosmi apuesta por la contaminación de estilos tomando el material más prestigioso, el mármol, y combinándolo con su opuesto, creando una armonía inesperada y contemporánea. Cerámica Mágica propone esta línea junto a Materici, la colección lanzada por Sartoria, marca también de Terratinta que ofrece productos artesanales y de pequeño tamaño con especial atención al color y que conecta la perfección de los mármoles más refinados y raros con la imperfección del ladrillo artesanal. Un contraste virtuoso que moderniza lo clásico y afina lo contemporáneo.





Fluir como un río

Yera es la nueva colección de Metropol cuyo nombre se inspira en un río que fluye con fuerza por un paraje natural rico en este tipo de piedra. Y esto es precisamente lo que recrea Yera con su propuesta decorativa, ambientes impregnados de la belleza y la armonía que nos brinda lo natural. El pavimento se mimetiza con el revestimiento para conseguir una combinación perfecta del espacio. Una colección Floor & Wall que extiende el diseño desde el suelo a la pared consiguiendo espacios con personalidad. Su acabado antislip lo hace perfecta para la piscina.

Gabarró distribuye los tableros de **Honext**



Gabarró Hermanos ha firmado un acuerdo de distribución en exclusiva en España con Honext®. Con sede en Barcelona, Honext® realiza un proceso biotecnológico circular, neutro en carbono, que transforma celulosa residual en un novedoso material sostenible, versátil, con excelentes propiedades (reacción al fuego, humedad, absorción acústica, resistencia mecánica, no tóxico) para ser utilizado en aplicaciones interiores. Se emplea como materia prima principal los lodos residuales de las fábricas de papel, cuyo volumen sigue aumentando a medida que crecen las tasas de reciclaje de papel. El tablero Honext® puede ser pintado, barnizado, rechapado o aplacado sobre HPL.



Pietre Incise es la colección emblemática de Lithos Design de revestimientos y paneles modulares que libera todo el poder evocador del mármol y hace brillar su materialidad natural. El secreto del éxito de Pietre Incise radica en el profundo conocimiento de los materiales por parte de la empresa, en el uso de tecnologías de procesamiento de vanguardia, en una cadena de producción con un impacto medioambiental reducido y en la posibilidad de incluirse en todos los espacios. La colección se compone de 26 patrones, diseñados por Raffaello Galiotto, que revelan el infinito potencial del material lítico a través del diseño exclusivo de las texturas.

La estética de la naturaleza

Entrevista: Xavier Manzanera

Digital Transformation Director BI & Data Analytics Management de Eurofred

"TRAS LA PANDEMIA, DIGITALIZARSE HA DEJADO DE SER UNA OPCIÓN"

–¿Qué ha motivado a Eurofred a impulsar su estrategia de digitalización?

–En Eurofred somos muy conscientes de la enorme ventaja que supone para las empresas la digitalización. Te permite simplificar procesos y operaciones, agilizarlos y flexibilizarlos. Algo absolutamente fundamental en un mercado VUCA como el actual. Y, por supuesto, los datos en tiempo real y las capacidades analíticas se traducen en mejores decisiones. Pero lograr nuestro propio beneficio no ha sido el único motivo. Sabemos que la transformación digital del sector horeca no está lo avanzada que sería deseable. Todavía existen muchas reticencias. Para remediarlo, hemos querido dar un paso adelante y abrir camino, liderando con nuestro ejemplo. Y, por supuesto, con la colaboración de líderes globales como Salesforce, Microsoft, SAP y Actio Global.



–Esta estrategia se articula en base a cuatro pilares: clientes, soluciones, personas y procesos. ¿Cómo afecta a cada uno de ellos?

–Exactamente. Los clientes siempre han sido la prioridad de Eurofred. Queríamos ofrecerles la mejor experiencia posible y, para ello, analizamos su *customer journey* para conocerlos mejor y potenciamos los canales digitales para optimizar la interacción. Sin embargo, la pieza clave es un nuevo CRM, 360 Customer Care de Salesforce, que permite monitorizar todo el proceso de venta a partir de datos en tiempo real. Por otro lado, nos esforzamos día a día en desarrollar productos y servicios que se ajusten a las necesidades y expectativas de nuestros clientes, avances como el IoT o la IA, entre otros, combinados con nuestra capacidad de innovación, nos permiten lograrlo. Además, en Eurofred somos muy conscientes de la calidad de nuestros colaboradores, queremos ponerlos en valor y brindarles todas las herramientas necesarias para lograr el éxito. Aquí es donde entran en juego Modern Workplace, un nuevo espacio de trabajo diseñado para fomentar la colaboración, la movilidad, la seguridad, la productividad y la rapidez, y Eurofred Community, un punto de encuentro para nuestras empresas y un canal de comunicación bidireccional para nuestros empleados. Finalmente, sabíamos que, para ser capaces de adaptarnos a las demandas de un mercado cambiante, era indispensable conseguir que nuestros procesos fueran ágiles, adecuados y eficientes, para ello hemos pasado de un modelo de datos descentralizado, muy complejo y reactivo, a otro integrado proactivo y escalable que nos brinda una visión única del dato. Además, hemos apostado por un cambio de cultura organizativa basado en objetivos cuatrimestrales y en el modelo de trabajo PEAK.

–¿En qué ha cambiado la pandemia del Covid-19 el sector de la climatización?

–Como decía al inicio, la digitalización supone grandes ventajas para las empresas, sobre todo, en términos de flexibilidad y resiliencia. Esto ya era cierto antes de la pandemia, pero, tras ella, digitalizarse ha dejado de ser una opción. A lo largo de estos meses, hemos visto cómo las compañías más maduras digitalmente eran capaces de navegar la incertidumbre y, no solo sobrevivir, sino, también, prosperar. Esta incertidumbre ha llegado para quedarse y, si las compañías del sector horeca quieren prepararse para el futuro y ser capaces de responder a las necesidades del mercado sin importar lo que suceda, es imprescindible que aceleren su transformación.



Cidon renueva el interiorismo del **Grand Palladium Sicilia**

Cidon Interior Design & Contract ha realizado la remodelación del interiorismo del Grand Palladium Sicilia Resort & Spa. Situado en la costa norte de la isla e inspirado en los pueblos del Mediterráneo, el resort partía del objetivo cumplido de elevar el conjunto de ambos hoteles a una categoría de cinco estrellas, enfocado a parejas, familias y grupos de amigos, en el que los detalles más exclusivos conviven con un diseño contemporáneo y armonioso. Al mando de la remodelación del interiorismo ha estado Urcoisa, con el apoyo del equipo de Cidon. En el complejo predominan los colores neutros con una mezcla de azules y verdes en conexión con el paisaje natural del entorno, fundiendo arquitectura y decoración. En el diseño se buscaba la frescura de espacios debido a su ubicación cercana a la playa, pero también había que incrementar su calidad con el fin de convertirlo en un cinco estrellas. El proyecto se divide en dos áreas, correspondientes a dos hoteles. El hotel cuenta con 469 habitaciones, 4 restaurantes, 6 bares, 3 piscinas al aire libre y acceso directo a la playa.



El restaurante **Órale Compadre** elige **Altro** para su cocina

Situado en Alcobendas (Madrid), el restaurante Órale Compadre se ha decantado por Altro Stronghold™ 30 / K30 en una reciente reforma de la cocina. Tras la pandemia y debido a un problema con las humedades de la cocina, el equipo directivo del establecimiento decidió mejorar sus instalaciones instalado el pavimento de Altro. Querían cambiar el suelo por uno antideslizante, cómodo, que ofreciera durabilidad y que fuera higiénico. Además, los remates de acabado facilitan la limpieza y aseguran una mayor higiene. En una cocina, con tránsito continúo, y donde la grasa, el agua y los alimentos caen continuamente al suelo, es clave poder contar con un suelo que ayude con la limpieza y la seguridad. Este modelo cuenta con la calificación de resistencia al deslizamiento más alta del mercado (Clase 3 del CTE y PTV ≥55 y R12) y con el factor de Análisis de riesgos y puntos críticos de control (APPCC).



Timesburg apuesta por **Saxun** para proteger del sol a sus clientes

La hamburguesería Timesburg ha apostado por las soluciones de protección solar de Saxun en su local ubicado en pleno centro de Madrid. Timesburg ha puesto en su terraza exterior los toldos Aneas 80x80 de Saxun, un sistema de palillería con múltiples posibilidades de instalación. Se ha optado por una configuración de portería con largueros que ofrecen una gran estabilidad a la estructura y posibilita la instalación de otras soluciones Saxun, como el sistema de sombra vertical Wind Screen, dando siempre como opción de un futuro poder ampliar el espacio o adaptarlo a las nuevas necesidades que surjan. Cuenta con un sencillo sistema de accionamiento manual que facilita la tarea de apertura y cierre. La palillería de este sistema integra iluminación led.



Equipamiento CONTRACT hostelero La GUÍA de proveedores 2022

CURT EDICIONES SA

Próxima edición 2022



C Cisa - Colchones

índice empresas 36

Cisa Cerraduras S.A.

CISA

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

Clima Wines

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

Cocktails Machine Iberia

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

Colchón Dupen S.A.

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

Colchón Relax

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

Colchón Star S.A.

Star sistemas de descanso

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

Colchones Denoi

denoi

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

Solicite el cuestionario para participar de forma GRATUITA en la próxima

GUÍA

de Proveedores 2022

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

www.facebook.com/Revista Equipamiento Hostelero&Contract @EHContract



Beonprice lleva su IA al Hotel Acapulco Lloret

Gracias a la tecnología de Inteligencia Artificial (IA) de Beonprice, el Hotel Acapulco Lloret es capaz de analizar todos los factores que influyen en la venta de sus habitaciones y conocer en tiempo real el precio más adecuado para su comercialización. El sistema de automatización de *revenue management* de Beonprice permite visualizar las tendencias de la demanda con hasta 360 días de anticipación y hacer una estimación precisa de precios teniendo en cuenta aspectos como las tarifas de la competencia, la calidad objetivo del establecimiento y su reputación *on line*. Esta tecnología está basada en el Hotel Quality Index (HQI).



Ultraligeros y de alta luminosidad

Epson lanza una nueva generación de proyectores 3LCD de alta luminosidad, ultraligeros, eficientes y compactos. Esta gama añade los modelos de 20.000 lúmenes (EB-PU2200B y EBPU2120W), que son un 70% más compactos y un 50% más ligeros que su predecesor (EBL20000U). Esta línea se ha diseñado para su uso en grandes auditorios, eventos en *streaming*, salas de conferencias, etc., donde ofrecer experiencias inmersivas de alto impacto.



Alta seguridad inalámbrica

Llegan a España los dos nuevos puntos de acceso de alta seguridad Wi Fi 6 administrados en la nube y que están equipados con EnGenius AirGuard™, un sistema de seguridad inalámbrico inteligente que, a diferencia de otras soluciones de seguridad Wi Fi que ocupan una de sus bandas de radio para intuir amenazas, dispone de una banda dedicada para tal fin, identificando las amenazas las 24 horas del día, los 7 siete días de la semana, sin que el rendimiento se vea perjudicado. Se trata de los modelos ECW230S y ECW220S.



Impresoras que combaten gérmenes y bacterias

Las nuevas impresoras para PDV CT-E301 y CT-E601 de Citizen Systems incorporan una innovadora tecnología de carcasa autoprotectora antimicrobiana que impide el crecimiento bacteriano y protege las impresoras frente al desarrollo de bacterias. Tiene un diseño con salida plana en la parte superior que imprime comprobantes recogidos por los propios clientes o en kioscos de autoservicio con el fin de limitar el contacto humano. Además, tienen una velocidad de impresión de 250 mm y 350 mm por segundo. Imprimen desde recibos y número de espera hasta cupones y órdenes de cocina, entre otros, en unos segundos y con la función anticurvado que aplana la impresión y facilita su recogida.

El lino como base creativa

Damero, Gambito y Pomar son las tres telas para cortinas 100% lino que conforman la colección homónima Damero, la última propuesta textil de Equipo DRT diseñada por el estudio Cuatro Cuatros. Inspirada en la geometrización protoracionalista, Damero supone una innovación textil al hacer de una tela natural como el lino su base artística y creativa. Con este diseño, Cuatro Cuartos busca el contraste de lenguajes entre el material, lino 100% natural y la geometría, menos explorado en este tipo de tejido. Como resultado de la experimentación con tejeduría, nacen dos patrones de repetición que representan el equilibrio entre lo orgánico y lo geométrico.



Conectar al ser humano con la naturaleza

La colección Land Art de Lizzo comparte la intención de comprender y participar del entorno natural, la unión del ser humano con la naturaleza. Sus texturas elaboradas en ricos relieves nos hablan de la tierra y un colorido contenido nos acerca a lo esencial: rojo marsala, verde celadón, acentos esmeralda, dorados intensos o rojos geológicos. La lana cobra especial protagonismo y su combinación con tejidos de brillo sutil buscan la cohesión perfecta.



Buscando el tejido perfecto

La búsqueda del tejido más perfecto y versátil en términos técnicos ha llevado a la diseñadora Eli Gutiérrez a la creación de una extensa serie de falsos lisos que enriquecen los grandes e icónicos estampados de Gancedo. Así, la colección Nuance es un hermoso recorrido por innovadoras creaciones confeccionadas a base de micromotivos, que generan diferentes texturas partiendo de líneas diagonales o rectas. El juego óptico está asegurado en esta selección de textiles, en los que la trama y urdimbre se entrelazan con una mano excepcional para dar lugar a un tejido que, según la perspectiva desde la que se enfoque, genera un patrón u otro. Nuance cuenta con 8 colores taslan y 11 de chenilla.

Colores ligeros y trazos orgánicos

Turkestan propone para esta temporada apostar por tonos naturales y motivos orgánicos. Este conjunto de tres piezas, anudadas a mano en lana 100%, se compone por dos alfombras Kashuli (en los extremos de la imagen) y un *kilim* Banneh. Sus diseños geométricos y repetitivos de formas irregulares, junto con los colores neutros (beige y tonos tierra), convierten a cada una de estas alfombras en el conjunto perfecto para otorgar un toque de calidez.



HIP2022







HIP-Horeca Professional Expo 2022 cumplió sus previsiones de récord: 34.857 profesionales de la hostelería y la restauración pasaron por sus tres pabellones en Ifema Madrid, generando un impacto económico de 53 millones de euros para la capital.

Batiendo récords

HIP, que se celebró del 7 al 9 de marzo, se ha consolidado como una de las citas más importantes del sector horeca a nivel europeo y que es ya reconocida como el centro neurálgico de la innovación en una industria que vive un momento clave en su historia tras el impacto de la pandemia. El salón ha apostado desde su primera edición por ofrecer las últimas tendencias que están impactando o van a impactar en la hostelería mundial.

Más de 500 firmas expositoras presentaron sus últimas soluciones en alimentación y bebidas, equipamiento, interiorismo y mobiliario, tecnología, nuevos conceptos y franquicias, *delivery*, seguridad e higiene, para cualquier segmento de la industria horeca: restauración, alojamiento, bar y cafeterías, distribución, colectividades, restauración organizada, sociosanitario, servicios al viajero y ocio. En total, tres pabellones y más de 40.000 m^2 de innovación en hostelería .

Por otro lado, este año, Hospitality 4.0 Congress congregó a más de 450 expertos



DIRECTIVOS LÍDERES DEL SECTOR HORECA DEBATIERON CÓMO ESTÁN **REINVENTANDO SUS NEGOCIOS** Y ADAPTÁNDOSE A LA SITUACIÓN POSTPANDEMIA







internacionales que presentaron sus casos de éxito, nuevos modelos de negocio y tendencias que marcarán la horeca de los próximos años. Directivos líderes del sector de la restauración dieron a a conocer sus casos de éxito y cómo están reinventando sus negocios y adaptándose a la situación postpandemia. Asimismo, restaurantes como Huerta de Carabaña en Madrid, Les Cols en Cataluña, o Culler de Pau en Galicia compartieron su visión sobre cómo la sostenibilidad es un eje clave para mejorar la rentabilidad. Además, Restaurant Trends, uno de los encuentros internacionales más importantes de profesionales de la restauración organizada, reunió directivos de Goiko, Tastia Grupo, Pizzería Carlos, Sushicatessen y El Qüenco de Pepa, entre otros, para analizar la importancia de la tecnología y la digitalización en la restauración.

Pero además de la sostenibilidad y la digitalización, otra de las tendencias que está creciendo exponencialmente y está marcando la carta de los restaurantes son los productos *plant-based*, dirigidos a consumidores vegetarianos, veganos o flexitarianos. El Plant-Based Forum abordó cómo este tipo de dietas se están abriendo paso en el mercado y las marcas se han tenido que adaptar a esta nueva demanda ofreciendo nuevos productos de proteína vegetal.

También se celebró un foro pionero dedicado al metaverso, el pago con *bitcoins* y las NFTs, el Emerging Technologies Summit. Además, el Foodservice Robotics Pioneers dio a conocer lo último en robótica y automatización para el sector horeca, el vehículo de reparto autónomo de Goggo Network. Asimismo, expertos en *delivery* y *dark kitchens* abordaron el futuro de un segmento en auge que está evolucionando hacia cocinas virtuales.●



Finca La Emperatriz

Aromas a flores blancas, notas cítricas, frutas blancas y mucho frescor; así es la nueva añada 2021 de El Jardín de la Emperatriz. Este blanco de corte equilibrado se elabora con viura –la variedad blanca riojana por excelencia–. Es un vino que puede acompañar cualquier tipo de platos –arroces, verduras, *sushi*...– o, simplemente, degustarse simplemente con unos pinchos.



Zyrcular Foods

Amara es la gama de hamburguesas *plant based* de Zyrcular Foods que sorprende con los sabores de siempre. Descubre la calidez del pollo, la sofisticación de la trufa, la autenticidad del brasato o la golosidad de la cebolla caramelizada con delicias 100% vegetales. Están producidas en España, con menos grasas, más proteína y fibra e ingredientes naturales. Con Amara se disfruta de los mejores sabores, cuidando del organismo y del medio ambiente.

Mama Juana

Pétalos de Sal se presenta en formato monodosis. Es una sal *gourmet* en escamas de origen mineral, cristalizada en copos con forma de pirámide. Con una fina y delicada textura que se disuelve y fusiona al instante en los alimentos realzando su sabor, es ideal para poner el punto final a los platos. Es de gran pureza, sabor suave y con un alto contenido en oligoelementos. Un producto totalmente natural, sin aditivos ni antiapelmazantes, que conserva toda su riqueza. La sal se presenta en envases dosificadores con 125 sobres monodosis con 2 gr aproximadamente cada uno.





Nestlé Professional

Roastelier by Nescafé es un novedoso concepto que lleva el espíritu de los *ateliers* a las cafeterías españolas. Este lanzamiento combina una nueva gama de café y un sistema que permite al restaurador tostar a su gusto el café y elaborar sus propios *blends*, ofreciendo el café más fresco. Aparte del producto, café 100% arábica y de primera calidad, el restaurador puede incorporar tostadores, molinos o cafeteras con las que podrá servir el mejor café y, además, de forma práctica y sencilla, vender a sus clientes sus propias creaciones a granel abriendo así nuevas vías de negocio en sus establecimiento.

Erlenbacher



Erlenbacher lanza cuatro nuevas variedades de tartas *cheesecakes*. Así, Salted Caramel presenta una base crujiente de *crumble* al cacao, una capa clara de queso y otra de *cheesecake* con caramelo, y como *topping* un salsa de caramelo a la sal. En Carrot Cake Meets se combina una jugosa tarta de zanahoria con un cremoso *cheesecake*. Topped Apple cuenta con una base de migas crujientes que se cubre con un relleno de cremoso queso con un toque de canela y una ligera capa de *cheesecake*, todo ello coronado con crujientes rodajas de manzana, azúcar de canela y un glaseado afrutado. Happy Colour convence por la creativa superposición de diferentes masas de queso a las que se añaden trocitos de fruta, dados de *muffin*, confeti de azúcar…



Rafael Palacios

El vino blanco Sorte O Soro 2020, de Rafael Palacios, tiene un fragante toque cítrico de piel de pomelo rosa que lo hace punzante y superatractivo, con aromas de magnolia y flores blancas. Su paladar es fresco y salino, de gran longitud y final eléctrico. Un vino que ha sido el primero en Galicia en conseguir los 100 puntos Parker.

Vivesoy

Vivesoy presenta la primera avena barista 100% de origen local, una nueva receta de gran calidad creada por y para los profesionales de la hostelería. Viveoy avena barista proporciona una cremosidad nunca antes vista en una bebida vegetal, que hará que la combinación de café y avena sea una experiencia totalmente inédita.





Maldonado

Enfocado a hostelería, Arcano es un jamón ibérico de cuatro años de curación que se comercializa por piezas, que conserva toda su grasa y piel, y se presenta sin perfilar. Muestra matices sorprendentes de gran valor gastronómico, no solo por la calidad del jamón servido y recién cortado para tapear, sino también por el uso culinario que se hace de su grasa, ya sea como velo ibérico o como grasa conductora de distintos platos.



Idilia Foods

La fama profesional de Nocilla está formada por dos fórmulas: Nocilla Fluida, con una textura más fluida en temperatura ambiente que otras cremas calentadas, y Nocilla Original, con la textura de siempre pero adaptada a las especificidades del sector. La marca propone diferentes formatos y variedades: Nocilla Fluida Envase de 2 kg, en las variedades Nocilla Original y Nocilla Blanca; Nocilla Fluida Bocabajo de 750 g; Nocilla Original Lata de 3 kg y Nocilla Original en formato monodosis. Este producto no contiene aceite de palma y sus recetas cuentan con un 35% menos de grasas respecto a la media del mercado.

Lanjarón

Toda la gama de hostelería de Lanjarón está diseñada con envases 100% rPet, como reflejo de su apuesta con la economía circular y compromiso con el sector horeca. A través de estos formatos exclusivos para este canal, la marca logra transmitir la elegancia y pureza de sus orígenes en el Parque Natural de Sierra Nevada, declarado Reserva de la Biosfera por la Unesco desde 1986. Este hito le otorga al agua mineral natural de Lanjarón una protección exclusiva de su entorno, que permite preservar su calidad y composición única.





Cavarioli

La salsa de oliva verde líquida de Caviaroli y Albert Adrià es la última creación de Cavarioli. Elaborada a base de zumo de aceitunas verdes encurtidas con sabor de *chipotle* (picante y ahumado) y aceituna líquida con piparra (ácido), se presenta en botella de cristal como cualquier aceite de oliva virgen extra, pero el envase contiene una salsa, un aderezo perfecto con todo el carácter y el sabor de la aceituna. Tiene un sabor potente y es muy versátil, ya que sirve para aliñar, marinar y decorar todo tipo de platos.

Dibarcafé

Dibarcafé es una gama de cafés 100% arábica de alta gastronomía. Viene envasado en una lata sostenible que mantiene el café fresco durante más tiempo. Son 100% de aluminio con paredes mucho más gruesas que las bolsas de café, lo que garantiza una conservación mejor y sin permeabilidad desde el exterior. Es decir, pueden reciclarse totalmente. Cuenta con diversas variedades: Espresso Pro, café cremoso con un cuerpo muy equilibrado con notas dulces y de chocolate; Ecológico Pro, muy aromático, con notas de chocolate y ligera acidez, y Descafeinado Pro, todo el sabor del café sin nada de cafeína.



Flores de Queso



Flores de Queso es una manera diferente y sabrosa de disfrutar del mundo del queso. Esta empresa propone maridajes con queso en corte con forma de flor sobre cucuruchos de sabores. Se usa una técnica única en nuestro país al registrar la viruta de queso sobre un cucurucho. Crea sus flores de queso en directo con sorprendentes maridajes de un *coupage* de AOVE Aberquina y Arróniz con esencias naturales y también con variadas emulsiones dulces. Los quesos nacionales para elaborar las flores están elaborados con tres tipos de leche: oveja, cabra y vaca.



Crispins Europe

Crispins Europe amplía su gama de productos para el canal horeca con el lanzamiento de sus nuevas galletas de cortesía Happy Biscuit de 4 g. Las galletas Happy Biscuit destacan por su colorida imagen y sus cuatro formas distintas. Además, esta variedad de galletas se presenta en cómodas cajas dispensadoras de 250 unidades, envueltas individualmente para mantener su frescura y sabor durante más tiempo.

La Paquita

El expositor de panal de Miel La Paquita, marca artesanal de Miel Muria, es específico para horeca. El expositor está creado y diseñado para ofrecer miel artesanal sin ningún tipo de manipulación a los comensales de desayunos bufé de hoteles y restaurantes. Miel La Paquita consta de cinco variedades de miel convencional, cinco biológicas y cinco en formato específico para horeca (tomillo, eucaliptus, naranjo, mil flores y romero). La colección también cuenta con paquetes individuales de bresca y botes de polen fresco, de fácil manipulación y conservación en la cocina.





Makro

El queso crema Makro Chef se caracteriza por su densidad, cremosidad, sabor láctico, textura y, sobre todo, resistencia al calor, cualidad muy valorada en las cocinas profesionales. Se presenta en formatos adaptados a la hostelería, en tarrinas de 400 g (versión natural y sin lactosa), para aquellos que la consumen de forma ocasional, evitando así la merma de producto, y cubos de 2 y 5 kg, tamaños que aseguran la rentabilidad del producto. Ha sido galardonado recientemente como Sabor del Año Restauración 2022.



Itac Professional

Itac Professional presenta un *mix* de frutos secos que forma parte de su gama *premium*, caracterizada por la calidad, calibre y origen de sus productos. Este cóctel está compuesto por una cuidada selección de frutos secos naturales –no sometidos a procesos de tostado ni fritura–, destacando además por ser un producto sano, nutritivo y perfecto para incluir tanto en el bufé de desayuno como como para subir el nivel de los platos (ensaladas, postres…). El Cocktail Natural Premium está compuesto por coquito, mondado, anacardo, almendra con piel, nuez mondada, avellana mondada y nuez pecana, y está disponible en formato de 1 kg.



Bimbo

Los nuevos Bimbo Bagels están disponibles en dos variedades: clásico y semillas (sésamo, amapola y lino). Este producto ha permitido a Bimbo revolucionar la categoría de pan, juntando lo mejor de dos mundos: la ternura del pan de molde y la textura crujiente del pan fresco, tras un toque de tostado. Su sabor hace que combinen perfectamente tanto en dulce como en salado. Son ideales para usarse tanto en formato tostada como en bocadillo.



Ferrero

Ferrero ofrece al canal horeca diferentes posibilidades de aplicar la receta original de Nutella, como un bote dispensador o su manga pastelera. La famosa crema de untar es uno de los productos más versátiles del portfolio de marca de la compañía dada la gran variedad de formulaciones de productos acabados que presenta, como *crêpes*, gofres, bollería, helados, etc.



Findus Food Services

La gama Green Cuisine de Findus Food Services lanza las nuevas salchichas veganas 0% carne de cerdo elaboradas con proteína de guisante, con un sabor y una apariencia prácticamente idénticos a los de las salchichas tradicionales. Son un plato sencillo y rápido de preparar a la sartén o al horno, que en menos de 20 minutos puede estar listo para servirse de formas diferentes. Las salchichas han recibido la acreditación A en la gama Nutri-Score, equivalente al mejor perfil nutricional, y están disponibles en formato de 2 kilos.



Vandemoortele

El panecillo con nueces e higos y el panecillo con multicereales y trigo tostado están elaborados con harina de trigo CRC®, harina de trigo torrefacto CRC® y semillas de sésamo y avena. Ambos productos han sido precocidos en horno de piedra y ultracongelados para preservar toda su esencia y sabor. Además, Banquet d'Or®, gama de Vandemoortele, también incorpora un sabroso y crujiente bastoncillo de olivas con aceitunas verdes y aceite de oliva. Tres panes exquisitos sin aditivos, ni aromatizantes, ni colorantes artificiales.



Pascual Profesional

Leche Pascual presenta su nueva botella para hostelería, con un formato de 1,5 litros mucho más ergonómico. La apertura de la botella se realiza en un solo paso, facilitando de esta forma el vertido de la leche al hostelero.



Campofrío Smart Solutions

Campofrío Smart Solutions ha alcanzado un acuerdo con Flax & Kale para la distribución en exclusiva de sus quesos veganos en hostelería, además de otros productos de la marca como sus kombuchas. A base de frutos secos y proteína vegetal, los quesos ofrecen una experiencia similar a la tradicional en sabor, olor y sensación en boca, así como en fundido, cremosidad y elasticidad, y se presentan en diversos formatos –lonchas, rallado, *fingers*, daditos y para untar– y variedades –gouda, cheddar y mozzarella–.



Bodegas Noc

Bodegas Noc propone Mernat de Noc Tinto 2017, un *coupage* de cuatro uvas tintas de la bodega con crianza en barrica: tempranillo, *syrah*, *cabernet sauvignon* y *petit verdot*. Ninguna de las variedades sobresale de las otras y todas aportan su carácter varietal dando como resultado un tinto sincero, de intenso aroma frutal con notas ahumadas y especiadas, boca estructurada, carnosa, equilibrada, y de elegantes tostados y final largo.

AVANCE
próximo mes

DOSSIER

Nº 232

Carpas, parasoles, pérgolas…

Este tipo de instalaciones y productos permiten a terrazas y jardines proteger a sus clientes del sol, así como de otros fenómenos meteorológicos. Esencial que la elección de uno de ellos esté supeditada a la normativa establecida en la zona.



TALENTI

Mobiliario convertible

Diseños con múltiples formas, acabados y mecanismos interiores evolucionan en la industria del mueble convertible para dar vida a una amplia colección de piezas de gran versatilidad que tienen como principal función ofrecer un servicio extra ocupando el mínimo espacio.



SOFÁS CAMAS CRUCES

BARCELÓ MÁLAGA



TENDENCIAS

Iluminación exterior

La iluminación exterior funciona como elemento estratégico de atracción y repercute en la imagen que se pueda tener de un hotel o restaurante. Además, consigue que el cliente pueda localizar al establecimiento con facilidad, a la vez que refleja lo que desea transmitir: diseño, vanguardismo, clasicismo, etc.

Vending y dispensing

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



NH CARANSA



DEGERMAN

Catering

Un buen *catering* debe combinar de manera magistral una excelente planificación con una gran capacidad de improvisación. Lo primero hará ganar dinero a la empresa; lo segundo conseguirá que los clientes repitan o impedirá que su reputación pueda verse afectada.

HOSTELCO

THE HOTEL & RESTAURANT TRADE SHOW

4 - 7 ABRIL 2022

RECINTO GRAN VIA



FOCUS ON HOSPITALITY BUSINESS

Fira Barcelona

Alimentaria Exhibitions

BOOKING THE PLANET'S FUTURE



vayoil

Pensando en el futuro, queremos dejar un planeta mejor, sumando innovación y concienciación.

Desarrollamos proyectos textiles para el sector hotelero, cada vez más preocupado, como nosotros, por la sostenibilidad y el medio ambiente.