CURT EDICIONES SA

Equipamiento CONTRACT hostelero

Le agradecemos la adquisición el ejemplar digital de nuestra revista



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

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

Adobe Acrobat Reader DC

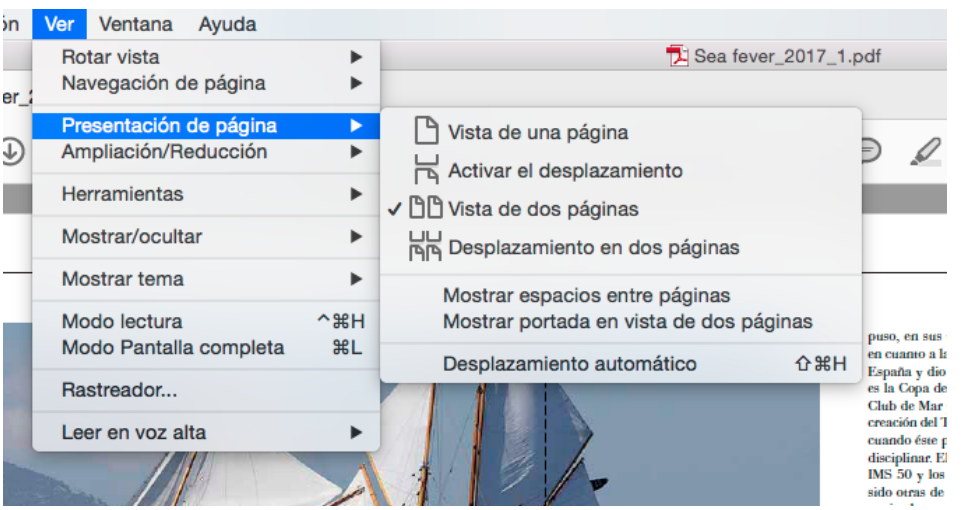
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

seleccione en el menú

Ver la presentación de la página a dos páginas.

También para una lectura más comoda escoja

Modo pantalla completa.



Esperamos disfrute con nuestra publicación.

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

Copyright 2017 CURT EDICIONES, S.A.

www.equipamientohostelero.com
CURT EDICIONES SA
Nº 232 • 5 €

Equipamiento CONTRACT hostelero



SAXUN
Pérgolas bioclimáticas que agrandan espacios

MOBILIARIO CONVERTIBLE

CATERING · VENDING Y DISPENSING

TENDENCIAS ILUMINACIÓN EXTERIOR

PROYECTO A FONDO



HOTEL PEZ ESPADA

DOSSIER: CARPAS, PARASOLES, PÉRGOLAS...

Sofás cama de calidad para hoteles desde 1939





SOFÁS-CAMAS

Cruces



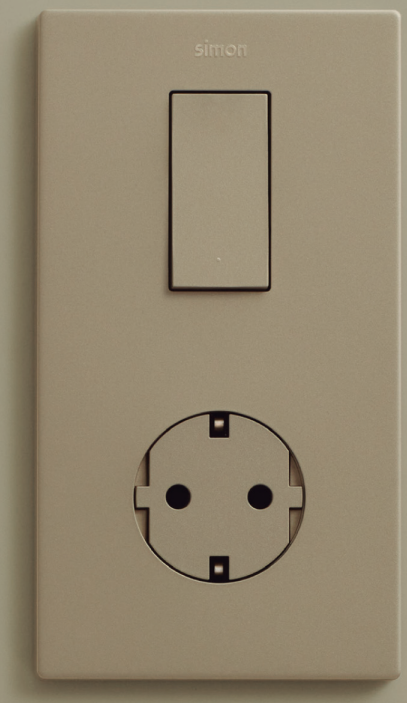






Núñez de Balboa, 22 · 28001 Madrid · Tel.: 914 355 594 · E-mail: cruces@sofascamascruces.com
www.sofascamascruces.com

Estética mínima / Acabado: cava



Simon 270

Para mejorar, simplifica.

La elegancia de Simon 270 está en su simplicidad. Su diseño trasciende lo estético y mejora la vida de las personas. Ha reinventado el concepto tradicional de enchufe, incorporando una base plana enrasada, que lo integra totalmente y lo hace más limpio. Más que formar parte de un espacio, ayuda a crear su ambiente.

Para mejorar la integración, simplifica el diseño.

Simon

simonelectric.com |

simon
LIGHT UP EMOTIONS

Descubre Simon 270

Editorial

Equipamiento Hostelero - N.º 232





En portada

Saxun

www.saxun.com

Con la llegada del buen tiempo es momento de disfrutar de los exteriores de hoteles y restaurantes tanto de día como de noche. Para poder estar de la manera más confortable posible en estos espacios al caer el sol, es imprescindible tener una buena iluminación. Además de ser la primera impresión que tenemos de un establecimiento si se viene de la calle, sirve para reforzar la imagen del negocio. Es fundamental obtener una iluminación bien distribuida, que fluya de una zona a otra sin excesos. El ahorro energético debe figurar en la prescripción de la luminaria y en su diseño. En terrazas y jardines también destacan carpas, toldos, parasoles y pérgolas, elementos que aparecen en el "Dossier" y que cada vez más están fabricados con materiales y procesos respetuosos con el medio ambiente. El concepto sostenible también surge en máquinas de *vending* y *dispensing*, ya que las empresas fabricantes trabajan desde hace tiempo en una nueva generación de equipos en los que la eficiencia energética es la máxima protagonista. Otro de los reportajes de este mes es el dedicado al *catering*, un negocio que durante la pandemia ha transformado la restauración hacia otros modelos de negocio como pueden ser las *dark kitchen*, el *food delivery* o el *take away*. Por último, para un descanso mejor y ampliar la oferta es recomendable emplear sofás cama, que aprovechan al máximo el espacio en las habitaciones.

Disfrutar al aire libre

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





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

Calidad, garantía y comodidad.

ONA

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

Inodoro y bidé **Ona** | Columna **Delta** | Lavabo y mueble de baño **Ona** | Espejo **Luna Ambient** | Grifería **Ona** | Bañera **Ona**

Roca

Sumario

Equipamiento Hostelero - N.º 232











6 Tendencias: Iluminación exterior
18 En portada: Saxun
20 Proyecto a fondo: Hotel Pez Espada
28 Proyecto a fondo: Restaurante Moma Experience
34 Premios Roca a la Iniciativa Hotelera
36 Food & Beverage
38 Vending y dispensing
44 Baños
46 Cocinas
48 Catering
52 Iluminación
53 Perfil: Raquel Lázaro
54 Instalaciones
55 Jung
56 Mobiliario
57 De diseño
58 Mobiliario convertible
64 Entrevista: Víctor Valentín, de Orac Decor
66 Pavimentos y revestimientos
67 Proyectos
68 Tecnología
69 Textil
70 Hostelco
76 Dossier: Carpas, parasoles, pérgolas…

RELAX

mΛntra







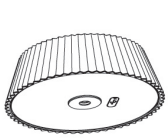


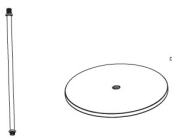


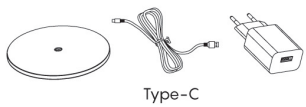


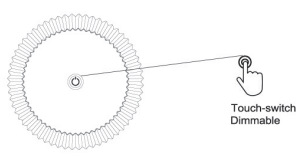


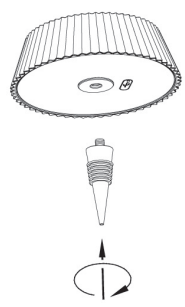












IP54

charge
4-6
hours

working
5-12
hours

Touch
Dimmer

@mantrailuminacion www.mantrailuminacion.com

La iluminación exterior de un establecimiento, ya sea hotel o restaurante, cumple con una doble función: contribuye a su identidad, al mismo tiempo que funciona como elemento estratégico de atracción.

Por Isabel Fernández

Crear atmósferas acogedoras





ROYAL HIDEAWAY EL EMBAJADOR



A-EMOTIONAL LIGHT

La iluminación es una forma de relacionarnos con el entorno. El alumbrado exterior es la primera percepción que tenemos del establecimiento, generando impresiones y expectativas al cliente. Paralelamente, sirve para reforzar la imagen de marca, pudiendo ser identificada desde lejos. Además, gracias a la posibilidad de añadir color al alumbrado exterior, se pueden personalizar fachadas, jardines y terrazas en aquellos eventos que puede organizar un hotel o restaurante.

Para Macarena Morodo, directora de Marketing de Ledvance España, "la fachada de un hotel es su carta de presentación ante el cliente. Es lo primero que el huésped observa antes de acceder al interior y disfrutar de los servicios del establecimiento. Una buena o mala iluminación puede hacer que la experiencia del cliente sea satisfactoria o, de lo contrario, provocar un rechazo que va a ser difícil de revertir. Un buen proyecto de iluminación debe realzar el exterior y hacer más atractivo el conjunto, realizando una evaluación previa de las condiciones lumínicas y arquitectónicas para conseguir un resultado óptimo. Asimismo, debemos evitar siempre la contaminación lumínica y ofrecer soluciones sostenibles". Por su parte, Josep Mª Pujol Llavería, director comercial de Pujol Iluminación, señala que "la iluminación exterior de un hotel juega un papel fundamental e imprescindible. Un buen proyecto lumínico implica tanto resaltar la belleza arquitectónica como integrar la señalética en el diseño del hotel".

PUJOL ILUMINACIÓN



Objetivo: calidad y funcionalidad

En hostelería se valora la calidad del diseño y de los materiales; la funcionalidad y durabilidad de las luminarias; la eficiencia energética, y la rapidez en el servicio y la entrega tanto de las colecciones elegidas como en la realización del proyecto lumínico.

Miguel Martínez Maceira, *sales manager* de a-emotional light, indica que "lo más importante es diferenciar distintas zonas del exterior del hotel por medio de la creación de atmósferas acogedoras que fomenten que el cliente se sienta cómodo y relajado. Así, su experiencia de usuario y, por tanto, la valoración de la estancia serán mejores". Además, Isabel Martínez, socia fundadora de Vivie, agrega que "cada vez es más frecuente que los restaurantes y hoteles cuenten con espacios exteriores o terrazas como continuidad de sus salones interiores. Es más, en las zonas de nuestro país con temperaturas suaves su uso se hace extensible a todo el año, independientemente de que sea verano o invierno. Además, la pandemia del Covid-19 ha aumentado la demanda de este tipo de instalaciones. Aunque se trata de espacios que pueden aprovechar al máximo la iluminación natural, llega un momento en el que cae el sol y deben contar con una buena iluminación artificial". Por otro lado, Vicente Moya, *product manager* de Mantra, apunta que lo más valorado es "el diseño, la calidad de los materiales, el índice de protección IP y la vida útil de los productos. Calidad de los materiales e IP teniendo en cuenta las inclemencias meteorológicas. La vida útil, dado que se proyectan mayoritariamente muchas piezas y el coste de sustitución, y la

Sostenibilidad

En la actualidad, el ahorro energético debe contemplarse en todo proyecto lumínico. La eficiencia energética debe figurar en la prescripción de la luminaria y en su diseño, que tiene que haber sido fabricado con productos respetuosos con el medio ambiente, siendo sostenible durante su vida útil y reciclable tras su obsolescencia. Además, con la tecnología led se puede elegir entre muchas temperaturas de color y, según el espacio o ambiente, jugar con un abanico cromático usando sistemas de regulación, al mismo tiempo que se ahorra en la factura de electricidad.



MANTRA

A-EMOTIONAL LIGHT



preocupación de poder encontrar las mismas luminarias en un futuro". Asimismo, Macarena Morodo, de Ledvance España, destaca "varios aspectos relativos a la eficiencia energética y capacidad de resaltar la riqueza arquitectónica del edificio. Un buen proyecto debe marcar la diferencia y conseguir que el edificio sea lumínicamente más atractivo que el de la competencia, con una propuesta única, que reduzca también los costes energéticos y de mantenimiento. De ahí la importancia también de elegir tecnología led y apostar por soluciones Smart+ para exteriores. Estos productos permiten personalizar la iluminación según las necesidades, creando diferentes ambientes y estilos, también en los jardines y la zona de la piscina".

Antes de empezar

Cuando se proyecta la iluminación *oudoor*, es esencial elegir a un buen *lighting designer*, un profesional que se encargue de aportar la mejor propuesta en función de las necesidades del negocio. Por ejemplo, hay que saber de antemano qué ambiente se quiere crear, el diseño global del espacio y, evidentemente, el cumplimiento de las normativas específicas de la zona.
Josep Mª Pujol Llavería, de Pujol Iluminación, sostiene que "en un buen proyecto lumínico primero deben plantearse las zonas y emplear la iluminación adecuada para las distintas áreas del hotel. Debemos prestar especial cuidado con la zona de entrada ya que es la primera sensación que tenemos". En ello coincide Isabel Martínez de Vivie: "Si queremos obtener un resultado que destaque, lo primero que debe hacerse es planificar el diseño que deseamos conseguir. Tener claro cuáles van a ser las zonas que queremos resaltar y si queremos crear uno o varios ambientes. Es fundamental obtener una iluminación bien distribuida, que fluya de una zona a otra y sin excesos. Para una correcta iluminación del exterior, se deben considerar los efectos de la luz natural tanto en verano como en invierno, así como los efectos que la iluminación del exterior va a producir en el interior". Pero sin duda, como indica Vicente Moya, de Mantra, es imprescindible tener "un presupuesto realista, ya que todos sabemos que las luminarias son el último eslabón del proyecto, por tanto, lo último que se coloca y/o adquiere, con lo cual puede sufrir variaciones en su presupuesto por los costes extraordinarios en los pasos previos del proyecto".

Diferentes espacios, distintas luces

La iluminación debe entenderse siempre como un conjunto, es todo el edificio (ya sean zonas exteriores o interiores), pero ello no quita que cada espacio deba trabajarse de manera concreta según sus propias necesidades. Las distintas áreas van a iluminarse teniendo en cuenta el entorno, el perfil del usuario del espacio y la personalidad del negocio. En función de la zona, habrá más o menos lúmenes por metro cuadrado. Los interiores acostumbran a tener una iluminación más difusa y acogedora. En cambio, exteriores como pueden ser la piscina, la terraza o el jardín suelen tener bastante balizamiento y ornamental.
En las terrazas un recurso clásico son las guirnaldas suspendidas o bien luminarias con pantallas indicadas para *outdoor*. Otra opción muy decorativa son las luminarias de pie. Para iluminar pérgolas o parasoles, pueden instalarse sistemas led con iluminación cálida en la propia estructura.
En los jardines, las luminarias deben ser resistentes, estancas, para soportar la lluvia y la humedad, y preferentemente de pequeñas dimensiones para no competir con la belleza del jardín. Las tiras de luces led en zócalos o siguiendo los límites de los caminos y setos son una buena alternativa tanto decorativa como de seguridad.
Por su parte, las piscinas son un importante punto de luz, ya que pueden ser aprovechadas para ser un elemento decorativo más durante la noche. Proyectores y focos de luz subacuática, que incluso posibilitan jugar con distintos colores de luz, son esenciales para destacar a través del agua.



En ambientes *chill out,* una idea de gran rendimiento son los focos de tierra, luces de sobremesa, guirnaldas, etc., así como los muebles con polietileno lineal de baja densidad que acogen al cliente y se usan para descansar e iluminar la escena.

Miguel Martínez Maceira, de a-emotional light, considera que "no es lo mismo una zona *lounge* que una de restaurante o bien de paso. Cada una requerirá de un tipo de iluminación diferente. Por ejemplo, la de *lounge* debe tener una iluminación indirecta que cree diferencia en cada una de las zonas donde estén ubicados los asientos de forma que, aunque estando en el mismo espacio, cada cliente o grupo de clientes sienta intimidad y confort". Por otro lado, Josep Mª Pujol Llavería, de Pujol Iluminación, cree que "lo más importante es que las zonas de paso estén bien iluminadas para evitar cualquier tipo de incidente por falta de visibilidad. Además, no hay que crear contrastes brucos entre las zonas y que la iluminación sea la adecuada: ni escasa ni excesiva". A ello hay que añadir la opinión de Vicente Moya, de Mantra, que comenta que los exteriores deben tener "una iluminación no contaminante y homogénea. Esto es, muchos puntos de luz de poca intensidad para evitar la contaminación lumínica".

Soluciones para evitar la contaminación lumínica

La contaminación lumínica es aquella producida por la luz artificial. Constituye una alteración del medio ambiente durante las horas de la noche que afecta directamente a la mayoría de los ecosistemas donde tiene lugar. Además, como es intangible, muchas veces puede llegar a pasar desapercibida o ser infravalorada.

- **ORIENTAR BIEN LOS PUNTOS DE ILUMINACIÓN: uno de los problemas principales por los que surge la contaminación lumínica es que las farolas y demás puntos de iluminación no están bien orientados. Un punto de luz bien orientado es aquel que dirige la luz únicamente a la superficie que se quiere iluminar (generalmente el suelo), sin que ello permita que una parte de la luz generada se disipe en otras direcciones y, muy especialmente, en dirección vertical hacia el cielo.**
- **USAR SENSORES DE MOVIMIENTO: la mayoría de las luminarias funcionan de manera continuada independientemente de que estén alumbrando a alguien, lo que además conlleva un derroche energético completamente innecesario. Para solucionarlo, basta con instalar sensores de movimiento que se enciendan de forma acorde a las necesidades de cada situación. De esta forma, solo se encenderían cuando hubiera viandantes, reduciendo de forma considerable la contaminación lumínica en los núcleos urbanos a la vez que la factura.**
- **EMPLEAR LÁMPARAS POCO CONTAMINANTES: existen diferentes tipos de forma de iluminar, tanto desde una perspectiva de eficiencia energética como de tonalidad de luz. Optando por las lámparas más eficientes y menos contaminantes se reduce la contaminación lumínica nocturna.**
- **NO PROYECTAR LUCES AL CIELO: los cañones de luz, láseres y otras luces proyectadas al cielo generan una contaminación lumínica muy elevada. Su uso es completamente prescindible, ya que por lo general tiene una función meramente recreativa.**



A-EMOTIONAL LIGHT

EN PRIMER LUGAR HAY QUE EVALUAR LAS CONDICIONES LUMÍNICAS Y ARQUITECTÓNICAS PARA, EN UNA SEGUNDA FASE, ELEGIR LAS SOLUCIONES QUE MEJOR SE ADAPTAN A LAS NECESIDADES DEL ESPACIO

Cómo deben ser

En cuanto a diseño, imperan las luminarias sencillas de estética minimalista, acabados que acompañen los entornos y la luz suave. Y, como ya se ha comentado, instalar productos que reduzcan la contaminación lumínica.

Isabel Martínez, de Vivie, destaca que "la tendencia en iluminación y decoración de jardines y exteriores proponen ambientes naturales, relajados y luces cálidas. La luz debe crear el mínimo impacto ambiental, iluminar sin contaminar. Las lámparas fabricadas con fibras naturales son una apuesta segura, se mimetizan con la naturaleza y ofrecen una luz envolvente. Su versatilidad permite que se integren a la perfección con cualquier estilo, proporcionando equilibrio estético, y creando ambientes cálidos y llenos de armonía. Las macetas luminosas también pueden ser una apuesta acertada. En los últimos años se han convertido en una tendencia de decoración que consigue un estilo moderno. Un gran aliado en la iluminación del jardín es la piscina, que ocupa generalmente un lugar clave y central del espacio. Es por ello que, optando por luces alrededor y en el interior de ella, se puede lograr un efecto tenue en todo el jardín". Por su parte, Miguel Martínez Maceira, de a-emotional light, se decanta por "el empleo de luminarias portátiles con o sin batería, que permiten adaptar y reconfigurar los espacios en función de su uso o la cantidad de clientes que lo ocupen y que nos permiten iluminar cualquier otro espacio que se desee utilizar en ocasiones especiales. Por otro lado, estamos viendo cómo luminarias colgantes están apareciendo cada vez más instaladas en forma de guirnaldas de luz sin necesidad de tener un techo".

En lo referente a los materiales, Josep Mª Pujol Llavería, de Pujol Iluminación, apuesta por "el metal, por sus altas prestaciones técnicas, máxima calidad, gran durabilidad y fácil mantenimiento, que lo convierten en el material perfecto tanto para exteriores como para interiores". Asimismo, Vicente Moya, de Mantra, indica que "el aluminio es el más usado por sus características ante las inclemencias climatológicas y su capacidad de disipación de calor en piezas estancas, que obviamente priman en el exterior. Los materiales plásticos también son muy utilizados en luminarias de un precio más económico". Según Miguel Martínez Maceira, de a-emotional light, "normalmente, los materiales generados a partir de policarbonatos y resinas son los más elegidos para estas áreas, aunque también nos encontramos con metales, vidrio o, incluso, tejidos o fibras naturales. Nosotros apostamos por la malla de acero inoxidable pintada, un material resistente a las inclemencias del tiempo y que consigue un efecto lumínico diferenciador al dejar pasar la luz por sus múltiples vanos".

La tecnología también es esencial en la iluminación exterior. Así, Macarena Morodo, de Ledvance España, resalta "todo lo relativo a la iluminación inteligente para exteriores. La tecnología Smart+ crea distintos ambientes de luz y color en el exterior, controlados de forma inteligente, lo que es muy cómodo para el usuario y bueno para el planeta porque hace un uso más eficiente de la energía. Son productos, además, fáciles de instalar y muy sencillos de controlar a través de las aplicaciones móviles o por control de voz. Sin duda, son tendencia hoy en día y son el futuro de la iluminación".●



GRAND PALLADIUM SICILIA

Piscinas sugerentes al caer el sol



LEDVANCE

Si hay algo sugerente cuando se pone el sol es ver la piscina del hotel iluminada.
La luz dentro del agua varía su comportamiento a causa de distintos motivos. Por un lado, cuando entra en contacto con el agua, cambia de velocidad, siendo un 25% más lenta de lo que se propaga en la atmósfera. Por otra parte, las sustancias que se añaden al agua de las piscinas para mantenerlas limpias y libres de gérmenes modifican sensiblemente el color de la misma. El color de la pintura escogido para el vaso de la misma también va a ser decisivio en el resultado. Asimismo, interviene en el comportamiento de la luz el constante movimiento del agua dentro del vaso, dando como resultado que la luz dentro del agua produzca un efecto de dispersión, con lo cual se percibe una mayor sensación de luminosidad (luminancia) y una mayor uniformidad. Además, el movimiento del agua genera distintos efectos: reflejos, juegos de transparencias, etc. Si como fuente se emplea una luz blanca, independientemente de la temperatura de color elegida, el resultado es la mezcla del propio color de la luz, más el color con el

que se pinte el vaso, más el color de la propia agua que, debido a las sustancias que se añaden, nunca resulta totalmente transparente. Es aconsejable escoger colores neutros o fríos (4.000-6.500 K), ya que la luz blanca fría transmite sensación de limpieza. El uso de sistemas RGB posibilita jugar con toda la paleta de colores tanto en función dinámica (modificando constantemente el color de la piscina) como estática (seleccionando un color determinado). Por tanto, ofrece más opciones de colorido cambiando tanto el color de la luz como la intensidad.

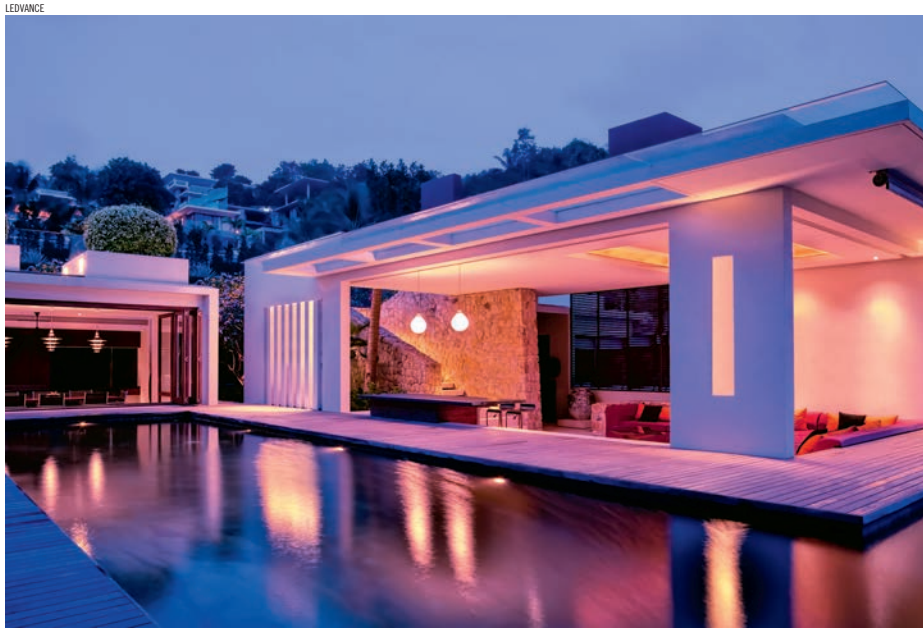
Para la instalación de la iluminación dentro de una piscina, las paredes perimetrales son el lugar deseable para ubicar luminarias empotradas que cuenten con grado de estanqueidad que posibiliten su inmersión. Estas luminarias existen en diversos formatos, siendo el más habitual el circular en distintos diámetros, al igual que varían las potencias, existiendo una amplia gama. En función del tamaño y potencia de las luminarias se aumenta o disminuye el número y la distancia entre luminarias. En el caso de poner luminarias de gran formato, con potencias elevadas y, por tanto, de mayor flujo luminoso, se debe considerar el posible deslumbramiento. Con la aparición del led se han incorporado sistemas lineales que permiten perimetrar todo el vaso dando como resultado un efecto impactante. Es deseable que la instalación de luminarias posibilite su mantenimiento: sustitución de lámparas, limpieza de ópticas, etc., sin necesidad del vaciado de la piscina. Y hay que recordar que se deben desconectar previamente los mecanismos responsables del suministro eléctrico de la instalación.

Si no se quiere realizar ningún tipo de instalación eléctrica, existen elementos de material plástico (PMMA) de distintos tamaños y formas, siempre estancos, sobre todo bolas, donuts, etc., que presentan varios diámetros. Son translúcidos y llevan instalada la luz en su interior con una batería que los hace autónomos durante cierto tiempo, teniéndose que recargar conectándolos a red. La luz en su interior permite iluminar la piscina flotando en su superficie. Pueden emitir luz blanca en diferentes temperaturas o RGB.

Aunque son sistemas de iluminación más caros, los focos de fibra óptica ofrecen mayor seguridad. Estas luces no emiten calor ni corren el riesgo de producir un cortocircuito. Son duraderas y fáciles de mantener, y además se pueden moldear con diferentes intensidades.

Por último, los modelos más avanzados del mercado cuentan con regulación digital, que requiere un *software* informático para controlar el encendido-apagado, el cambio de luces y las secuencias.

LEDVANCE



NH ROYAL URBAN CARTAGENA





LEDVANCE


1


2


3

1. Simon

Simon ha ampliado su gama de proyectores led, entre los que se encuentra el modelo de mayor potencia de la firma. Este proyector se diferencia del resto ya que se instala colgado en la pared de forma fija y no es portátil. Su uso es óptimo para lugares tanto de interior como de exterior que requieran una iluminación potente (garajes, jardines, etc.). El producto garantiza durabilidad ya que su material de fabricación protege de la humedad.

2. Vivie

Botanicals es la nueva colección de lámparas artesanales de Vivie. Se trata de luminarias tejidas a partir de fibras extraídas de plantas como el ratán, el mimbre, las hojas de palmera, el esparto, el *seagrass*... Todas ellas son especies vegetales no protegidas que crecen en gran cantidad, de ahí su carácter ecológico. Son materiales fácilmente reciclables, tanto por ser biodegradables como por la posibilidad de darle un nuevo uso. Las pantallas entretejidas ofrecen una iluminación acogedora con una luz natural y envolvente.

3. Pujol Iluminación

Pujol Iluminación ofrece un servicio de fabricación de luminarias led a medida, adaptadas a través de su Departamento de Proyectos Especiales. Con este servicio, el cliente puede definir las formas y materiales que necesita, y la firma se encarga de hacerlo realidad, asistiéndole y aconsejándole en cada parte del proceso de diseño y del proyecto. Cualquier boceto o idea que el cliente pueda tener en la mente o que más encaje en su producto, Pujol Iluminación lo desarrolla para que se integre a la perfección en el lugar exterior deseado.

4. a-emotional light

La colección Gea toma su nombre de la madre tierra. Las estilizadas luminarias que la componen se asemejan a figuras femeninas erguidas que desafían la verticalidad, envueltas en un velo acanalado de malla de acero inoxidable pintado. La lámpara colgante Gea, diseñada por Arturo Álvarez, emite una luz suave y envolvente que se distribuye uniformemente por toda la estructura. Esta lámpara, gracias al IP64, puede usarse en exteriores. La estrella de la colección es la lámpara de pie, un elegante volumen escultórico que se integra en cualquier ambiente.


4


5


6

5. Lluria

El producto instalado en la piscina de los Apartamentos Sal Rossa Playa d'en Bossa de Ibiza es Wolf RGB, un sistema de iluminación led flexible adecuado para aplicaciones tanto de interior como de exterior. También se podría optar por una iluminación en blanco. Con un grado de protección IP68, es sumergible hasta 2 metros y, además, tiene un grado de protección para impactos IK 08. Existen varias funcionalidades según el modelo que se escoja, por ejemplo, el WL 6 tolera hasta 65º o el modelo WL 12-18-30 Double White.

6. Santa & Cole

Santa & Cole amplía la familia Cesta y presenta la colección de exterior con sus nuevas propuestas: Wally L y Cesta Exterior. Diseñadas por Miguel Milá, Cesta Exterior se ofrece en dos acabados: negro y verde oliva. Por otra parte, Cestita Alubat es la versión portátil de la familia y cuenta con una batería recargable que dura hasta 24 horas. Wally L, con acabados en blanco y negro, es la versión aplique en tamaño mayor que la versión existente de Wally. La estructura de las luminarias es de aluminio y la pantalla, de polietileno. Tienen una certificado IP65, por lo que son resistentes al agua.

7. Faro Barcelona

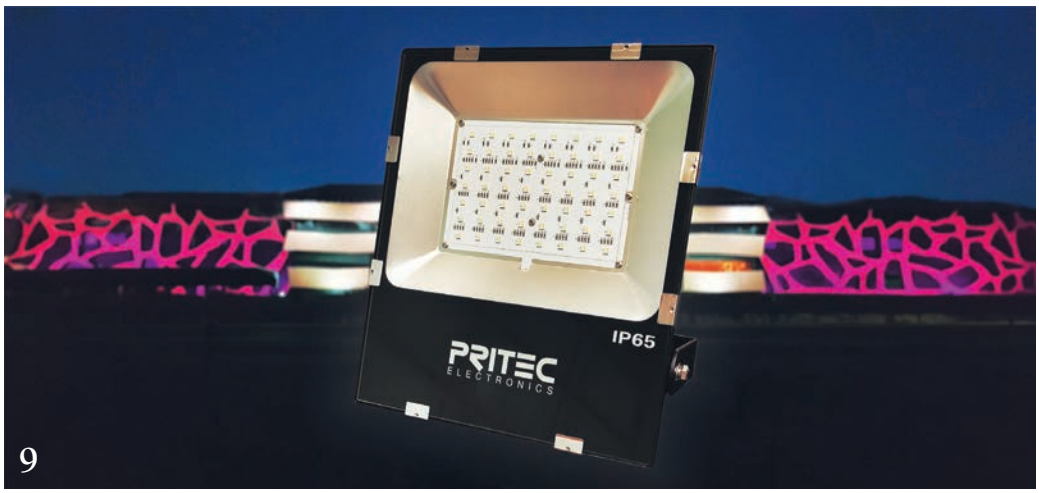
Akane es un diseño de Pepe Llaudet ideal para porches, terrazas y jardines. Su pantalla, de fabricación artesanal, es de polipropileno UV, que la hace resistente al exterior. Además, es de fácil limpieza y mantenimiento. Una luminaria de estructura liviana, con lo cual es ligera a la hora de transportar. En su fabricación, enteramente local, se ha tenido en cuenta la minimización del material para evitar mermas y reducir el impacto medioambiental. Akane es una luminaria con una larga vida útil, ya que es de fácil reparación, contribuyendo así a la reducción de residuos y del impacto sobre el planeta.

8. Astro Lighting

Simple y moderno con un estilo arquitectónico, el foco exterior Myos ofrece una iluminación versátil y enfática que lo convierte en el elemento perfecto para iluminar plantas, caminos y zonas destacadas del jardín. Esta luz pequeña pero potente aporta un brillo claro y tiene un cabezal ajustable que se puede ampliar a la altura deseada gracias a uno o dos extensores. La marca Astro Lighting se encuentra disponible en la delegación española Forum Internacional.


7


8



9


10

9. Pritec

Las luminarias de la serie RGBWK de Pritec están especialmente diseñadas para generar espectaculares ambientes de alumbrado, dando un giro total a la imagen de fachadas y jardines. La amplia gama de sistemas de control permite desde la configuración más sencilla e intuitiva hasta la creación de escenas y animaciones de gran complejidad. Pritec ofrece una solución completa confeccionando un equipo a medida según las necesidades del usuario para que cualquier instalador, incluso con poca experiencia en esta clase de sistemas, pueda realizarla con éxito total.

10. VicalDesign

La lámpara de techo de la gama Plissé Rattan en color natural es una pieza que nace de un trabajo artesanal, natural y primario; un minucioso trabajo a partir de fibras naturales. Gracias al trenzado de ratán con estructuras metálicas invisibles y a la luz natural, se consigue un juego de sombras y formas que convierten la zona en toda una experiencia visual, aportando sofisticación y elegancia al espacio continuo. La luminaria pertenece a la nueva colección de autor Plissé que va de la mano de Vicaldesign junto al diseñador José Manuel Ferrero de EstudiHac.

11. Roche Bobois

Diseñada por Carlo Zerbaro, Alonso es una lámpara de pie para *outdoor* con *dimmer*. Cuenta con una base, varilla fija y brazo giratorio en acero lacado blanco mate. La pantalla es de aluminio perforado lacado también en blanco mate. El difusor es de cristal pyrex soplado y arenado. Como fuente de luz, incorpora una bombilla led 13 W E27-IP44. Sus dimensiones son 260x222 cm.


11

12. Ledvance

Cada vez más consumidores integran soluciones inteligentes y uno de los puntos clave es la iluminación Smart. La gran ventaja de la gama de productos Smart+ Wi Fi de exterior es que permite personalizar la iluminación adaptándola a las necesidades de cada momento. Se puede cambiar el color RGB o la temperatura de color desde el interior o desde el exterior para simular presencia dentro. No necesita una pasarela adicional para su funcionamiento, simplemente se conecta a la red Wi Fi y se puede controlar por la aplicación o voz a través de cualquier altavoz inteligente.


12

13. Dedon

Con The Others, Stephen Burks ha desarrollado una colección única, colorida y escultórica de linternas antropomorfas que se aventuran en el arte decorativo. Con su diseño enérgico y fácil portabilidad, esta colección es apta tanto para exterior como para interior. Los led seleccionados por Dedon producen una temperatura de color blanco particularmente cálida para un brillo ambiental que ilumina sus irregularidades. La versión linterna ofrece hasta 10 horas de luz, a pleno brillo, después de seis horas de carga.



13

14. Mantra

Una agradable cena y/o una tertulia en buena compañía puede estar ambientada con una plácida luz dispuesta en la más inusual ubicación. Relax Original es una cubierta luminosa diseñada para ser instalada en la botella que se está degustando y que puede ponerse en el centro de la mesa. Emana una luz led envolvente y sugerente, ideal para disfrutar y realzar el momento.



14





Saxun ha equipado con un total de ocho pérgolas bioclimáticas la amplia terraza de una compañía alicantina del sector deportivo. El objetivo del proyecto ha sido duplicar el espacio útil y aumentar el bienestar de los empleados, creando un gran espacio alegre, confortable y lleno de luz natural donde desayunar, comer o, simplemente, pasar un rato distendido entre horas de trabajo.

SAXUN

Duplicar el espacio con ocho pérgolas bioclimáticas

Ubicada en Alicante, la sede central de esta cadena dedicada a la distribución de material deportivo por todo el territorio nacional se rige por una filosofía de vida sana, alimentación saludable y equilibrada. Con esa premisa, se ha diseñado un restaurante de ambiente moderno y acogedor, en el que las pérgolas bioclimáticas de Saxun han tenido un papel muy relevante.

Saxun se ha encargado de ofrecer el confort necesario, cubriendo la terraza de la cantina corporativa, mediante la instalación de un conjunto de ocho pérgolas bioclimáticas cerradas por la cortina de cristal Astron. Gracias a ese cerramiento, se ha conseguido duplicar el tamaño del espacio de la cantina corporativa.



Lamas móviles en blanco y estructura en negro

Para las pérgolas bioclimáticas, se ha optado por una robusta estructura de aluminio lacada en color negro intenso (RAL 9005), que contrasta a la perfección con las lamas en blanco puro (RAL 9010), creando un rincón



que utiliza la línea recta para buscar la disrupción estética.
Un espacio vanguardista que contrasta con la decoración orgánica y de líneas naturales con las que fue proyectado el interior de las oficinas. De este modo, se consigue crear un lugar de desconexión, que será referencia para muchos departamentos de recursos humanos.

Disfrutar todos los días del año

Las pérgolas bioclimáticas de Saxun son estructuras con lamas orientables que permiten regular la luz y la ventilación, ajustando la sensación térmica en cualquier momento y pudiendo hacer frente al viento, al frío y al calor.
De tal modo, las lamas móviles de las pérgolas, de hasta 135º, el sellado del sistema perimetral del producto y el sistema de evacuación de las aguas ayudan a que el espacio se pueda utilizar tanto en los días más calurosos como en días lluviosos.
Con un cierre total de 0º conseguimos una protección total contra la radiación solar más nociva, así como contra las condiciones climáticas más extremas. Si orientamos las lamas a 45º, disfrutamos de una ventilación natural, controlando la dirección de los rayos solares y de su intensidad. Y con la máxima apertura permitida de 135º, podemos aprovechar la luz solar cuando ya está atardeciendo.
La instalación de la pérgola bioclimática protege de la radiación solar más nociva al tiempo que refresca la estancia por convención natural cuando es necesario. Las lamas están dotadas de una junta de goma, estanca al agua, que hace que la pérgola sea impermeable al agua cuando llueve.
Por otro lado, la cortina de cristal presenta una estructura con hasta cinco carriles que permite una gran versatilidad de diseño. Si se recogen las hojas en un lateral, abren totalmente el espacio. Permite cubrir grandes espacios con una mínima visión de los perfiles. Además, la guía inferior puede instalarse oculta para enrasar el vidrio al suelo interior.

Sin obras ni licencias

Con la instalación de las pérgolas bioclimáticas Saxun, la dirección de la empresa deportiva ha conseguido transformar la anterior terraza en un espacio funcional en el que los trabajadores pueden comer de manera cómoda durante los 365 días del año, ganando un ambiente adicional del doble de superficie en el que albergar a más usuarios que pueden disfrutar de unas instalaciones con la mayor comodidad.
En definitiva, la solución definitiva, rápida y limpia para ampliar la instalación, sin necesidad de obras ni licencias.

Potenciar el bienestar de los empleados

Esta terraza corporativa es un claro ejemplo de la apuesta de las grandes compañías por un nuevo modelo de gestión de los recursos humanos, basado en potenciar la creatividad y el talento de cada uno de los integrantes de un equipo.
Para estas compañías, Saxun ofrece diversas soluciones a través de sus productos funcionales y versátiles que aportan confort, permitiendo aprovechar los espacios de distintas maneras.
Los sofisticados diseños, la amplia gama cromática y de tejidos técnicos, así como la posibilidad de domotización de la práctica totalidad de los sistemas, convierten a los sistemas de Saxun en el producto perfecto, fruto de más de 60 años de investigación en estética y comodidad.

Saxun www.saxun.com

PROYECTO
a fondo





HOTEL PEZ ESPADA

Pez Espada es un hotel emblemático de Torremolinos que, desde su inauguración en 1959, se posicionó como el precursor de la Arquitectura del Relax en la región. En 2020 Azora European Hotel & Lodging, propietaria del establecimiento, y su gestor, grupo Med Playa, decidieron rehabilitar el hotel y para ello confiaron el diseño de las zonas comunes a Ilmiodesign. *Fotografías: Rubén Ortiz*

Recuperar el esplendor original



Para reposicionar el Hotel Pez Espada, el estudio Ilmiodesign ha remodelado los espacios con el objetivo de devolverle el esplendor original con un estilo sofisticado y actual. Su actuación ha creado una diferenciación entre las diversas zonas del hotel ofreciendo espacios que van *in crescendo* desde un estilo más fresco y relajado para las zonas exteriores, hasta un marcado dramatismo y teatralidad presente en el *lobby* del hotel.

Como hilo conductor de las diferentes áreas se han empleado imágenes de la arquitectura original del hotel, así como de celebridades que se hospedaron en el mismo y que protagonizaron algunas de las situaciones y anécdotas más señaladas de su historia.

Igualmente, Ilmiodesign ha utilizado de forma repetida la gráfica con la imagen del pez espada en el diseño de elementos tan variados como alicatados, pérgolas o techos o incluso lámparas. Así, aunque se haya creado una diferenciación estética entre los espacios en función de la formalidad de su uso, todos ellos tienen una conexión y son fruto del mismo objetivo: revivir los años dorados del Hotel Pez Espada.





COMO HILO CONDUCTOR DE LAS DISTINTAS ZONAS SE HAN USADO IMÁGENES DE LA ARQUITECTURA ORIGINAL DEL HOTEL, ASÍ COMO DE CELEBRIDADES QUE SE HOSPEDARON EN ÉL





Espacios sofisticados

El establecimiento se abre al público a través de espacios como el recibidor, el Hall of Fame y el *lobby*, donde Andrea Spada y Michele Corbani, fundadores de Ilmiodesign, han tratado con sumo respeto elementos originales como su panelado de madera, el famoso mural pintado por Pierre François o su emblemática escultura de pez espada que, actualmente, preside el mostrador de recepción tras una gran vitrina de marcos dorados.

Su característico suelo y columnas de irregulares formas se unifican gracias a la creación de una lengua longitudinal dorada que acentúa la división entre los espacios laterales y central. Este último se caracteriza por su cuidada iluminación mediante grandes *chandeliers* circulares y elementos puntuales que bañan las sinuosas curvas de las columnas.

Tanto en el *lobby* como en el Hall of Fame se han generado pequeños espacios de interacción para los huéspedes mediante la disposición del mobi-







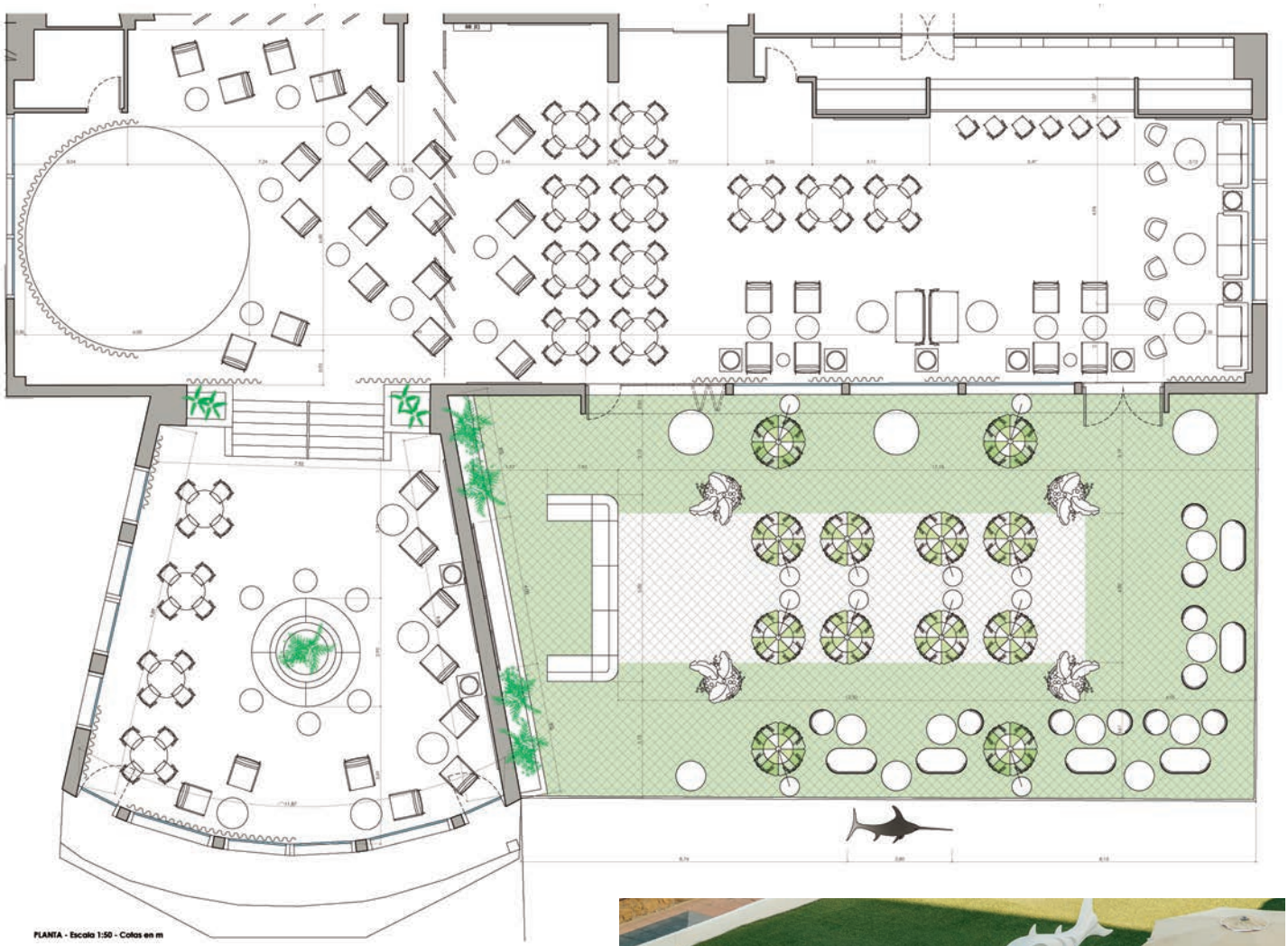




liario, el empleo de elementos móviles (como las cortinas) y de elementos fijos (como los arcos de diseño) propios de una reinterpretación contemporánea con toques art decó.

El establecimiento también cuenta con distintas salas pensadas para el ocio y disfrute, entre los que destaca el salón Mediterráneo, donde el mobiliario mantiene una estética elegante y sofisticada, pero por su ambiente festivo y sus vistas directas al mar el dúo italiano ha apostado por un vibrante azul turquesa para vestir las paredes, restando seriedad al espacio. Una vez más, la iluminación juega un papel importante, por lo que gran parte de las luminarias han sido especialmente diseñadas por Ilmiodesign en exclusiva.

Por otra parte, en la zona exterior, su terraza destaca por el gran mural de Rita Hayworth y por el juego visual creado por la combinación de los colores verde menta y blanco, tanto en el mobiliario como en el propio solado. Una reproducción de las escultura del pez espada corona las vistas al mar.







FICHA TÉCNICA

Autores del proyecto: **Andrea Spada y Michele Corbani, de Ilmiodesign** · Mobiliario exterior: **Isimar** · Apliques de exterior: **Marset** · Mesas y maceteros de exterior: **Slide Design** · Iluminación técnica: **Laser** · Luminarias diseño: **Ilmiodesign** · Encimera mostrador entrada: **Neolith** · Telas sofás: **Kvadrat** · Sillas: **TM Sillerías**

HOTEL PEZ ESPADA

Salvador Allende, 11. 29620 Torremolinos (Málaga). www.medplaya.es

ORGANIZADO POR:

GRAN HOTEL TURISMO

Equipamiento CONTRACT hostelero

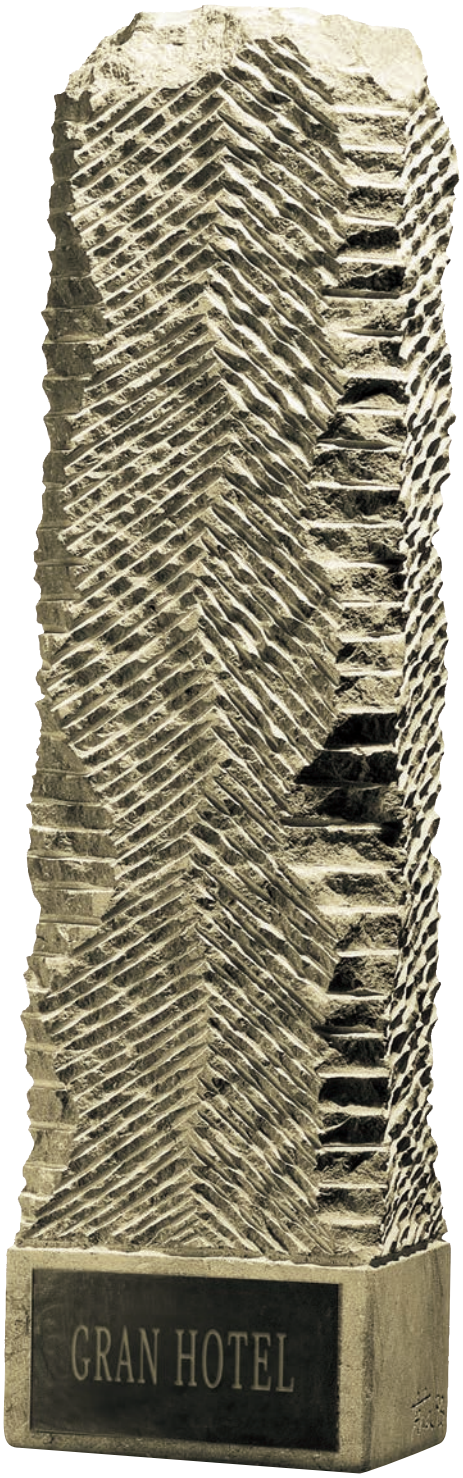
CURT EDICIONES SA

Roca

2022 · XIII CONVOCATORIA

PREMIOS ROCA

a la iniciativa hotelera



VUELVEN LOS PREMIOS

Inscripciones en

www.premiosrocahotel.com

COLABORAN:

almeida

GROUPE GM AMENITIES EXCLUSIVOS

interihotel BY CENFIM

ORAC DECOR

RATIONAL

tattoo.



PROYECTO
a fondo

MOMA EXPERIENCE



El nuevo restaurante Moma Experience, de Badajoz, nace con el fin de convertirse en un espacio que combina gastronomía, lujo y exclusividad para hacer gozar a sus comensales de una experiencia en todos los sentidos. *Fotografías: Juan Serrano Corbella*

Museo de arte contemporáneo



El estudio de interiorismo Blue Indico, con Rosa García al frente, ha sido el responsable de liderar, junto a Antonio García Treviño, decorador de Vical, el proyecto de decoración Moma Experience, que ha tenido como objetivo simular un museo de arte contemporáneo en un espacio creado para el disfrute de la gastronomía, combinando así los sentidos de gusto, visa y tacto para que el comensal viaje y sienta cosas distintas en un mismo local.

El restaurante está situado en el edificio Badajoz Siglo XXI, siendo este uno de los inmuebles más emblemáticos de la capital por su arquitectura contemporánea y por alcanzar el punto más alto de la ciudad. Y, por este motivo, el proyecto de decoración de Moma Experience estuvo muy ligado a la esencia del edificio del cual iba a formar parte.

El resultado de esta combinación entre la arquitectura que ya presentaba el edificio y la decoración e interiorismo que se le ha otorgado deriva en un exclusivo restaurante con una marcada personalidad Vical, ya que todas las piezas que se escogieron para la decoración son de Vical.













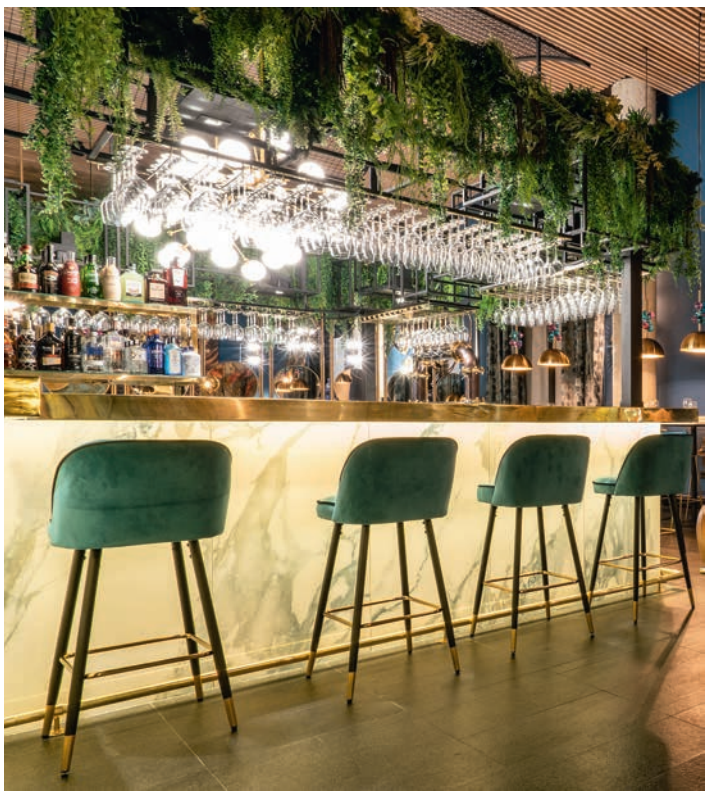
Con el objetivo de mantener la estética y esencia del edificio se apostó por piezas de la línea Concept de Vical, siendo el punto de partida del proyecto de interiorismo: mantener el estilo contemporáneo del edificio, pero con la libertad de jugar con las texturas, formas y tonos de color en el mobiliario.

En las zonas donde están situadas las mesas altas o la barra, se juega con tonos más llamativos como el mostaza, azul marino y dorado en la decoración, así como combinando diferentes texturas y materiales para dar ese toque de sofisticación y majestuosidad.

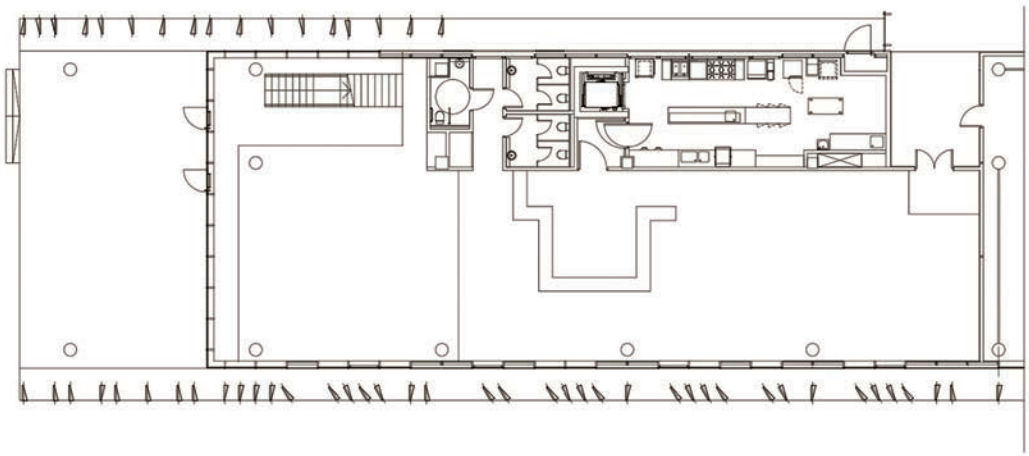
Para las estancias con mesas bajas se ha optado por incluir tonos más oscuros en el mobiliario y jugar con la decoración para dar luz a entorno: lámparas de techo en tonos dorados y plantas para dar frescura y viveza.

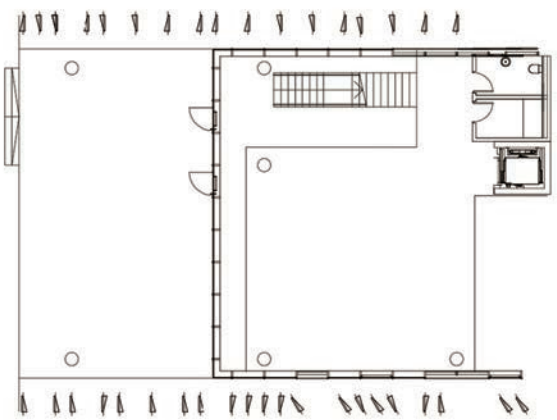
Con este contraste de tonos y disposición de mobiliario, Antonio García y Rosa García consiguen dar sentido a cada estancia.

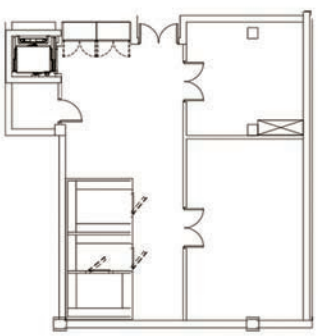
El resultado es un espacio que, como su nombre indica, más que un restaurante, es una experiencia para todo el comensal que vaya.











FICHA TÉCNICA

Proyecto de interiorismo: **Rosa García de Estudio Blue Indico / Antonio García Treviño de Vical**
Muebles, iluminación, textiles y decoración: **Vical Home**
Cortinas: **Lizzo**
Revestimientos y pavimentos: **Cosentino**

RESTAURANTE
MOMA EXPERIENCE
Paseo Fluvial, 40.
Edificio Ibercaja.
06011 Badajoz.
Tel.: 924 236 340.

Nuevos colaboradores

JF Almeida



Más de 40 años de experiencia fabricando prendas de rizo, cama y restauración para el sector hostelero llevan a JF Almeida a ser un proveedor de referencia para vestir hoteles de alta gama. Es una fábrica plenamente vertical que no depende de terceros en ninguno de los pasos productivos ya que en sus instalaciones se realiza el proceso completo de producción de cada prenda; producción fundamentada y adaptada sobre procesos sostenibles tanto en ahorro energético o agua como en la baja emisión de sustancias nocivas para el entorno en todos sus procesos productivos. Dispone de certificados medioambientales como Oeko Tex, Gots, BCI, Global Recycled o Clear to Wear, entre otros.

Groupe GM

Groupe GM, presente en más de 70 países, lleva ya más de 50 años de experiencia en el diseño, concepción y producción de líneas de *amenities* y complementos adaptadas a las necesidades del hotelero. A través de una red internacional de agentes especializados, Groupe GM distribuye una cartera única de más de 40 marcas. Además de sus propias gamas, tiene varios acuerdos de licencia exclusivos con marcas de cosmética, moda, diseño y spa reconocidas internacionalmente. Su gran desafío actual es dar respuesta a la creciente demanda de soluciones más *ecofriendly* a través de su programa Care About Earth, con productos más sostenibles y ecorresponsables.





Los hermanos Torres vuelven a ser miembros del jurado de los Premios Roca a la Iniciativa Hotelera

Jurado

El jurado de la IXII convocatoria de los Premios Roca a la Iniciativa Hotelera está compuesto por importantes personalidades del sector hotelero, turístico y gastronómico, así como de directivos relacionados con el mundo de la arquitectura, el diseño, la prescripción, etc.

Entre los miembros del jurado se encuentran:

- **Enrique Curt,** *Presidente Fundador de Curt Ediciones*
- **Laura Curt,** *Directora de la XIII Convocatoria Premios Roca a la Iniciativa Hotelera y Editora de Curt Ediciones*
- **Xavier Torras,** *Communications Director de Roca*
- **Javier y Sergio Torres,** *chefs restaurante Cocina Hermanos Torres*
- **David Alayeto,** *Fundador de Estudio IN*
- **Toni Zaragoza,** *Director de InteriHotel*
- **Vicente Romero,** *Presidente de CIDH Círculo Internacional de Directores de Hotel*
- **Álvaro Carrillo de Albornoz,** *Director general del Instituto Tecnológico Hotelero*

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
ROCA BARCELONA GALLERY





¡Nos vemos en la gran noche de los hoteles!

El próximo 2 de junio se entregarán los Premios Roca a la Iniciativa Hotelera en una velada en la que el sector hotelero y turístico volverá a reunirse tras la pandemia. Una noche de celebración en la que las estrellas hoteleras brillarán más que nunca.

Las 12 categorías que forman parte de esta convocatoria, y de las que próximamente se conocerán sus nominados, 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**



Más información en www.premiosrocahotel.com

COLABORAN:

almeida · GROUPE GM AMENITIES EXCLUSIVOS · interihotel BY CENFIM · ORAC DECOR · RATIONAL · tattoo.

Alimentos *plant based*

Zyrcular Foods, que desarrolla, produce y distribuye productos de proteína alternativa, amplía su marca propia Amara con buñuelos con sabor a bacalao, *pulled pork* y chorizo, todos ellos *plant based*. El objetivo de la compañía es elaborar productos adaptados al sabor local, más saludables y destinados a un público familiar, y que el sector horeca pueda introducirlos en sus cartas.





Aceite vegetal de alto rendimiento

Debido a la crisis del aceite de girasol provocada por la guerra de Ucrania, Olis Bargalló ha lanzado un nuevo aceite vegetal de alto rendimiento en garrafas de 25 litros. Ideado para cocinas profesionales, es un aceite 100% vegetal de alto contenido oleico, elaborado con una fórmula especial a base de aceite refinado de girasol, aceite girasol alto oleico, aceite de soja y aceite de palma. Es un *coupage* perfecto para frituras que, además, no provoca espuma y prácticamente no emite humo.

Vermut artesanal

Canals & Munné lanza Vermouth Artesanal, una bebida que permite un amplio maridaje: aceitunas, anchoas, queso, patatas fritas, mejillones, berberechos, choricitos, patatas bravas, embutidos de todo tipo… De color ámbar brillante, en nariz se combinan notas de madera con especias y hierbas mediterráneas. En boca tiene un perfecto equilibrio entre acidez y amargura.





QUESO EN MONODOSIS

Prácticos e higiénicos, los sobres monodosis de queso en plástico 100% reciclable de DalterFood Group satisfacen una tendencia creciente del mercado: la seguridad alimentaria. Son completamente personalizables en cuanto a contenido (con materias primas como Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Pecorino Romano y Pecorino Sardo, más las referencias vegetarianas Spinoro y Pastamore), corte (en polvo, escamas, juliana, hojas…), gramaje, forma del sobre y marca.

DELICIAS ITALIANAS

Pizza Margherita 15x20 con rica *mozzarella* y puré de tomate, Focaccia Queso Stracchino 15x20 con auténtico queso *stracchino* y Focaccia Mediterránea 15x20 con verduras mixtas son las tres delicias italianas de Vandemoortele. Sin aditivos, ni colorantes, ni aromatizantes artificiales, estos productos están elaborados con ingredientes de primerísima calidad, aceite de oliva virgen extra y siguiendo las recetas originales para deleitar con todo su sabor en cada bocado del cliente.





Innovador dispensador de mayonesas y salsas

Ybarra lanza, junto a Gallina Blanca Food Service, un dispensador de *pouch* (bolsa) de mayonesas y salas. El formato *pouch* es un envase que posibilita el uso de manera higiénica, limpia y eficiente de mayonesas y salsas tanto en cocina como en sala. Entre sus beneficios se encuentran: seguridad e higiene, control de costes, sostenibilidad, homogeneidad en el plato, ahorro de tiempo, y facilidad de uso.



AOVE con notas frutales

Dehesa de los Llanos presenta su aceite de oliva virgen extra arbequina. Cuenta con un color verde intenso que aumenta los tonos cuanto más maduro es. De aroma frutado, con ligero sabor a manzana, verde herbáceo medio amargo. Un zumo natural de aceituna suave y muy fluido en boca, siendo atributos específicos la tomatera y el sabor a hierba recién cortada.

Alternativa a los refrescos convencionales



Jengibre y Limón, Frutos Rojos, Cúrcuma y Original configuran la nueva versión de Kombucha de Mūn Ferments y oscilan entre los 0,5 y los 1,8 gramos de azúcar por cada 100 mililitros de bebida. La fermentación que se lleva a cabo es larga, superior a los 30 días, y el producto final apenas contiene azúcar convirtiéndose en una alternativa perfecta a los refrescos convencionales. Las nuevas Mūn Kombucha están envasadas en vidrio en los formatos de 250 y 500 ml.

VENDING Y DISPENSING
SATISFACCIÓN INMEDIATA

Las máquinas dispensadoras automáticas permiten que el cliente tenga siempre a mano bebidas, alimentos y otro tipo de productos a cualquier hora del día sin que se precise la intervención del personal del establecimiento. *Por Isabel Fernández*


AZKOYEN

Apostar por el *vending* y el *dispensing* en horeca es una tendencia por cuestiones económicas al garantizar un mejor rendimiento, ya que se agiliza el servicio y no se necesita tanto personal. Además, las máquinas dispensadoras ofrecen una forma práctica e higiénica de facilitar productos con un mantenimiento sencillo por parte del establecimiento. Se trata de espacios de alta rotación que pueden reponerse varias veces al día y producen una satisfacción inmediata a aquellas personas que adquieren el producto.

Su papel en los hoteles

Dependiendo del posicionamiento de su modelo de negocio, existen numerosas posibilidades de máquinas de *vending* y *dispensing* para hoteles. Por ejemplo, algunos establecimientos ofrecen venta automática de productos de higiene personal, toallas o accesorios de belleza, además de tener máquinas de café, bebidas y alimentación, o que dispensen por ejemplo bandejas en los restaurantes.

En los últimos años, la demanda de los hoteles va dirigida a un servicio de *dispensing* de café y/o zumo, y partiendo de esa base, la innovación se centra en incrementar la calidad de producto ofrecido. De esta manera, se pueden encontrar en los hoteles un servicio de cafetería con *corners* específicos con alimentos y bebidas para llevar o servir en la barra del bar, que proporcionan una amplia oferta de productos. Además, la pandemia del Covid-19 ha generado que la digitalización y el concepto *unattended* se implementen de manera inmediata para salvaguardar la seguridad del cliente.

Para Guillermo López, responsable del canal horeca de Evoca Group, el protagonismo de estas máquinas radica en "poder ofrecer una variedad de producto y un servicio añadido". Además, como indica Ovidio García Suárez, de ETN Vending, "son máquinas ideales para el turista". Por su parte, Abraham García Ayllón, director de Marketing y Comunicación de Alliance Vending, apunta que "el *vending*, el *dispensing* o cualquier otro tipo de asistencia de restauración en formato de venta automática juegan un papel muy importante en aquellos hoteles que, sobre todo, quieren ofrecer a sus huéspedes un servicio integral durante su estancia. Esto incluye la posibilidad de tener un servicio 24 horas de oferta en restauración. De hecho, mantener la estructura que requiere el poder dar un servicio durante 24 horas de restauración de modo presencial supone un alto coste para un hotel, por lo que este tipo de servicios que se ofrecen de un modo más desatendido suponen un ahorro de gastos de implantación y mantenimiento importantes. Así, para cualquier hotel interesado en dar un valor añadido a sus huéspedes y potenciar su imagen porque es capaz de satisfacer cualquier necesidad de sus clientes en cualquier momento del día, el servicio *vending* o *dispensing* es muy interesante para resolver sus demandas de manera ininterrumpida y constante". Asimismo, Isaac Guerra, administrador de Nexus Machines, opina que "la disponibilidad de expendedoras automáticas y máquinas de *dispensing* no son equipamientos nuevos para los hoteles. Desde hace años, el *dispensing* es habitual y, posteriormente, el *vending* también entró con fuerza. El *dispensing* permite principalmente suministrar a los clientes café, bebidas calientes y zumos para

los desayunos de bufé libre. El *vending* permite poner a disposición del cliente una serie de productos alimenticios y bebidas fuera del horario de apertura de restaurante o bar o, simplemente, si el hotel no dispone de estos. No requiere de personal y está disponible 24 horas". Además, Antonio Miguel Hernández, director comercial /*sales director* Iberia de Quality Espresso, añade que, "si bien el *dispensing* hace años que está presente en los hoteles, en los últimos tiempos ha tenido que adaptarse a unos requisitos de higiene, salud y seguridad cada vez más exigentes. Por otra parte, "la inclusión del *dispensing* en los hoteles ha tenido que realizarse teniendo en cuenta que nos encontramos ante clientes cada vez más exigentes y que esperan un café *espresso* de alta calidad en cualquier entorno y situación. Asimismo, una creciente demanda de formatos de mayor tamaño propiciado por la tendencia del Coffee to Go ha ofrecido interesantes soluciones en el ámbito del *dispensing*. De hecho, las máquinas superautomáticas que se utilizan hoy poco tienen que ver con los dispensadores que se usaban anteriormente".

Pero, ¿está la venta automática restringida a una tipología de establecimientos concreta o es válida para todos? Guillermo López, de Evoca Group, responde que, "en principio, es válida para todos, con cualquier sistema de pago disponible, normalmente monedero o tarjeta, aunque cada vez más se están imponiendo *apps* de pago. En ocasiones, se habilita solo





ALLIANCE VENDING

para el personal con sistemas cautivos". Asimismo, Abraham García Ayllón, de Alliance Vending, apunta que "la venta automática no está restringida a un establecimiento en concreto. A lo largo de nuestra actividad, intentamos enfocar el servicio para cualquier tipo de hotel aportando una solución adecuada para cada establecimiento. Para llegar a este punto, nos centramos en buscar aquellas condiciones que favorezcan tanto al proveedor de servicio de *vending* para hoteles como al establecimiento a la hora de prestar el servicio de venta automática a través de oferta, precios y condiciones apropiadas, y todo diseñado a la medida de cada emplazamiento hotelero". En cambio, Isaac Guerra, de Nexus Machines, aclara que "debería ser válida para todos, aunque es cierto que hoteles de más categoría lo ven como un servicio de nivel más bajo. Sin embargo, una máquina expendedora bonita y bien integrada en el entorno puede suponer más un servicio *premium* que un elemento *low cost*". Por otro lado, Juan José Alberdi, director general de las divisiones de Coffee & Vending Systems y Payment Technologies de Azkoyen Group, sostiene que "la tendencia desde hace unos años es a estaciones desatendidas, lo que implica que todos los servicios estén automatizados. La distribución automática claramente juega un papel muy importante en el momento actual para dar servicios inmediatos al usuario y es aplicable a cualquier tipo de emplazamiento: estaciones de servicio, hospitales, espacios públicos, hoteles, etc. La clave está en que el consumidor tiene que sentirse cómodo y bien atendido, y para ello cualquier sistema de distribución automática tiene que ser fácil, intuitivo y capaz de satisfacer las necesidades del consumidor".

Valor añadido y fuente de ingresos

Las máquinas expendedoras acostumbran a ser un valor añadido para los huéspedes de los hoteles, pero también es una entrada de dinero 'fácil' ya que se suelen suscribir acuerdos de explotación con un operador de *vending*. No sustituye a lo que pueda ofrecer la cafetería o el *catering*, pero sí que un complemento para el consumo fuera de las horas clásicas y, además, dispensan productos diferentes.

Para Juan José Alberdi, director general de Azkoyen Group, "la amplitud de horarios y la adaptabilidad a la multiventa de productos permiten la obtención de una fuente extra de ingresos a la vez que se da un valor añadido al cliente. Proporcionando la posibilidad de introducir en el portafolio de venta productos de aseo personal, accesorios electrónicos, comida, café, EPIs…, en máquinas a disposición de cliente se cumple ambos aspectos: aumento de valor percibido por el cliente e ingresos complementarios añadidos 24/7". A ello hay que añadir la opinión de Antonio Miguel Hernández, de Quality Espresso: "Las máquinas superautomáticas que elaboran café *espresso* y todo tipo de bebidas con leche fresca, bien gestionadas, son una clara fuente de ingresos para cualquier establecimiento, pero sin duda también aportan un gran valor añadido. No hay que olvidar que nos encontramos con un consumidor más concienciado, interesado por la sostenibilidad y el medio ambiente, que se preocupa por el planeta en su consumo de café, desde la producción del café hasta su posterior elaboración para convertirlo en el *espresso* perfecto con máquinas *ecofriendlies*. Por esta razón, ofrecer un servicio ágil y responsable siempre supone una puesta en valor del establecimiento".


NH HIRSCHBERG HEIDELBERG

Ventajas

Flexibilidad, facilidad de uso y seguridad son algunas de las ventajas más demandadas por los operadores hoteleros. También que sean de bajo consumo energético, que sean máquinas visualmente atractivas para captar la atención del cliente, que tengan la más amplia oferta de métodos de pago, que optimicen el espacio y que ofrezcan una amplia variedad de productos, y no solo de alimentación y bebidas.

Así, Abraham García Ayllón, de Alliance Vending, cree que "los aspectos más valorados por los hoteleros son la fiabilidad y la estética de la instalación. Por un lado, la fiabilidad permite solucionar las necesidades de los huéspedes durante las 24 horas del día, por lo que es importante que la máquina sea lo más eficiente posible y que apenas produzca averías en su sistema o roturas de *stock*. Por otro lado, la es-



tética de la máquina forma parte de ese 'escaparate' que atrae al consumidor y le incentiva a comprar los productos que ofrece. Esto favorece tanto al proveedor de *vending* como al propio hotel, ya que ve aumentados sus ingresos a medida que se incrementan las ventas en las propias máquinas. Por este motivo, un escaparate atractivo en cuanto a su estética y oferta de producto favorecerá la compra en las máquinas de venta automática". Por su parte, Isaac Guerra, de Nexus Machine, añade "facilidad de uso (programación de precios, facilidad de reposición, facilidad de modificación de carriles por si se requiere cambio de referencias…), fiabilidad (que no den problemas) y servicio postventa (que se reparen pronto)". Además, Antonio Miguel Hernández, de Quality Espresso, sostiene que "deben

Diferenciando conceptos

- **VENDING: venta de productos a través de máquinas automáticas, ya sea con monedas o tarjeta. La persona puede comprar el producto que desee cuando le apetece, sin horarios.**
- **DISPENSING: no interviene ningún método de pago para hacerse con el producto. Por ejemplo, en los bufés de desayuno hay máquinas a través de las cuales el cliente se autoabastece, tantas veces como desee, de café, zumo, yogur…**
- **OFFICE COFFEE SERVICE (O.C.S): máquinas de café para oficinas que funcionan con cápsulas y que pueden encontrarse también en algunas habitaciones de hotel.**

cubrir las necesidades de servicio de sus establecimientos con resultados de calidad, al mismo tiempo que cumplen con las más estrictas normas de seguridad y protección. Por una parte, en el servicio de desayuno necesitan máquinas compactas, con un atractivo diseño y con intuitivas pantallas táctiles que faciliten la selección de la bebida por parte del usuario, garantizando un café *espresso* de alta calidad molido al instante. En los *coffee corners*, los hoteles valoran tener máquinas fiables y de alta calidad que dispongan de conexión remota para controlar tanto su rendimiento y rentabilidad como su mantenimiento para evitar interrupciones del servicio y alargar su vida útil". Para Juan José Alberdi, de Azkoyen Group, "actualmente, debido a la situación en la que nos encontramos, la higiene y se-

Eficiencia energética

Las empresas fabricantes de máquinas de *vending* y *dispensing* hace tiempo que trabajan en una nueva generación de expendedoras en las que la eficiencia energética es la máxima protagonista. Las expendedoras actuales son más eficientes energéticamente que antes. A la sostenibilidad se une la problemática de la subida de los precios de la electricidad: ante la imparable subida de la luz, la necesidad de contar con maquinaria con un alto certificado energético está siendo la prioridad para los empresarios. A ello se suma ofrecer soluciones respetuosas con el medio ambiente. Así, en las máquinas refrigeradas se implementan el grupo de frío R290, un gas natural con bajo GWP (Global Warming Potential), empleado en refrigeración comercial y doméstica. También hay neveras inteligentes que automáticamente controlan el *stock* en todo momento y, por ejemplo, pueden avisar de que los productos están a punto de caducar.



QUALITY ESPRESSO

NECTA (EVOCA GROUP)



LOS SISTEMAS DE DISPENSACIÓN AUTOMÁTICA TIENEN QUE SER INTUITIVOS Y CAPAZ DE SASTISFACER LAS NECESIDADES DEL USUARIO

guridad son aspectos que priman a la hora de elegir este tipo de maquinaria. El sector horeca ha sido una de las grandes víctimas de esta pandemia y esto se ha notado significativamente. En este sentido, en estos dos años hemos sido testigos de lo rápido que pueden cambiar nuestros hábitos de consumo y hay que trabajar para adaptarse a este contexto. Así surgió la revolucionaria tecnología Distance Selection, que permite seleccionar el producto a una distancia de 2 cm de la superficie de la máquina".

Máquinas más demandadas

En cuanto al tipo de maquinaria que se instala más en los hoteles, Guillermo López, de Evoca Group, comenta que hay "de todo tipo de bebidas frías, calientes y *snacks*, con pantallas táctiles, más intuitivas y sencillas, tanto para la selección del producto como para el pago".



NEXUS MACHINE

Además, Abraham García Ayllon, de Alliance Vending, apuesta por "las de *snacks* y bebidas frías en cualquiera de sus formatos, tamaños y capacidades, que se renuevan según los gustos del mercado y las innovaciones que ofrece la tecnología para que resulten más atractivas, fiables y robustas. Estas máquinas permiten a los hoteles incluir muchas referencias y gran capacidad al mismo tiempo. Esto se debe a que otro tipo de máquinas, como pueden ser las dedicadas al servicio de café u otro tipo de bebidas asociadas al desayuno, ya suelen cubrirse desde el propio hotel y no resultan tan interesantes para este tipo de establecimientos como las de *snacks* y bebidas". Por su parte, Isaac Guerra, de Nexus Machines, afirma que "máquinas mixtas de *snacks* y bebidas es lo más habitual. Poder tomar un tentempié o un agua a las 3 de la madrugada, por ejemplo, es lo que los huéspedes precisan más, ya que las



neveras de las habitaciones han ido desapareciendo, por su ruido, su mantenimiento y las pérdidas que suponía los productos impagados". Asimismo, Juan José Alberdi, de Grupo Azkoyen, indica que "normalmente depende de la zona en la que se coloque la máquina, pero las más demandadas por los hoteles suelen ser las instaladas para el servicio bufé de los desayunos".

Innovaciones

La tendencia hacia el automatismo y la sencillez de procesos en horeca es una realidad. Sencillez, tecnología, diseño y variedad de combinaciones para dar el mejor servicio al cliente final son características presentes en las máquinas de las principales firmas del mercado.

Por otro lado, todo parece indicar que el uso de monedas y efectivo en las máquinas de *vending* desaparecerá. Ya hay muchas máquinas que son compatibles con diferentes tecnologías para el pago por móvil. Es más, en muchos casos ya funcionan de esta forma en los distintos nichos de mercado, disponiendo de conectividad Wi Fi, Bluetooth e Internet 3G. Además, se han desarrollado *apps* móviles que posibilitan el pago a través de tarjeta de crédito o tarjeta monedero.

En este sentido, Guillermo López, de Evoca Group, indica que las novedades que se están introduciendo en el sector son "*apps* para los medios de pago, conectividad, además de mejoras en el tratamiento de la leche líquida. También se están mejorando los sistemas de limpieza para que sean más cómodos para el establecimiento, a lo que hay que añadir los desarrollos en los sistemas de control de todo tipo que nos permite la conectividad de la máquina". Sobre ello insiste Isaac Guerra, de Nexus Machine: "Las novedades se centran más en los sistemas de pago. La tendencia es eliminar el efectivo y utilizar sistemas de pago de tarjeta bancaria o móvil en su lugar. El hotel evita manipulación de dinero (monedas y billetes) y no precisa tener un *stock* de cambio ni nada similar. Se reciben en el banco directamente los pagos, y fuera problemas y tarea extra. Además, facilita el control de *stock*; tantas ventas, tanto ingresado. También está entrando con fuerza el concepto de *minimarket*, estaciones de abastecimiento de productos (refrescos, *snacks*, café…), con un concepto más tradicional de autoservicio con el que se pueda cargar el consumo a la tarjeta de la habitación". Otro de los servicios que despierta gran interés es "el de las máquinas de café en monodosis para habitaciones del establecimiento: pueden instalarse solo en aquellas de formato superior o *premium* o para todas las habitaciones, según el criterio que se establezca", afirma Abraham García Ayllón, de Alliance Vending.●

BEZOYA (GRUPO PASCUAL



Reducir plásticos

Se están introduciendo cada vez más fuentes y máquinas automáticas de agua ya que con ellas disminuye el impacto de los plásticos empleados en los envases. Un ejemplo de ello son las novedades que se ha podido ver en la última feria de Alimentaria, en Barcelona, por parte de la compañía AguaKMZero que, ante la necesaria reducción de los envases de un solo uso en los restaurantes, propone dispensadores de agua filtrada. También han innovado en *vending* con una máquina para rellenar botellas reutilizables o comprar una si no se lleva encima. Por otro lado, en HIP, celebrado en febrero en Madrid, Bezoya, para reducir la huella de carbono, presentó un grifo para dispensar agua que se surte de cajas de agua de 12 litros que están conectadas en batería, permitiendo un ahorro de espacio y energía, y eliminando la logística inversa y el uso de plásticos. Esta innovación cuenta también con una versión con grifo móvil para aquellos establecimientos en los que no es posible la instalación en barra por espacio.

Adaptarse a todos los estilos

Nofer amplía y renueva sus colecciones de accesorios para el baño. Como novedad destacan las líneas Verona, Corinto y Capri con atractivos diseños de líneas puras y actuales que encajan a la perfección con los espacios que son tendencia. Las colecciones están disponibles en acero inoxidable, latón cromado y aluminio, y en acabados como dorado cepillado, acero inoxidable satinado o brillante, negro mate y cromado brillo.





Diametro35 S (*smart*, simple y sorprendente) es una nueva colección de Ritmonio versátil, joven e innovadora en cuanto a configuraciones, acabados y amplitud de gama. Es una evolución de la gama Diametro 35, todo un icono clásico de la marca italiana. Su funcionalidad está determinada por el mando dotado de palanca larga, ligera y minimalista, pensada para hacer aún más práctica la experiencia de uso.



Dornbracht cuenta con nuevas duchas de lluvia en las que dos tipos de chorro se encargan de aportar relajación e higiene. Mientras la ducha de cabeza facilita la higiene corporal y el aclarado de cabello con su fuerte chorro concentrado, la de lluvia ofrece relajación con gotas de lluvia. El agua envuelve con suavidad el cuerpo, dejando libre la zona del rostro. También se ofrece con dos fuentes de luz integradas que pueden seleccionarse independientemente la una de la otra mediante mandos convencionales compatibles con Zigbee. Pueden ser controlados también con Alexa o Philips Hue, a través de comandos de voz.



Sofisticado y femenino

Compuesto por un gran lavabo de cerámica y una cómoda encimera, Narciso Vanity de Cerámica Cielo enriquece su simplicidad formal con un elemento Make Up integrado, equipado con un espejo y un portaaccesorios. Adornado con una elegante estructura de acero diseñada para permitir el máximo confort en el asiento –propuesta en negro mate, bronce cepillado o cemento–, Narciso Vanity está dedicada al propio ritual de bienestar y belleza. La característica estilística de esta colección es la perfecta combinación de formas refinadas y proporciones rigurosas capaces de crear atmósferas y sugerencias únicas.



Para un conjunto coordinado

Giada Edge de Novellini es la colección de accesorios de baño diseñada por Marco Pellici en la que los conceptos de comodidad y ergonomía se funden con una visión más estética. Giada Edge configura un conjunto coordinado y funcional que muestra naturalidad y elegancia. La colección incluye perchas, vasos, dosificadores y soportes para jabón, bases para limpiacristales, repisas, portarrollos, escobilleros y toalleros retroiluminados para bañeras. Se encuentra disponible en blanco, plata brillo y negro mate.

El sistema de grifería empotrada Block System de Tres es una propuesta que ofrece ligereza visual y alta calidad. Con una fisonomía compacta, está disponible en distintas formas de estilo minimalista y contemporáneo, cuadradas o redondas, para ducha o bañera, así como también en la línea de estilo retro Tres-Clasic. El 'alma' del empotrado, el sistema de instalación que permanece invisible, ha sido diseñado para que trabaje de forma silenciosa. Además, las griferías ofrecen gran simplicidad en el manejo, con control preciso de la temperatura gracias a su cartucho Tres Instant 67, de difícil obstrucción, alta durabilidad y con protección anticalcárea.

Ligereza visual





ADA
COSMETICS

Lalique - elegancia para todos los tiempos
Impresionará a sus invitados con la colección única de Lalique. La colección Lalique es sinónimo de excelencia superior con su fragancia delicada y calidad de primera.

SHAPE - el nuevo sistema dispensador
Con solo pulsar ligeramente el dispensador de ingeniería de precisión, será suficiente. Evitará que penetren gérmenes gracias al cierre con seguro para garantizar la higiene máxima y seguridad de sus invitados:
www.ada-cosmetics.com

«putting beauty into travel»
surprising, sustainable & safe



Herramientas versátiles

Z-Cut es la nueva línea de *gadgets* para rallar de Zwilling diseñada por Matteo Thum y Antonio Rodríguez. Se trata de una herramienta todo terreno compuesta por un cortador múltiple, una rebanadora de verduras y rallador manual. Gracias a sus cuatro cuchillas intercambiables (rallador fino, mediano, grueso y filo de corte), Z-Cut es multifuncional. Dispone de protección integrada para los dedos y es apto para lavavajillas.



Bandejas biodegradables

Eko Wing Tray es la nueva bandeja 100% biodegradable elaborada con fibra de caña de azúcar de la colección Chikio de Cookplay, ideal para *catering*, empresas y colectividades. Cuenta con un sistema polivalente y modular con bajo relieve donde poder combinar diferentes contenedores con tapa.

Inoxibar ha diseñado sus nuevas cubiteras con un revestimiento de madera exterior que se completa en el interior con un recipiente con o sin rejilla. De esta forma, las cubiteras se desmontan para limpiar, manteniendo intacto el atractivo diseño. La cubitera más grande es rectangular y tiene en su interior un recipiente de polietileno de alta densidad muy resistente en el que se pueden colocar varias botellas. Mide 44,5 cm de largo x 32 cm de ancho y cuenta con dos acabados (blanco y negro). La mediana mide 31x27,5 cm, y se fabrica en blanco, negro y madera. En el interior lleva un recipiente con rejilla de metacrilato perforada que permite filtrar el agua, almacenándola en la base de la cubitera, sin contacto con el contenido. Con estas mismas características, está fabricado el modelo pequeño, de 24,3x21,7 cm, que está disponible en blanco y en negro.

Cubiteras estéticas y funcionales



Diseños de chefs

En el diseño de los nuevos platos de porcelana destinados a la alta gastronomía, Vista Alegre ha recurrido a los chefs más consagrados. De esta asociación, han nacido piezas refinadas y exclusivas, que combinan la primacía del diseño Vista Alegre con la creatividad y el sentido práctico exigido por la gastronomía de excelencia. Los platos escogidos de esta colección son el plato Totem by Hermanos Torres (dos estrellas Michelin en Cocina Hermanos Torres), plato Bottle Leaf by Hermanos Roca (tres estrellas Michelin en El Celler de Can Roca) y plato Naiz de Diego Guerrero (dos estrellas Michelin por Dstage).

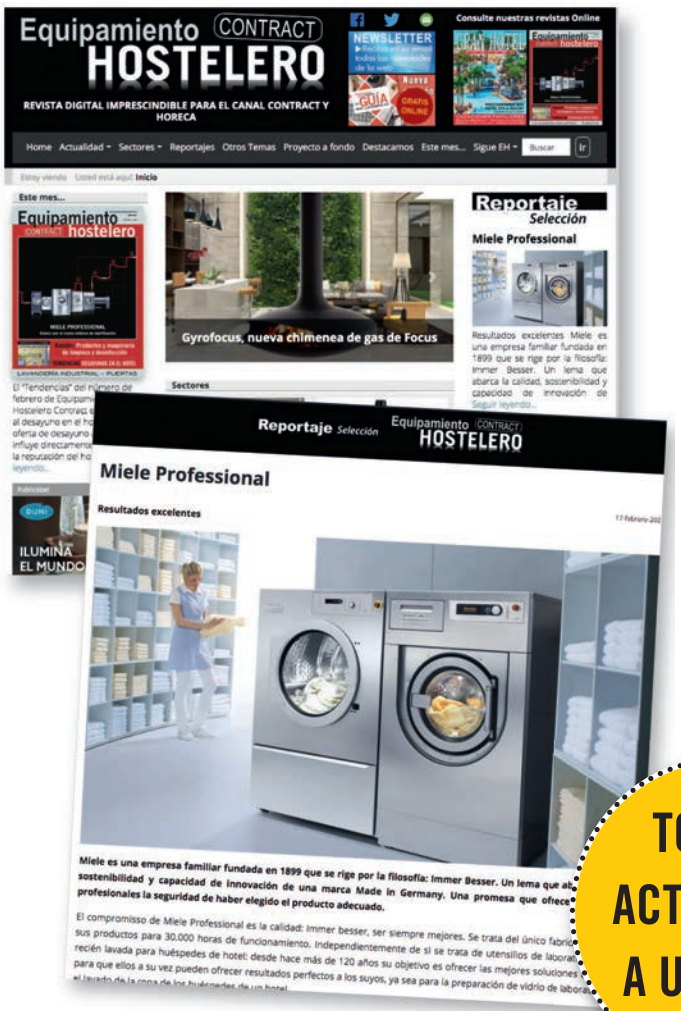


www.equipamientohostelero.com

La revista imprescindible para el canal Contract y Horeca







TODA LA ACTUALIDAD A UN CLICK

CURT EDICIONES SA
C/ Valencia, 279, 3º · 08009 Barcelona · Tel. 933 180 101 · comercialgranhotel@curtediciones.com · www.curtediciones.com

El *catering* es un negocio en el que se evoluciona constantemente. En los dos últimos años se ha visto afectado por la pandemia del Covid-19 y el descenso del número de eventos, pero la restauración se ha renovado y ha ampliado su oferta con servicios de *food delivery* y *take away*, al mismo que han aparecido otros conceptos como el de las cocinas fantasmas. *Por Isabel Fernández*

DEGERMAN



CATERING

HABILIDAD ORGANIZATIVA

El *catering* para eventos requiere una especial habilidad organizativa, un personal muy planificado e instruido, y tener un riguroso cuidado con los protocolos de trabajo para que el tiempo no juegue en contra.

Cuando se prepara un *catering*, hay que tener en cuenta especialmente el lugar de trabajo: zonas de emplatado, almacenaje en frío, abatimiento... y, sobre todo, disponer de maquinaria que permita elaborar grandes cantidades a la vez, ya que la producción rápida, diferenciada y simultánea de los diversos componentes del menú (verduras, carne, pescado, etc.) posibilita disminuir en hasta un 20% la superficie dedicada a la preparación y la producción de las comidas.

Equipos versátiles

Disponer por ejemplo de un horno de convección mixta para el servicio de *catering* de eventos o banquetes, además de tener en todo momento controlados tiempos y procesos de cocción, minimiza radicalmente la cantidad de aparatos necesarios para la preparación térmica de alimentos (freidoras, marmitas, etc.). Gracias a su gran versatilidad se puede elabo-

KLIMER



rar cualquier tipo de menú sólo con la ayuda de estos equipos, capaces de reproducir la totalidad de producciones de una cocina tradicional: plancha, parrilla, fritura, vapor, al vacío, etc. Los hornos y los sistemas de abatimiento permiten que los productos preserven todo su sabor, aroma y textura para que lleguen al comensal en óptimas condiciones. Mientras se realizan las preparaciones en el horno, el cocinero puede controlar la humedad exacta de los alimentos, así como programar y manejar de forma automática la temperatura de cada plato. El sistema de regeneración también puede ser preparado de antemano para que realice su función, de forma que los alimentos no sólo se mantendrán calientes hasta el momento del servicio, sino que también sabrán como recién hechos en el instante el que vayan a ser degustados por los comensales.



DEGERMAN

Puesta en escena con conciencia ecológica

A la hora de servir un *catering*, como sucede con el *packaging* del *take away* o *delivery*, hoy en día hay en el mercado productos que generan una mayor huella de carbono basados en la economía circular.
De esta manera, hay cuberterías, platos, bandejas, vasos, mantelerías, etc. fabricados con materiales 100% biodegradables y compostables: bambú, pasta de celulosa, fibra de caña de azúcar, hoja de palma, salvado de trigo, cartón Kraft, cpla, etc. Con ellos se reducen los residuos, al mismo tiempo que son recipientes aptos para refrigeración, regeneración y calentamiento.
Y no hay que olvidarse de que son estéticos. La comida es esencial en cualquier tipo de evento, pero la puesta en escena es lo primero que entra por la vista y, por tanto, es imprescindible para que, al finalizar el *catering*, el resultado sea un sobresaliente.

KLIMER



Seguridad alimentaria

En este tipo de eventos la producción y el acabado (*finishing*) de las comidas deben aproximarse lo más posible al momento del servicio. Existen hornos que incorporan un regulador del punto de condensación que crea una capa protectora de gotas microscópicas de agua que se adhieren a los alimentos durante el proceso de *finishing* como si fuera una segunda piel. El generador de vapor evita que se concentren gotas de condensación en los platos, y permite mantener todas las vitaminas, el color y sabor de los alimentos.
Los platos preparados en las cocinas centrales deben transportarse al destino donde se vaya a realizar la celebración o evento (o al comedor de cualquier tipo de colectividad: colegios, centros de trabajo…). Hay dos líneas de distribución: caliente y fría. La caliente está basada en elaborar platos a través de procesos de cocción más o menos convencionales y mantenerlos calientes a más de 67 ºC hasta el momento de consumirlos sin romper en ningún momento y bajo ningún concepto la cadena de valor. De esta manera, alcanzar esta temperatura garantiza la seguridad alimentaria, que los platos han sido "higienizados" por el tratamiento térmico para evitar la proliferación de microorganismos. Por su parte, la línea fría consiste en un sistema de producción en el que la comida puede haber sido hecha en el propio lugar de celebración o en la cocina central entre 0 ºC y + 5 ºC con un margen de más/menos de 2 ºC en la entrega de mercancías. Las pautas en cuanto a higienización y limpieza giran en torno a un protocolo denominado APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), un sistema de gestión de peligros que identifica, evalúa y controla los peligros relacionados con la seguridad de los alimentos y las bebidas.
Es importante que los alimentos se conserven en recipientes o contenedores diseñados específicamente para el contacto alimentario, pero que, además, eviten el riesgo de contaminación cruzada, a través de identificadores de color de los alimentos, y posibiliten la trazabilidad de los alimentos, identificado su procedencia, fecha de conservación, etc.
Además, son necesarios carros isotérmicos enfocados en la ergonomía y eficiencia durante el mantenimiento y transporte de comida caliente, fría, neutra o combinación de todas ellas. ●



COOKPLAY



La pandemia consolida nuevos negocios

Dentro de la restauración, el *delivery* y el *take away* se han consolidado a raíz de la pandemia y nuevas formas de negocio como las *dark kitchens* (cocinas fantasmas o deslocalizadas) pueden cobrar aún más protagonismo. Esta clase de espacios industriales, que integran cocinas tanto separadas como individuales o a modo de *coworking*, se muestran como una nueva vía de negocio para empresas especializadas en el mercado de las cocinas industriales, pudiendo ofrecer tanto el proyecto completo o llave en mano como su maquinaria o equipamiento. Además, unas de las consecuencias de la pandemia es que el teletrabajo se ha implantado en muchas empresas (al menos algunos días a la semana). En este sentido, las cocinas fantasmas pueden tener éxito en el *catering* corporativo ya que hay personas que no van a la oficina y comen en casa, siendo esta una buena oportunidad para que las *dark kitchens* puedan ofrecer platos en una plataforma digital y entregarla directamente en la "oficina en casa", abriendo de esta forma un nuevo segmento de negocio.

Por otro lado, durante el confinamiento y posteriores restricciones a causa del Covid-19, el servicio de *food delivery* y *take away* se disparó. Este hecho tuvo como resultado un incremento en la demanda y uso de envases para poder entregar o recoger la comida en bares y restaurantes. Ante esta situación, más del 73% de los hosteleros españoles afirmaron sentir responsabilidad por cuidar el *packaging* en los pedidos de comida y se mostraron preocupados por el impacto que los materiales utilizados pueden tener en el medio ambiente, según un estudio realizado por Makro.

Entre los artículos más solicitados se encuentran envases para transportar todo tipo de alimentos, destacando los envases biodegradables compuestos de cartón o caña de azúcar, así como los formatos monodosis de aceite, vinagre y sal.

Según se afirmó en la última edición de HIP celebrada en febrero, el *delivery* genera unos 150 billones de dólares al año y se espera que para 2030 alcance los 130 trillones de dólares. En 2021 el 45% de la población española confesaba haber utilizado este canal para disfrutar de la comida en casa.

La pandemia también ha impulsado canales como el *take away*, servicio que utilizan cada vez más los consumidores de hostelería, atrayendo a estas modalidades de servicio a clientes que antes no solían optar por ella, democratizando así su uso. Es indudable que la situación sanitaria ha sido un acelerador para un mercado que ya venía creciendo a doble dígito.



Nuevos acabados de color

Las String Lights diseñadas por Michael Anastassiades para Flos se presentan con dos nuevos acabados de color. Con String Lights, el diseñador chipriota ha recurrido a formas puras y originales, a la vez que sencillas y sofisticadas, ahora realzadas por nuevos matices. En la nueva versión de String Lights, originalmente disponible con difusores negros, un azul polvo intenso con un acabado de tacto suave se une al blanco y amplía el refinado juego de geometrías de los cuerpos luminosos esféricos o cónicos. La lámpara consiste en un cable eléctrico negro que encaja con precisión en las líneas formadas por las paredes. Del cable sobresalen dos fuentes de luz diferentes: la primera en forma de triángulo isósceles, la segunda en forma de esfera. Un sistema de tensores da volumen y un efecto 3D a la forma punteada del cable de luz que juega con el espacio, mientras que las dos lámparas difunden una luz led cálida.



Una bella columna luminosa

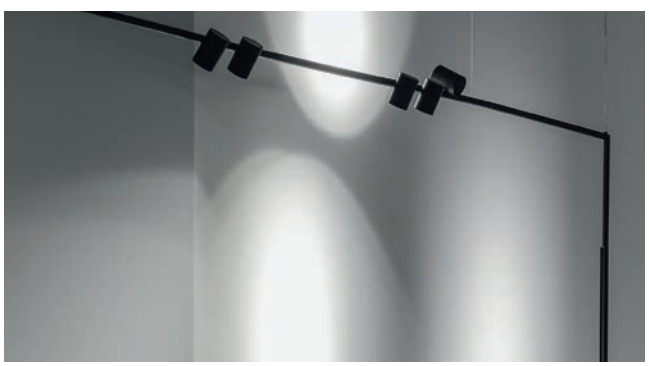
Alma Light presenta Totem I, su nueva creación de la mano de Cristian Cubiñá. Se trata de un pie de salón decorativo que combina hierro y vidrio, y cuya característica más visible es su cilindro de cristal estriado que configura una bella columna luminosa en toda su longitud. Con un original diseño con toques retro, Totem I transmite fortaleza y solidez pese a su transparencia, y está pensada para proporcionar luz general al espacio.



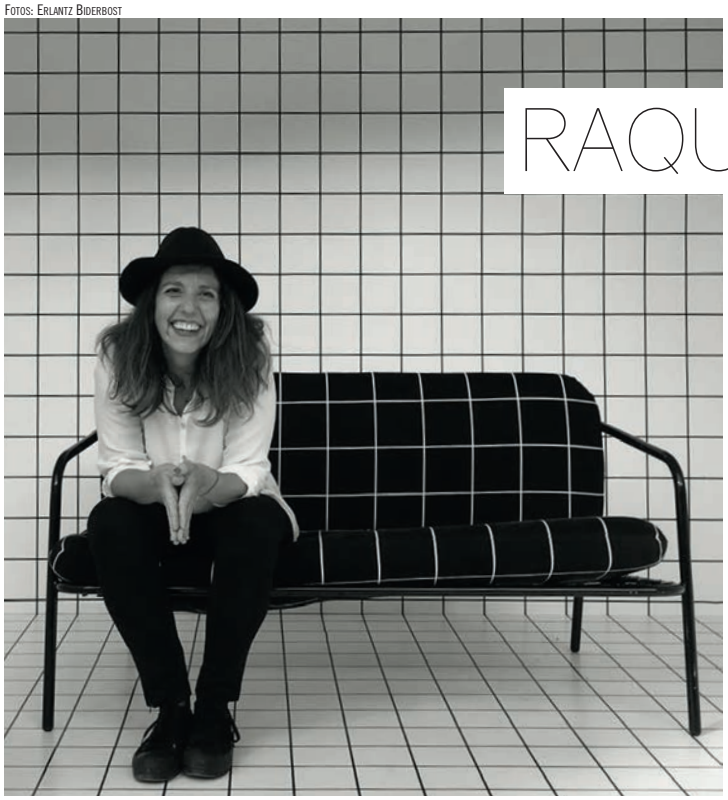
Con el nuevo acabado Rose Ballerina, Platek rompe los límites y sigue experimentando la contaminación entre las reglas decorativas de exterior e interior. La investigación de Platek se centra en el tema de la luz exterior, con su encanto que realza los elementos naturales y los detalles arquitectónicos. La marca continúa la historia mediterránea iniciada con las colecciones de exterior Green Forest y White Dream, e introduce el nuevo matiz Rose Ballerina, un delicado color pastel que prolonga las mágicas sombras del atardecer. Este acabado está presente en las colecciones de luminarias Flamingo, Eterea, Mesh, Chioco y Esagono.

Luminosidad y geometría

Simon Slim & Drop consigue llenar los espacios y rincones de luminosidad y geometría, combinando con libertad las líneas estructurales y los proyectores. Es un modelo creador y creativo, pues es totalmente configurable, y permite idear formas puras y originales, líneas verticales y horizontales. Este modelo ofrece estructuras a las dimensiones y condiciones lumínicas de la arquitectura, dibujando un trazo sobre el espacio. Las estructuras, diseñadas por Josep Lluscà para Simon, son piezas de fácil montaje e instalación. Siendo capaz de rotar 360 grados para proyectarse sobre la zona deseada, ofrece un baño de luz placentero y homogéneo.



Fotos: Erlantz Biderbost



RAQUEL LÁZARO

Raquel Lázaro ha heredado su pasión por la profesión siguiendo los pasos de su padre Carlos Lázaro. Después de estudiar decoración en IADE y un máster MBA en Diseño Interior en la Monfort University, inició su andadura profesional en Onn Arquitectura Interior y Atempo. Tras ello se integró en el equipo de SuBe Interiorismo, en el que realizó proyectos de hostelería, oficina, comercio y vivienda.

Hace seis años decidió emprender una nueva aventura creando Lázaro Estudio en Bilbao, formado por jóvenes arquitectos, interioristas y diseñadores que aportan cada uno su propia experiencia y se complementan para dar respuesta a las soluciones integrales que demandan los clientes. Durante este tiempo no ha parado de recibir encargos en diversas ciudades de España transformado locales comerciales, oficinas y viviendas en espacios que cuentan historias.

> “Nuestra fórmula funciona porque nuestro objetivo es ayudar a que el proyecto de negocio global funcione. Empatizamos con ellos y sentimos cada obra como si fuese propia”

Podemos verle en…

Entre sus proyectos contract más destacados se encuentran el Gran Hotel Puente Colgante de Bilbao, el Hotel O Camino y su restaurante Botafumeiro en Durango; el apartahotel Ocean Suites en Langre; los restaurantes Varadero de Santa Pola (Alicante), Solomonk de Bilbao, El Buda Feliz de Madrid, Finca Santa Rosalía de Vizmalo (Burgos); el espacio para eventos El Silo de Bilbao; las franquicias de panaderías La Manon…



Gran Hotel Puente Colgante

Diseñar un Bilbao más *healthy*

Lázaro Estudio ha diseñado tres locales en Bilbao que comparten el mismo espíritu de cuidado del cuerpo y la mente. La propuesta de vida sana se vive desde su interior. Se trata del espacio tres en uno que conforman el gimnasio Up & You, el restaurante The Miller y la sala Yoga Bamboo; el local de comida sana Arvo Coffee & Plants, y la tienda de productos naturales y comida saludable Patricia’s Living.



Arvo Coffee & Plants

Autolimpieza y conectividad



Salvador Escoda presenta su nuevo aire acondicionado tipo *split* de pared Mundoclima® Serie H11 que incorpora la función de autolimpieza, permitiendo limpiar y secar la batería de la unidad interior para evitar moho y mal olor, promoviendo un aire más limpio y saludable, aparte de mejorar la eficiencia energética. Cuando se activa la función de autolimpieza (botón iClean), inicialmente la unidad funciona en modo refrigeración con el ventilador a baja velocidad. Durante este periodo el agua de condensación arrastra el polvo de la batería. Seguidamente, la unidad cambia a modo de calefacción con el ventilador a baja velocidad, para secar la batería y el interior de la unidad. Finalmente, la unidad cambia a modo ventilación para terminar de secarse completamente.



Visión intacta del fuego

Con el lanzamiento de las versiones acristaladas de Ergofocus y Domofocus, Focus amplía su gama de modelos ecoeficientes. La forma pura y ergonómica del primero y el diseño curvo del segundo se han conservado perfectamente, al igual que su mítico giro de 360º. Las puertas de cristal, que no tienen montantes y se deslizan lateralmente, ofrecen una visión intacta del fuego y sin el riesgo de que salten posibles chispas.

Favorecer el ahorro energético



El nuevo cajón Eurostand de Saxun es una alternativa a su amplia oferta de cajones fabricados con base de PVC extrusionado y pensados para aportar el máximo rendimiento en el uso de persianas enrollables. Eurostand destaca por una geometría recta que se adapta a la perfección a las líneas arquitectónicas más vanguardistas. Las diferentes capas de aislamiento que se ocultan tras los perfiles aseguran unas óptimas condiciones térmicas y sonoras. Este aislamiento se consigue gracias a la estructura interna de poliestireno recubierto con el que se logra proteger el espacio de ruidos y frío, logrando una transmitancia térmica de hasta 0,68 W/m^{2}K para el cajón de 200 en su versión Passive.

Optimizar recursos

Gia Group incorpora a su catálogo la nueva gama semiindustrial Admira, formada por *cassettes*, conductos, suelo-techos, consolas y columnas, que ofrece la máxima eficiencia y optimiza recursos. Una gama con un amplio rango de potencias, desde 3,5 hasta 16 kW, con lo que cubre cualquier necesidad térmica que requiera cada estancia y ofrecer así una mayor versatilidad para diferentes tipologías de edificación. Su sistema Genius Core es un motor DC Full Inverter que reduce el consumo y el ruido en el funcionamiento. Además, aporta un 10% más de eficiencia con un 35% menos de tamaño que los equipos convencionales.



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.





Smart Panel 8, control total de sistemas de automatización KNX

El nuevo Smart Panel 8 de Jung está indicado para todo tipo de instalaciones KNX, ya sea en viviendas, comercios, oficinas u hoteles, etc., al facilitar a cualquier usuario, desde gestores de edificios a personas sin formación específica, el día a día del control y la gestión de la instalación.

El menú principal del nuevo Smart Panel 8 de Jung muestra una cuadrícula con información de hasta seis estancias simultáneamente, si bien un simple *scroll* vertical permite visualizar hasta 300 más: por ejemplo, cuarto de estar, dormitorio o cocina en una vivienda; sala de reuniones, despachos y pasillos en oficinas o habitaciones, *bungalows*, centro de conferencias o espacios exteriores si se trata de establecimientos hoteleros. En todos los casos, cada cuadrícula muestra para cada una de las estancias o áreas un resumen iconográfico del estado de parámetros tales como la temperatura, la iluminación, persianas, etc.

Un solo toque en cualquier cuadrícula de la pantalla del Smart Panel 8 abrirá la vista específica de esa estancia con todas las funcionalidades que tenga disponibles, como pueden ser regular la iluminación, el encendido o apagado de la calefacción, subir o bajar persianas… Basta con seleccionar el icono correspondiente para acceder a los controles finales que permiten modificar cada parámetro, instaurar horarios o la función astronómica, crear secuencias o escenarios específicos para esa habitación y cualquier otra posibilidad que admita la instalación KNX.

En todas las áreas de aplicación, el Smart Panel 8 suma un plus de inteligencia al sistema KNX. Su alto nivel de automatización posibilita además importantes ahorros de energía y mejora el confort según los deseos de cada usuario. Todo esto, gestionado de forma ágil e intuitiva.

Rehabilitación, obra nueva o actualización

El Smart Panel 8 es de aplicación en cualquier obra nueva o rehabilitación, aportando un significativo valor añadido a la edificación. Pero ha sido desarrollado pensando también en la actualización de instalaciones, ya que cabe perfectamente en cajas empotrables de dispositivos antiguos como las EBG 24 del Smart Panel 5.1 de Jung o las de la serie Smart Control SC 7 EBG, gracias a un adaptador suministrado para esta última.

En todo caso, es posible emplear cualquier caja de empotrar con la misma forma constructiva y, especialmente, todas aquellas bajo el estándar EN 60670-1, con una profundidad recomendada de unos 60 mm. Además, el nuevo Smart Panel 8 puede instalarse verticalmente o, como recomienda Jung, apaisado. Esta versatilidad es posible gracias una construcción extraordinariamente compacta, de tan solo 16 mm de grosor, ya que todas las conexiones importantes del Smart Panel 8 están situadas en su parte posterior. Con unas dimensiones exteriores de 22,5x14,5 cm, su pantalla táctil en color de 8 pulgadas ofrece una resolución de 1.280 x 800 píxeles y dispone de dos modos de presentación (claro y oscuro), de manera que puede adaptarse a cualquier decoración.

Incorpora asimismo una unidad de acoplamiento de bus integrada y un sensor de proximidad que 'despierta' el dispositivo cuando el usuario se acerca, lo que ahorra energía. Sin embargo, el corazón del Smart Panel 8 es el Launcher, desde el que es posible iniciar otras *apps* como QuickSupport, ScreenCleaner o la cámara de Jung. Además, permite la instalación de actualizaciones o abrir los ajustes del panel.

Jung www.jung.de/es



El kimono como inspiración

Vondom se acerca a la cultura oriental a través de la última creación de Ramón Esteve, una silla inspirada en las formas del kimono. La idea nace de plantear un diseño futurista a la par que tradicional, de ahí la referencia a la indumentaria japonesa, cuya telas recogen simbolismo y pedazos de la historia. Estas peculiaridades generan una serie de reflejos y trasluces que recuerdan al brillo y la magia de un diamante. Un diseño que, por su materialidad, encaja con elegancia en multitud de espacios tanto contemporáneos como clásicos.



Taburete y mesa en una sola pieza

Con el buen tiempo, los árboles empieza a crecer, de una rama nace otra nueva. Lo misma que pasa con el modelo Aaron de Lapalma, ya que al clásico taburete se le une el brote de una mesita. Una única línea, elegante y fluida, como solo los trazados naturales saben ser. Diseñado por los hemanos Pio y Tito Soso, este original acople de asiento y apoyo para *outdoor* multiplica las funciones, garantizando privacidad y comodidad en poco espacio. El vástago es de metal, a diferentes alturas, también con reposapiés y base que se puede fijar en el suelo. El asiento es de madera de iroko.



Estilo colonial

Diseño, comodidad, tendencia y elegancia en una sola pieza: el sillón Prati Bouclé de Vical. Este modelo está fabricado en madera de abeto con algodón *bouclé* y espuma, y con un estilo colonial con el que se combina el gusto en la construcción y mobiliario europeo con materiales autóctonos de Latinoamérica. Es un sillón tanto para estancias grandes como pequeñas y la clave perfecta para aportar calidad al ambiente.

Shifu, de Borzalino, es el sofá en perfecto equilibrio entre diseño y minimalismo. Shifu presenta una línea informal y atractiva, elegante y confortable. Su perfil de Shifu ha sido moldeado para obtener suaves módulos geométricos, tensados por una ligera estructura metálica, compuesta por unos simples trazos cónicos. Los reposabrazos y los respaldos se desplazan voluntariamente hacia abajo, como si quieran abrazar mejor a las personas que están sentadas. Una tensión contrastada entre el marco visible y los cojines, cancelada en el intercambio mutuo de formas y contenidos. Shifu ha sido diseñado para permitir la máxima libertad de diseño. Se puede elegir si desea agregar uno o dos reposabrazos. Los reposabrazos pueden añadirse a todos los elementos, excepto al puf, a la esquina de 60° con y sin respaldo, y a la esquina de 90° con y sin respaldo.

Libertad de composición



ARIA



La silla de oficina que conecta dos siluetas

Aria es una silla de oficina Sit and Play diseñada por Alegre Design para el fabricante de mobiliario Enova. Inspirada en la naturaleza, la conexión de dos siluetas –una rígida y una flexible– genera un producto ligero y versátil, sin mecanismos evidentes. Menos es más es la filosofía de este pieza que, a través de sus líneas y materiales, crea una estructura ergonómica y una estética elegante. La superposición de los dos trazos incide en la suavidad de las curvas, y permite sincronizar el movimiento del respaldo y el asiento, asegurando la ergonomía y la funcionalidad de la silla durante toda la jornada. Se ha trabajado con materiales termoplásticos que equilibran estabilidad y flexibilidad y que, además, son respetuosos con el medio ambiente.





Andrés Baldoví,
head designer
en Alegre Design

Alegre Design, abordando desafíos

Alegre Design es una empresa de diseño fundada en Valencia en 2001 especializada en aportar innovación y valor a las personas y a las compañías a través de productos y servicios. Alegre Design ha abordado constantemente desafíos de diseño que se han traducido en colaboraciones profesionales a nivel mundial en sectores que incluyen mobiliario para espacios de trabajo y educativos, equipos médicos, productos electrónicos, iluminación, etc. Esta experiencia adquirida en cada proyecto permite a Alegre Design transmitir conocimiento entre industrias y culturas. Abarca todo los procesos de estudio y diseño, aportando creatividad y soluciones en todas las fases del proyecto.



SOFÁS CAMAS CRUCES

DOS EN UNO

MOBILIARIO CONVERTIBLE

Las opciones ofrecidas por el mobiliario convertible son muy dispares y, al mismo tiempo que ahorran espacio, su objetivo es conseguir un equilibrio entre diseño y funcionalidad. El cliente puede dar distintos usos a una misma pieza. De entre todas ellas, el sofá cama es el rey. *Por Isabel Fernández*

Desde los clásicos sofás que se transforman en cama hasta las mesas o muebles que se convierten en literas pasando por las estanterías que también son escritorios; productos versátiles que propician que las habitaciones hoteleras puedan usarse según las necesidades de cada cliente. Y es que facilitar diferentes tipos de habitación ayuda a los hoteles a complementar todos los segmentos de clientes posibles, aumentando la satisfacción y la tasa de ocupación en múltiples ocasiones. Es obvio que no tiene las mismas características una habitación dirigida a personas con movilidad reducida o para aquellos que se alojan por motivos de trabajo que una en la que se hospedan familias. Es en este último caso cuando suelen habilitarse estancias de mayores dimensiones que ofrecen muebles con distintos usos como pueden ser los sofás camas para que los niños no tengan que dormir separados de sus padres.

"El canal contract demanda principalmente productos que se integren en la decoración y el diseño del establecimiento. Tradicionalmente, el mobiliario convertible ha tenido un papel de funcionalidad. No obstante, hoy en día hay productos de mueble convertible en el mercado que cumplen su función auxiliar y están a la altura del diseño de otros elementos del proyecto de interiorismo", señala Mario Sánchez, *export manager* de Khama Hotel. Además, como indica Nazaret Soriano, del Departamento de Comunicación de Casual Solutions, "el papel que desarrollan los muebles convertibles o multifuncionales en el canal contract es muy importante, ya que tienen que adaptarse a las necesidades del cliente y que, a su vez, estas repercuten directamente como beneficio económico para el hotelero".

Practicidad

Gracias a los avances en diseño y funcionalidad, los muebles convertibles resultan prácticos, cómodos de usar, simplifican las tareas de los trabajadores del hotel y encajan en todos los ambientes. Los fabricantes crean estos elementos centrándose en la ergonomía, así como en la descomposición y recomposición rápida, fácil y efectiva.

Para Nazaret Soriano, de Casual Solutions, a la hora de escoger estos elementos, el canal contract se fija principalmente "en la



KHAMA HOTEL

MOBILIARIO CONVERTIBLE

SOFÁS CAMAS CRUCES



SOFÁS CAMAS CRUCES



funcionalidad, la comodidad y la estética: tienen que cumplir su función, tienen que intentar ser lo más cómodos posible y, por supuesto, el diseño debe estar acorde con el lugar donde se va a ubicar". Por su parte, Mario Sánchez, de Khama Hotel, sostiene que "el hotelero o persona responsable de compras tiene siempre su mente puesta en el presupuesto, la asignación a esa partida dentro del proyecto. Especialmente tratándose de operaciones de gran volumen, se busca un buen equilibrio entre calidad y precio. Es esencial también que sea fácil de instalar y utilizar. En este sentido, el tiempo y facilitad de apertura es importante, ya que se prefiere que el huésped no tenga que accionar ningún mecanismo, de modo que hay que facilitar la tarea del *housekeeping* en la medida de lo posible. No menos importante es la seguridad, más aún cuando el producto puede ser utilizado por niños. Por último, cada vez tiene más importancia la capacidad de armonizar el mobiliario convertible en el diseño del proyecto, requisito indispensable para que el producto pueda prescribirse".

Sofá cama

Como ya se ha indicado, el sofá cama es el auténtico protagonista en el mercado del mobiliario convertible. En el caso de no hacer uso de la cama que alberga en su interior, la funcionalidad del sofá significa el aprovechamiento del espacio para sentarse cómodamente.
Francisco Cruces, propietario de Sofás Camas Cruces, indica que "los sofás cama destinados al canal contract son muy resistentes, con estructuras reforzadas de hierro, y con aperturas muy intuitivas y suaves. Hay de matrimonio, individuales y dobles, estos últimos pueden ser gemelas o camas nido". Además, este profesional añade que "lo principal es que cuando esté cerrado no se note que tiene una cama en su interior y quede perfectamente integrado en la decoración de la habitación. También, y en este aspecto cada vez son más exigentes, que en ellos se duerma exactamente igual que en las otras camas que tienen las habitaciones. Se solicita que incorporen somieres completamente planos, colchones viscoelásticos, de látex o muelles en los que se duerma muy bien, y se puedan dejar las camas hechas con las sábanas y con una colcha sin problema. Cada vez más se demandan sofás cama de mayor calidad que soporten el uso continuado y muchas veces descuidado que se le da en los hoteles. Los sofás cama buenos son desenfundables y desmontables para facilitar, no solo la limpieza, sino el retapizado o la sustitución fácil y rápida en caso de que una parte se ensucie o se deteriore". Por su parte, Mario Sánchez, de Khama Hotel, resalta "desde el clásico sistema de apertura italiano hasta el sofá litera. Lo importante es que un mismo diseño pueda adaptarse a las exigencias del proyecto; es decir, que puedan hacerse en varias medidas, que soporten diferentes tejidos, distintos mecanismos que ocupen menos espacio, poder cambiar el tipo de brazo o respaldo… Ser versátil para cumplir las exigencias del proyecto". En resumen, como afirma Nazaret Soriano, de Casual Solutions, se pueden encontrar "diferentes medidas de cama, desde individual hasta medidas especiales, con distintos tipos de apertura y una amplia variedad de diseños".

Tecnología

Hay empresas como Khama Hotel que están introduciendo mejoras para desarrollar sofás camas automatizando el proceso con sensores y controles remoto para que el mobiliario pueda elevarse incluso antes de que el personal acceda a la habitación.

Estética

Por lo que se refiere a materiales y acabados, es posible disponer de múltiples modelos con diseños de todo tipo, configurándose a la carta con tapicerías según los gustos de los clientes.
Para Francisco Cruces, de Sofás Cama Cruces, hay dos tendencias: "Los establecimientos de playa o montaña suelen optar por telas vinílicas, muy resistentes. Los urbanos acostumbran a tapizar los sofás cama con telas de tapicería acordes a la decoración de la habitación".
Como recuerda Mario Sánchez, de Khama Hotel, "al ser productos sometidos a una exigencia importante, se buscan materiales que aguanten el uso intensivo. Por ejemplo, tejidos repelentes de líquidos o antimanchas se demandan cada vez más". Por su parte, Nazaret Soriano, de Casual Solutions, agrega que "los tejidos más usa-



CASUAL SOLUTIONS



CASUAL SOLUTIONS

dos son las microfibras, ya que son duraderas y prácticas, tienen un tacto agradable y son sencillas de limpiar. En hoteles o viviendas vacacionales de alquiler, lo mejor es elegir tejidos que sean duraderos y de fácil mantenimiento. En cuanto a la estructura, lo normal es madera de pino; y en el somier, el acero por su resistencia".

Triunfan las líneas modernas y depuradas, las texturas suaves y las tonalidades que van desde colores discretos a otros más llamativos.

"Al igual que el resto de los muebles y objetos decorativos, los sofá cama se van adaptando a las tendencias del momento. Actualmente, lo más solicitado son los diseños nórdicos, de líneas limpias, con patas de madera o metálicas. Los sofás cama de línea atemporal, que se adaptan a cualquier decoración, siguen siendo los más demandados, con independencia de la moda, aunque siempre se van variando para adaptarse ligeramente a las tendencias". Sobre ello también habla Nazaret Soriano, al señalar que "el diseño es relativo porque depende del interiorismo con el que se ha decorado el espacio donde se vaya a colocar. En el mercado encontramos un amplio abanico de diseños de este tipo de muebles cada vez más demandados. En la actualidad, podríamos decantarnos por líneas sencillas porque se adaptan a cualquier tipo de decoración". Además, Mario Sánchez agrega que "la tendencia es pasar desapercibido como convertible. La búsqueda del diseño y adaptarse a las líneas minimalistas y redondeadas de los sofás actuales suponen un gran reto para los sofás cama en particular y el mobiliario convertible en general".●

Más allá del sofá cama

Pero no solo de sofás cama vive el sector del mobiliario convertible. Por ejemplo, hay escaleras que son a su vez estanterías, taburetes que se transforman en mesas auxiliares, mesas que, con un par de movimientos, se vuelven camas, paredes falsas que al final se convierten en camas ocultas, escritorios que pasan a ser camas, cunas transformables que ofrecen numerosas posibilidades o banquetas que también son maleteros.

Los fabricantes apuestan por diseñar elementos ergonómicos que puedan descomponerse y recomponerse de manera fácil, rápida y efectiva, consiguiendo tener dos muebles en uno.

OCCIDENTAL JANDÍA MAR



Alojamientos de carácter familiar



SOFÁS CAMAS CRUCES

Toda clase de alojamientos puede tener muebles multifuncionales en sus habitaciones pero los de clientela familiar son los que más invierten en esta clase de mobiliario porque ofrece una solución práctica y económica.

Para Francisco Cruces, propietario de Sofás Camas Cruces, "todo establecimiento hostelero tiene necesidad de camas auxiliares, aunque habría que distinguir entre los que necesitan una sola cama auxiliar, que suelen optar por sofás cama de dos camas (llamados sofás cama gemelas) o literas abatibles, siendo hoteles con marcado perfil familiar como, por ejemplo, los de estaciones de esquí o playa, que son los que más optan por este tipo de mobiliario". Asimismo, Mario Sánchez, *export manager* de Khama Hotel, destaca dos tipos de establecimientos: "Por un lado, los pisos de alquiler turístico, de carácter urbano, requieren este tipo de mobiliario especialmente cuando se dirigen a grupos de familias y amigos que buscan un alojamiento asequible y de corta estancia. Por otra parte, los que siempre han implantado este tipo de mobiliario de manera más intensiva son los hoteles de destinos vacacionales y de gran volumen, buscando siempre la versatilidad de las habitaciones y la comodidad de las familias durante sus vacaciones".

Tipos

En el mercado hay distintos sistemas de apertura de sofá cama. La mayoría de ellos se acciona por un sistema mecánico que integra amortiguadores eléctricos que permiten el armado de la cama sin realizar esfuerzo, de una manera sencilla y rápida.

El sistema de palancas acciona el mecanismo de forma manual y suele estar colocado en el respaldo del sofá, oculto a la vista con el objetivo de que el mueble sea estético en todo su conjunto.

El sistema de apertura italiano permite cambiar de sofá a cama (y a la inversa) con gran facilidad gracias a una base de sujeción de los almohadones. No es necesario quitar los cojines en el momento de montar la cama al estar adheridos a la estructura del mueble. Con este sistema, el colchón se usa como superficie de descanso para dormir y no recibe el peso directo del cuerpo cuando el mueble está cerrado y el usuario está sentado en él. Esta clase de sofá cama acostumbra a contar con reposabrazos, almohadones de asiento y respaldo desenfundables para hacer más fácil su limpieza.

El sistema de apertura de libro o clic clac es sencillo y tiene precios competitivos. Normalmente es de tres plazas que, cuando se despliega, se convierte en una cama abierta para dos personas. Es muy básico: simplemente se abre el respaldo como si fuera un libro para conformar una cama de 1,90 o 2 m, amplia, pero poco ergonómica, al descansar el cuerpo sobre la misma base, que se emplea tanto para dormir como para sentarse, disminuyendo así su comodidad y durabilidad. Con el paso del tiempo, se generan hundimientos en el asiento del sofá que impiden un descanso confortable. Los armazones han de ser muy resistentes y algunos modelos son articulables una vez se ha convertido en cama, con cajones debajo para guardar lo que se desee. Además, no pueden plegarse con la cama hecha y están pensados para un uso esporádico.

La versión deslizante o con cajón escondido es parecida al sistema clic clac porque el respaldo se abate y desliza a la vez. Un cajón extraíble bajo el sofá permite extender la colchoneta doblaba que forma el asiento y disponer finalmente de la cama. Con la cama hecha, no puede plegarse. Además, es más pequeño, ya que la longitud del sofá coincide con el ancho de cama (de 1,40 a 1,50). Otra opción puede ser el modelo con una estructura similar al tradicional sofá cama pero con dos camas gemelas que se abren individualmente, o el sillón de una plaza, que se abre para tener una única cama.

Interesante también es el sofá convertible en litera que, al desplegarse, queda una cama encima de la otra.

Por último, el diseño de la cama abatible suele ser de manejo sencillo con ajustes de tensión ocultos que posibilitan levantar y bajar la cama sin esfuerzo. La de tipo horizontal tiene el eje de apertura a un lado de la cama, siendo indicada para cuando no hay mucho espacio en la habitación. Hay modelos con apertura y bajada manual, apertura semiautomática regulada por muelles o pistos, y los de apertura automática, en los que solo hay que tirar un poco de la cama para que ésta descienda sola. Por su parte, la vertical tiene el eje de apertura en el lado corto de la cama, por lo que cerrada ocupa menor ancho de pared que la horizontal.

SOFÁS CAMAS CRUCES





KHAMA HOTEL

SOFÁS CAMAS CRUCES



Entrevista: Víctor Valentín

director de Orac Decor en España

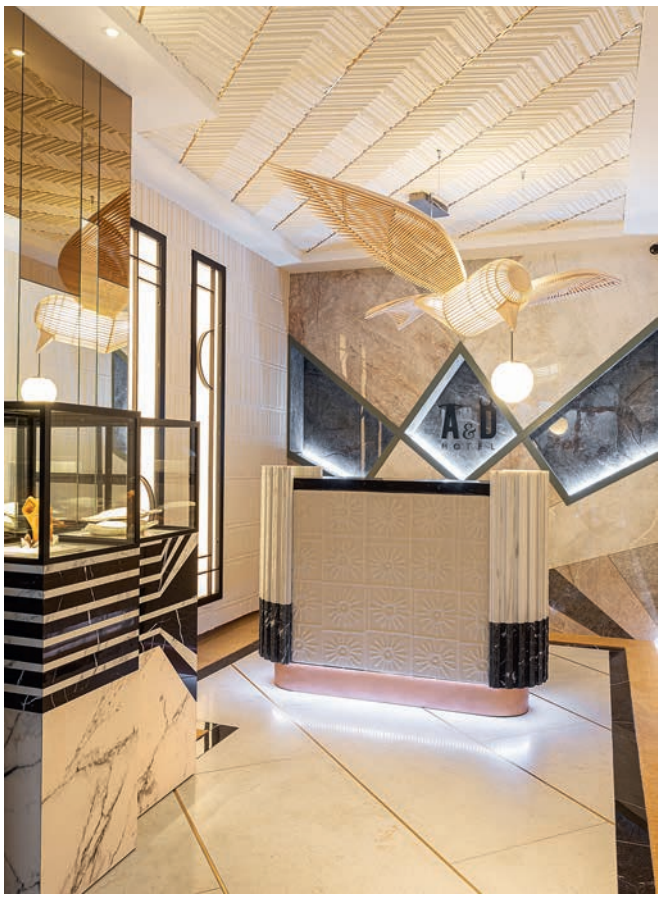
“SOMOS MUY ACTIVOS EN PROPONER SINERGIAS CON OTRAS EMPRESAS”



Orac Decor es una empresa familiar belga especializada en decoración de interiores desde hace más de 50 años. Elabora y produce productos decorativos de acabado para el interior estimulando la creatividad e inspirando a los usuarios para que creen espacios que se asemejen a su personalidad y carácter. Su director en España, Víctor Valentín, nos habla, entre otros temas, de los proyectos de la firma. *Por Isabel Fernández*

–¿En qué proyectos para contract está trabajando en la actualidad la empresa?

–Al trabajar la prescripción de los proyectos desde el principio colaborando activamente con multitud de estudios de arquitectura e interiorismo, tenemos una excelente base de proyectos en cartera que gestionamos a través de nuestros CRM. Seguimos con una fuerte dinámica con la ejecución de hoteles. En fase de final de obra podemos concretar, como ejemplos, el Hotel Tanit en Ibiza; el Cala Graciós también en Ibiza; el Hotel Pullman en Barcelona; el Hotel Castillo en Fuerteventura, entre otros. También restaurantes, cadenas de tiendas, peluquerías, etc., repartidos por todo el territorio nacional. Otra nueva línea de proyectos muy activa está siendo las clínicas, tanto de reproducción asistida como de estética, entre las que se encuentran la recién inaugurada clínica Kalosia en Madrid y dos muy grandes en ejecución en Barcelona.



ESPACIO PORCELANITE DOS POR ESPACIOS ALBERTO ARANDA (FOTOS LUPE CLEMENTE)

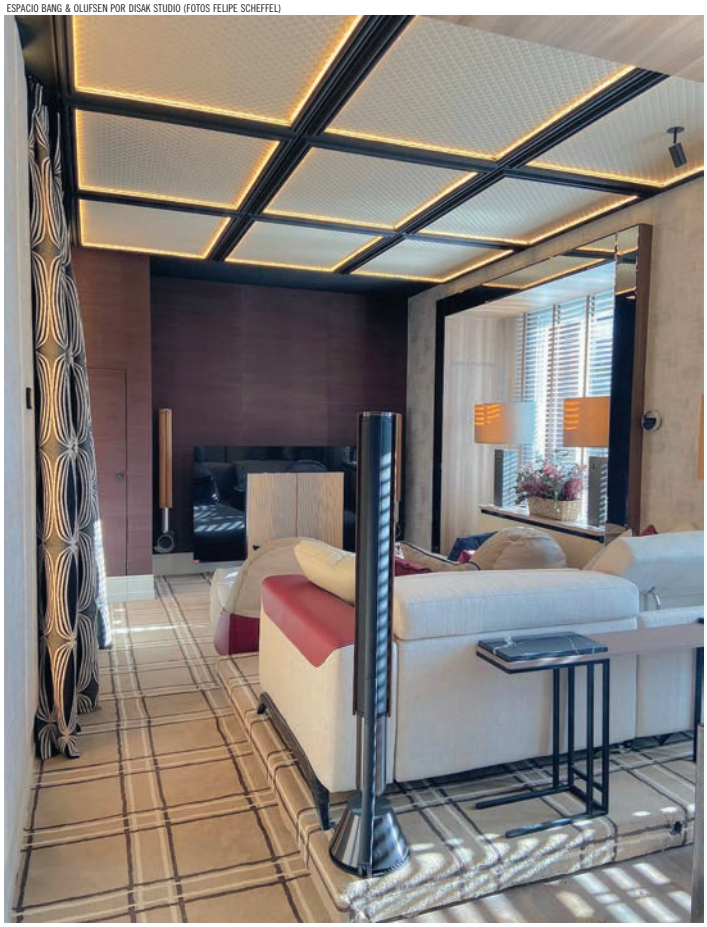
–A grandes rasgos, ¿por qué cree que arquitectos e interioristas escogen los productos de Orac Decor para sus obras?

–Los argumentos de Orac Decor que más seducen a arquitectos e interioristas son: soluciones en el mundo de la reforma y/o construcción, tales como material flexible, su resistencia al agua, fácil instalación, etc.; la opción de personalizar cualquier proyecto ofreciendo un toque exclusivo en cada propuesta realizada, y la posibilidad de sorprender al consumidor final con los argumentos de Orac.

–¿Qué novedades en cuanto a productos ha presentado recientemente Orac Decor y cuáles están a punto de ver la luz?

–La línea de paneles en 3D que lanzamos hace ya cuatro años la hemos ido reforzando con nuevas referencias. El último lanzamiento han sido los modelos en XL para poder hacer combinaciones W116 con la W111, la W114 con la W109, etc. En mayo está previsto un nuevo lanzamiento de productos Orac Decor en el seg-

ESPACIO BANG & OLUFSEN POR DISAK STUDIO (FOTOS FELIPE SCHEFFEL)



mento de la línea clásica, ya que muchos de nuestros prescriptores nos han demandado reforzar este concepto de siempre. Podremos ver en breve nuevas molduras, cornisas y zócalos, que seguro satisfarán los deseos de muchos de nuestros colaboradores.

En Casa Decor

–Hasta el 22 de mayo se pueden conocer los productos de Orac Decor en Casa Decor Madrid. ¿Con quién y cómo han participado en esta edición?

–Como siempre, estaremos presentes en muchos proyectos de arquitectos y decoradores que apuestan por participar en esta plataforma. Entre otros, podemos remarcar a Jean Porsche (espacio Neolith), Angelina Sanz (espacio GM Group), Alberto Aranda Padilla (espacio Porcelanitedos), etc. Por temas contractuales, Casa Decor nos impide promocionar todos los prescriptores que apuestan por Orac Decor para enriquecer el edificio pagando de su bolsillo los productos expuestos.

–Orac Decor ha colaborado con otras marcas, como puede ser Oliva Iluminación en la creación de una colección de lámparas. ¿Cómo nació este proyecto? ¿Tienen perspectivas de hacerlo con otras empresas?

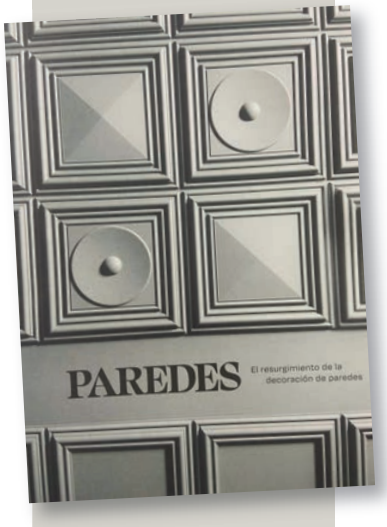


ESPACIO GM MODULAR POR NOTHING STUDIO (FOTOS NACHO URIBESALAZAR)

–Los productos de Orac Decor, que pueden verse en la página web www.oracdecor.com, ofrecen infinitas posibilidades de personalización en todas las líneas que nos podamos imaginar. Por eso somos muy activos en proponer sinergias con otras empresas. El caso de la colección New York de lámparas con Oliva Iluminación se empezó a fraguar con Raquel Oliva al principio de la pandemia, cuando todos estábamos recluidos en nuestras casas. Una llamada a Raquel para ver cómo estaba provocó el inicio de esta colección que, un año más tarde, presentamos en Villa Mayfair en Barcelona en cuatro eventos iguales en un solo día, respetando en cada caso el aforo y las estrictas normas de seguridad sanitaria.

–¿Cómo se aplica la sostenibilidad en Orac Decor?

–Como organización, estamos trabajando desde hace ya cuatro años para obtener una ISO Europea con auditorías de seguimiento semestrales con el objetivo de que en 2023 la huella de Orac Decor sea cero emisiones de CO_2 a la atmósfera. Para ello, se están realizando múltiples acciones. Podríamos poner como ejemplo que, en nuestra fábrica central en Oostende (Bélgica), el 70% de la energía a día de hoy es renovable. Todos los techos de las naves, más un enorme parque solar, están abasteciendo de energía limpia nuestras instalaciones; para el año próximo será el 100%, La maquinaria de reciclaje de nuestra línea de Duroplymero ya suministra el 20% de la materia prima necesaria para nuevas fabricaciones. Todos los coches de empresa (más de 70) tendrán que ser eléctricos a su renovación, etc. Además, procuramos realizar una concienciación extensiva a todo el equipo humano de Orac Decor para que traslade esta sensibilidad a su vida personal, tomando pequeñas decisiones que ayuden a la sostenibilidad del planeta, como adquirir una mentalidad de reciclado, reforzar la conciencia del consumo responsable en energía, agua y consumibles varios, apoyando iniciativas como poner placas solares en las viviendas de personal que puedan permitírselo, etc.●



–Hace unos meses, Orac Decor publicó el libro *Paredes*. ¿Por qué se decidieron a lanzar este proyecto?

–El mundo evoluciona hacia un entorno digital que nos obliga a reinventarnos constantemente, pero no debemos olvidar que la esencia de las cosas que hemos realizado hasta la fecha nos ha permitido conseguir la excelente posición de marca que disfrutamos a día de hoy, el book Walls (Paredes) es un mix de estos argumentos, ya que hemos querido combinar el romanticismo de una edición en papel con la posibilidad de tener todo el libro en opción digital. Cada imagen tiene la referencia de los productos que salen de Orac Decor con el precio de venta al público, para que los profesionales que apuesten por tenerlo puedan utilizarlo como herramienta de seducción e inspiración hacia el consumidor final y, para que una vez que hayan podido personalizar el interiorismo del cliente, le sorprendan regalándole el book.



Para zonas exteriores

Casalgrande Padana ofrece Extragres 2.0 para áreas exteriores, una amplia gama de colores con piedra madera y hormigón de Amazzonia, Country Wood, Manhattan, Pietra Baugè, Pietre di Sardegna y Kerblock, a las que ahora se suman las nuevas colecciones Nature, Metropolis y Petra. La gama se ha ampliado aún más, con la incorporación del nuevo gres de efecto mármol Le Ville en el tamaño 60×60 cm y los colores Pisani y Valmanara, así como la introducción en la colección Pietre di Sardegna del formato 120×120 cm, disponible en los colores Caprera, Porto Cervo, Porto Rotondo, Punta Molara y Tavolara.



Como las playas de Cantabria

La colección Water Mix de Hisbalit está compuesta por seis atractivas mezclas de mosaico ecológico inspiradas en paradisíacas calas de Cantabria: Arnía, Gerra, Oyambre, Covachos, Ris y Langre. Los diseños, en tonos verdes, azules, blancos y negro, consiguen un color de agua armónico en las piscinas, que evoca al verano, a la calma y al sonido del mar.





La fuerza expresiva de las imágenes

Toda la gráfica de la colección 2022 de WallPepper®/ Group nace de la creatividad de varios artistas internacionales coordinados por el equipo creativo. Según el contexto de uso, se pueden imprimir en diferentes materiales (todos certificados) que transforman el papel pintado en un soporte decorativo de alto rendimiento. Inspiración natural, entornos urbanos evocadores, mezcla inesperada de formas y colores, composiciones escenográficas, ilusiones ópticas y geometrías, recuerdos del diseño, la arquitectura y el arte, todo ello da vida a la nueva colección 2022.

Inspirándose en la naturaleza

Los papeles pintados del nuevo catálogo de Instabilebab Sfumature di Magnolia se inspiran en el mundo de las plantas y en los colores de la naturaleza, que se convierten en elementos de diseño escénicos capaces de resaltar cualquier estancia. Todas las gráficas pueden imprimirse en papel pintado de vinilo (en tres texturas diferentes); papel pintado sin PVC, Fibratex y Tex Prestige (de fibra de vidrio antibacteriana, resistentes al agua y a la intemperie, también con soporte de lámina de oro para la colección Oronero); Acústica (que reducen la percepción del ruido), y también productos y colecciones como Book Access, Oronero, Textile (impresión sobre tejidos) y Carpetia (sobre alfombras y moquetas).

Neolith, protagonista en el nuevo **ME Barcelona**



Neolith es uno de los grandes protagonistas del nuevo cinco estrellas ME Barcelona by Meliá Hotels With Expression, diseñado por Álvaro Sans Arquitectura Hotelera & Mur Arquitectura. El equipo de arquitectos eligió Neolith para uno de los elementos centrales de la decoración como es el pavimento del *lobby* principal (superficie Zaha Stone) y las zonas comunes, así como para los revestimientos de los baños (superficie Basalt Black), lugares en los que la piedra sintetizada de Neolith aporta diseño de vanguardia, nobleza, elegancia, máxima resistencia y mínimo mantenimiento. ME Barcelona cuenta con 164 habitaciones, 1.200 m² de jardín urbano, *rooftop*, más de 600 m² de espacios para eventos, etc.



4Retail construye el restaurante **Dos Besos de Barcelona**

La constructora 4Retail ha ejecutado el *project & build* del nuevo restaurante Dos Besos, perteneciente a la firma Bebo Collection situado en la Rambla Catalunya de Barcelona. El restaurante, que cuenta con dos plantas, ofrece tres espacios diferenciados que proponen disfrutar de la gastronomía ítalo-mediterránea y de un plan de ocio urbano distinto. Su interiorismo, del cual se ha encargado el estudio DPoch Studio, desprende una mezcla de intimidad y *glamour*. Con un diseño interior que pone un especial énfasis en los detalles, 4Retail se ha esmerado en los trabajos de construcción en mano y ha culminado la obra de Dos Besos en un plazo de tres meses y medio.

Requena y Plaza finaliza el **Room007** de Sevilla

Requena y Plaza ha diseñado y ejecutado la reforma para el nuevo *hostel* Room007 en un edificio protegido y con valor histórico en la plaza de El Salvador, ubicada en el centro histórico de Sevilla. El edificio tiene una superficie de 1.200 m² en cuatro plantas y, tras la intervención realizada, cuenta con 30 habitaciones divididas en dobles y múltiples (cuatro, seis y ocho camas). Cada habitación está decorada con colores neutros que invitan al descanso, así como con un diseño muy fresco y moderno. La estética se complementa con la elección y el uso de materiales y mobiliario seleccionados buscando el ahorro energético, con materiales reciclados y reciclables, maderas naturales combinadas con detalles en metal para darle un toque industrial.





Rendimiento y fiabilidad

Christie incorpora dos nuevos modelos a su catálogo de proyectores 1DLP de altas prestaciones. Concebidos para ofrecer rendimiento y fiabilidad en entornos de uso intensivo, los nuevos proyectores de la serie GS vienen con dos opciones de brillo: 9.000 y 10.000 lúmenes ISO. Los modelos proyectan con iluminación láser, asegurando 20.000 horas de iluminación constante hasta el 50% de brillo, y un bajo coste de mantenimiento, pues no precisan de cambios de lámparas o filtros, con la consiguiente reducción de tiempos y costes de mantenimiento.



Escáner de alta velocidad

Epson presenta WorkForce DS-790WN, un escáner autodúplex de alta velocidad, en formato A4, con conectividad Wi Fi y Ethernet. Los controles de autenticación de usuarios permiten a los administradores de sistemas limitar ciertas características del equipo y opciones de uso, determinar accesos a ubicaciones de la red, y predefinir tipos de uso y procesos según las necesidades de cada usuario, y otorgar derechos de acceso según LDAP. Los "trabajos" predefinidos y las funciones de "Escanear a" ayudan a minimizar riesgos de error de envío a destino y archivado, mientras que las funciones de procesamiento de imagen, como la mejora de texto, aseguran que los archivos digitales de alta calidad son fieles al documento original.

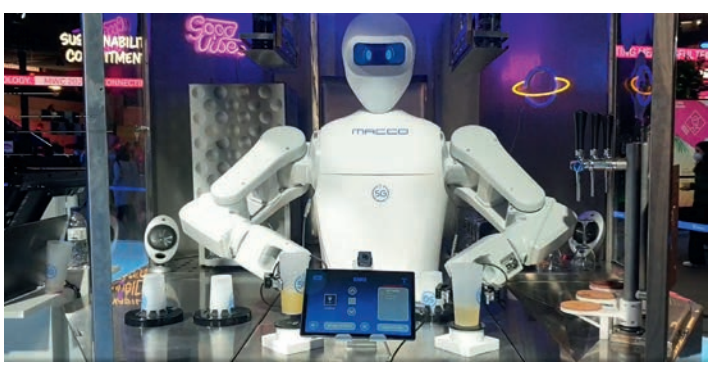


Centro de llamadas en remoto

Taldesk ha sido seleccionada por Iberostar Hotels & Resorts como su proveedor de soluciones de centro de contacto, garantizando una transición exitosa cuando en la pandemia la empresa pasó de las operaciones del centro de llamadas en las instalaciones en remota. Taldesk CX Cloud, una solución integral de experiencia del cliente, permitió a la cadena española crear una única central virtual de reservas. Las capacidades avanzadas de enrutamiento ayudaron a sus agentes a gestionar mejor los volúmenes fluctuantes de llamadas, y la profunda integración con Salesforce permitió a los agentes ofrecer una experiencia más personalizada a cada huésped. La solución de Taldesk permitió a los agentes de Iberostar seguir proporcionando el servicio de atención al cliente estándar global característico de la empresa, independientemente del lugar desde el que trabajasen.

Robot camarero

A través de una alianza estratégica con Macco Robotics, firma de *foodtech* enfocada al desarrollo de procesos robóticos e inteligencia artificial, la cordobesa Efficold, del sector del frío comercial, se convierte en un actor de referencia en proyectos pilotos de soluciones robóticas. Efficold contribuye en la fabricación de Kime, un robot que cuenta con inteligencia artificial y que hace uso del 5G para actuar con los clientes en tiempo real y que puede determinar el consumo que se está realizando, el perfil de cliente que hay detrás del consumo o avisar de las existencias disponibles. Por otro lado, Cart es un *drink corner* que introduce un nuevo concepto de carrito automatizado para servir alimentos y bebidas.



Como un volcán



La fragilidad que sentimos ante los fenómenos de la naturaleza y nuestra capacidad de adaptarnos a ellos cobran en estos tiempos un especial significado. Etna fue escogido como nombre de esta nueva colección de Alhambra por ser el mayor volcán activo del Mediterráneo. Los materiales y paisajes se presentan como texturas, colores y relieves homologables a las nuevas telas. Los tejidos Urano, Gibello, Mesina, Aithos, Catania y Gea forman parte de la colección Etna.



Paisaje atlántico

Porto Moñiz es una localidad costera de Madeira y una de las ciudades más antiguas de la isla portuguesa, situada al norte en un enclave único entre el mar y las montañas. Su atractivo principal reside en un espectacular patrimonio natural: unas hermosas piscinas creadas por el mar donde los contornos dibujados por la naturaleza crean un espejismo de paraíso. Precisamente son estas formas las que han servido de inspiración a Pepe Peñalver para un tejido estampado sobre lino en el que se crean contornos suaves. La colección está disponible en cuatro colores.

Fluidez espacial

Teon y Nias, dos nuevas telas para cortinas de poliéster ignífugo de Vescom, son el resultado de las investigaciones sobre espacio y amplitud. Proporcionan privacidad y conexión a través de bordes sutiles de suelo a techo, que mantienen las líneas visuales al tiempo que equilibran los niveles de luz. Vivas y Nias permiten añadir confort, lujo y color –y en el caso de Nias contenido reciclado– a los interiores. Las dos colecciones de visillos exploran cuadrículas y escalas. Son increíblemente ligeras: parecen paredes fluidas más que cortinas convencionales.

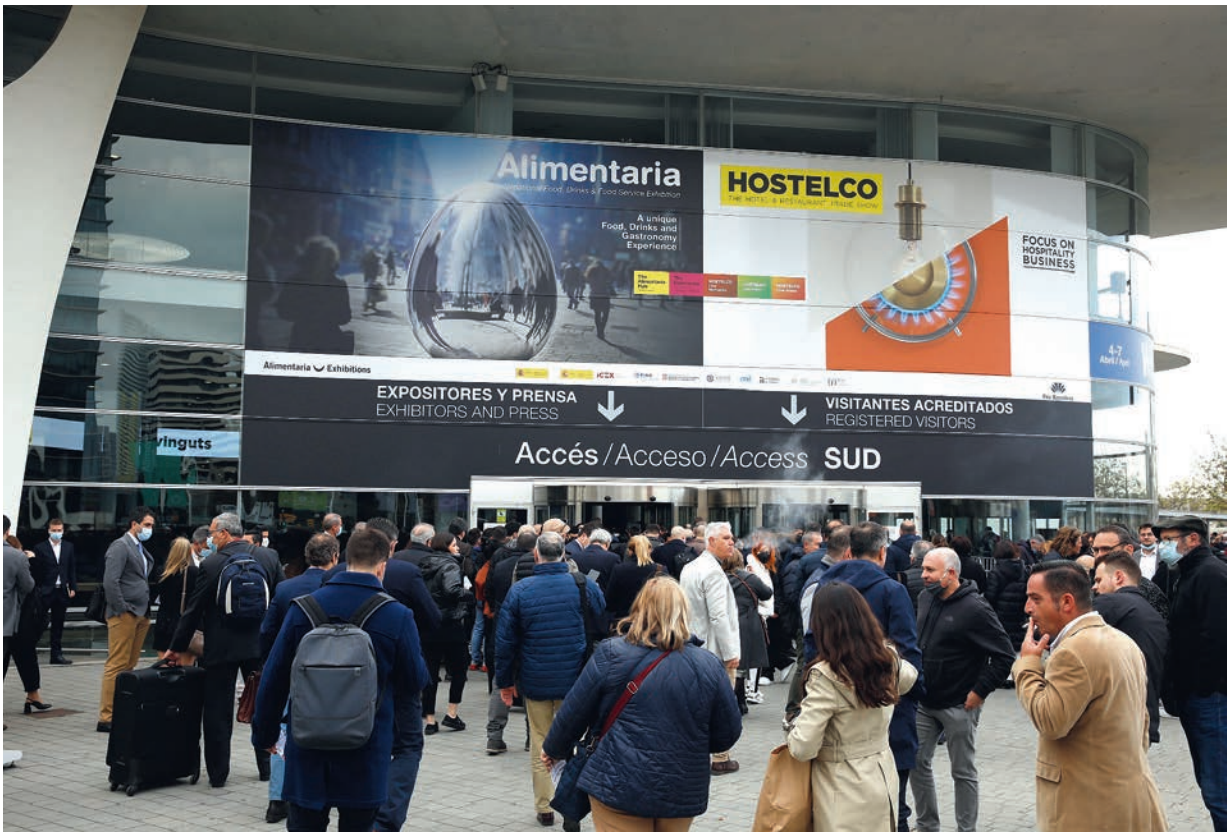


Homenaje a Aurèlia Muñoz



Círculo de Luz es un homenaje de Gancedo a la artista Aurèlia Muñoz (Barcelona, 1926-2011), que refleja su propuesta en un elemento textil como hasta ahora no se había hecho nunca. Un dibujo suyo de 1964 denominado *Círculo de Luz* es el cogido para una alfombra de Gancedo. Para su confección, se esbozó el dibujo en técnica digital y se seleccionaron cuidadosamente cada uno de los pompones de las lanas que compondrían esta creación –hecha a mano con la técnica *tufting*, manteniendo cada uno de los matices presentes en el diseño original. Finalmente, se hizo el diseño por ordenador y se confeccionó una edición limitada numerada de tan solo 10 alfombras.

OPTIMISMO PARA REACTIVAR EL NEGOCIO



Hostelco & Alimentaria

La gran plataforma ferial para la industria de la alimentación, las bebidas y el equipamiento hostelero celebró del 4 al 7 de abril en Barcelona una edición marcada por el optimismo y los negocios reuniendo de nuevo a todo el sector y contribuyendo a su reactivación en un momento clave para su crecimiento.















La celebración conjunta de Alimentaria y Hostelco se ha caracterizado por un elevado grado de internacionalización, así como por la presentación de innovaciones y nuevas tendencias que apuntan hacia el desarrollo de productos más sostenibles y saludables.

Más de 3.000 empresas expositoras procedentes de 52 países participaron en la convocatoria para incentivar el negocio, la internacionalización y la reactivación de sectores estratégicos para la economía española. Por su parte, cerca de 100.000 visitantes, un 23% internacionales, de 149 países, así como un impacto económico estimado de 180 millones de euros, reflejan la fortaleza de esta edición que ocupó 85.000 m^2 de superficie neta de exposición, la práctica totalidad del recinto Gran Vía de Fira de Barcelona. De este modo, Alimentaria y Hostelco han vuelto a consolidarse como un evento global estratégico para la internacionalización de sus empresas participantes. De las más de 3.000 firmas expositoras, 400 fueron internacionales, procedentes de 52 países. Brasil, Eslovaquia, Australia, Canadá, Emiratos Árabes Unidos y Puerto Rico han participado por primera vez en el certamen.

La plataforma ferial ha revalidado su liderazgo potenciando la complementariedad de sus sectores representados y contó con la presencia de 1.400 grandes compradores invitados procedentes de mercados estratégicos para la exportación de alimentos y equipamiento hostelero, como la Unión Europea, EE.UU. y Latinoamérica, que participaron en unas 13.000 reuniones con empresas.

Según el presidente de Hostelco y de la Federación Española de Asociaciones de Fabricantes de Maquinaria para Hostelería, Colectividades e Industrias Afines (Felac), Rafael Olmos, "estamos muy satisfechos con los resultados de esta edición que ha supuesto un reencuentro largamente esperado por el sector, cumpliendo con unas expectativas que esperamos culminen pronto con la completa recuperación del mercado".

Para el director de Alimentaria, J. Antonio Valls, "la intensa dinámica vivida durante esta edición refuerza el carácter del evento como *partner* estratégico del sector en su imparable proceso de internacionalización. Destaca la calidad de los compradores que nos han visitado, que contribuirá a impulsar las ventas de la industria alimentaria en el exterior".

La próxima edición de la plataforma ferial organizada por Fira de Barcelona se celebrará en marzo de 2024 en el recinto de Gran Via.

ALIMENTOS SOSTENIBLES Y SALUDABLES



La innovación, la gastronomía, la gestión vinculada a la sostenibilidad, los productos saludables y el auge de la proteína vegetal, así como las últimas tendencias en el ámbito hostelero, protagonizaron el programa de actividades de ambos salones, en el que se presentaron más de 300 innovaciones.

CONFERENCIAS INSPIRADORAS





CEHAT e ITH organizaron Hostelco Live Arena, una serie de conferencias, ponencias y mesas redondas de profesionales y expertos especializados en diversos ámbitos del *hospitality* que tenían como objetivo servir como pautas e inspiración para comprobar la influencia de la tecnología, la ecoeficiencia y decoración en la creación de ambientes originales e innovadores en hotelería y restauración, como son el *marketing* digital, la ciberseguridad, el uso de la Inteligencia Artificial y el Big Data, además de debates sobre la economía circular y la transición energética, entre otros temas.









GASTRONOMÍA EN VIVO



Ambos salones ofrecieron más de 50 actividades gastronómicas y áreas especializadas en aceite, café, panadería y repostería. Una de las actividades estrella fue The Experience Live Gastronomy by Alimentaria & Hostelco, que dispuso de seis espacios donde se desarrollaron *showcookings*, talleres, ponencias, presentaciones, etc., y centró su programa en la sostenibilidad, el acercamiento entre chefs y productores locales y la recuperación de elaboraciones tradicionales.

Una treintena de cocineros que suman 36 estrellas Michelin participaron 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.

Asimismo, se celebró la final del Concurso Cocinero del Año cuyo ganador fue Cristóbal Muñoz, almeriense de 31 años del restaurante Ambivium (de Peñafiel, Valladolid).

HOTELES VERSÁTILES Y MULTIGENERACIONALES

La Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT) y el Instituto Tecnológico Hotelero (ITH) recrearon Hostelco Live Hotel, que constaba de distintos espacios recreados por empresas diferentes.



Con el lema *High Tech-Human Touch*, se pudo vivir una experiencia inmersiva multigeneracional, sostenible y saludable, incluyendo las últimas tendencias donde la inteligencia artificial, la digitalización, la robótica, la percepción sensorial, el *marketing* olfativo, el *wellness*, la detección de emociones, los medios audiovisuales, la decoración o el confort se adaptan a las diferentes motivaciones de los viajeros: trabajo, ocio, cultura, gastronomía…. En colaboración con varias empresas españolas líderes en el sector, se recreó este *showroom* donde se incorporaron diferentes soluciones innovadoras integradas entre sí.

En el *lobby* de entrada al hotel, diseñado por DyD Interiorismo, había dos modelos de máquina arcade Retroplayer, un dispositivo multijuegos con un total de 3.000 títulos. La cantidad de juegos a mostrar es personalizable, así como la dificultad y cantidad de partidas por crédito ofrecidas entre otras opciones. Por su parte, Bumerania presentó cinco tipos de robot orientados a hoteles, restaurantes, cafetería, limpieza, así como a vigilancia y seguridad. Los robots presentados fueron recepcionista, camarero y limpieza, además de la mesa interactiva y el perro robot vigilancia.

En este hotel tan versátil también se disfrutó de la barra X-Bar presentada por Dax Robotics en la que un robot sirvió vinos, cervezas, cócteles, copas, refrescos y hasta aperitivos. También se pudo ver a Delibot, el robot asistente que sirve en las mesas, que se presentó en conjunto con Bumerania.

El interiorista y arquitecto Miguel Soler ha sido el encargado de realizar el diseño de la estancia Live Hotel, pensado para disfrutar de nuevas sensaciones en toda la estancia.



Para acceder a esta habitación primero se realiza el *check in* de la mano de Chapp Solutions, una manera completamente autónoma de hacer el registro, desde la introducción de los datos del cliente con captura de imagen que lee el documento de identificación y mediante IA hace un reconocimiento facial de la persona, hasta la entrega de la llave, que se realiza a través de un dispensador/programador.

Pikolin presentó el sistema de descanso. El sistema de elevación eléctrico del canapé ayuda a hacer la cama y a realizar la limpieza de la habitación más cómodamente, permitiendo que sea, no solo más cómodo, sino más ergonómico para el trabajador del hotel.

Además, se pudo observar la televisión integrada en el espejo, totalmente personalizable que, además, te conecta con los servicios del hotel. Se trata del nuevo sistema IPTV para hoteles y las nuevas soluciones de infraestructuras seguras y conectividad para adaptar el hotel a la llegada del "huésped hiperconectado", de la mano de Cerium Tecnologías.

Por otro lado, EasyGoBand presentó Goguest, una plataforma de gestión y experiencia huésped para hoteles y resorts. Utiliza tecnología *contactless*, una web *app* para el huésped, una *app* para el operario y una consola de gestión para crear un ecosistema donde todo el *software* está integrado ofreciendo nuevas soluciones y grandes beneficios para el hotel.

Italsan llevó a Hostelco Ulbios Air, que garantiza espacios seguros y saludables en el entorno hotelero. Se trata de un sistema completo preconfigurado, de rápida instalación que integra sensores inteligentes para la estimación continua del riesgo de transmisión bacteriana/viral vía aérea. Dispone de un panel con diseño muy visual y personalizable, que muestra al usuario los datos en tiempo real de la calidad del aire de cada estancia.

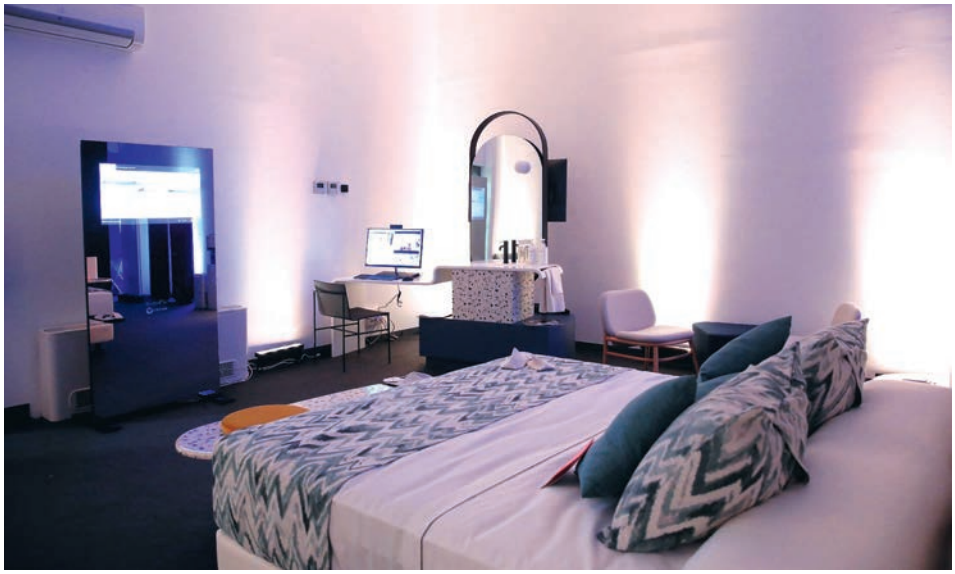
El *showrrom* también contó con el kiosco de distribución digital más grande del mundo, PressReader. Las más de 7.500 publicaciones que distribuyen entre revistas y periódicos son las que encontraríamos en los kioscos de más de 120 países..

Kaudex dotó la habitación de cabecero, calzador, mesillas, sillones y mesa baja. Presentaron una nueva tendencia de su creación: surrealismo *minimal* con un toque geométrico. Diseño rotundo, colores cálidos con fríos, texturas minerales y composiciones reposadas. Ondarreta junto a Elecnor participaron facilitando el resto de mobiliario.

El confort acústico es uno de los problemas que preocupan a los hoteleros y para darle solución, Absotec dotó de separadores acústicos giratorios que son el complemento perfecto para mejorar el confort y el bienestar acústico.

Esta habitación es sostenible y, por ello, se contó con Daikin y su sistema de bomba de calor que ofrece aire acondicionado en verano, calefacción en invierno y agua caliente sanitaria durante todo el año, con un impacto ambiental bajo, un funcionamiento sencillo y un diseño de última generación. También mostraron el purificador de aire capaz de generar aire puro y mejorar la calidad del aire, incluyendo filtros HEPA electrostáticos de larga duración.

Una gran novedad vino de las manos de Hotelverse, que tiene el objetivo de fomentar la venta directa personalizando los precios de cada habitación del hotel, a través del desarrollo de una experiencia inmersiva que permite conocer el hotel y cada una de sus estancias, usando un algoritmo que asigna precio por número de habitación.



Este espacio también contó con el Spa Balance E, el hidromasaje por excelencia que ofrece sensación de bienestar y confort de Fluidra, empresa especialista en piscina y *wellness*.

Para salir cómodamente del spa, Veltiá completa este espacio con el nuevo secador de pies que garantiza un secado de tan solo 8- 10 segundos con su motor de alta velocidad.

Tanto en el *lobby* como en la habitación estaba disponible la fuente de agua Atrium CO-OLRM, con agua saludable de gran calidad y en diferentes temperaturas.

Hewlett-Packard expuso sus gafas de realidad virtual con las que los visitantes pudieron interactuar.



Otra estancia era la Poleo Room Suite, diseñada por Cuesta Studio, orientada a generar diferentes espacios sin interrumpir la línea visual y, por tanto, respetando la continuidad de la luz que nos permite tener una mayor percepción del espacio de forma global. La suite dispone de diferentes usos y la resolución de este reto mediante el soporte tecnológico es fundamental para su consecución, aunque el mayor logro es conseguirlo manteniendo un ambiente cálido y sin que la tecnología sume una complicación a la experiencia de la suite.

Carmela Martí, experta en interiorismo textil, vistió otra de las habitaciones, 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. Todo el mobiliario está realizado a base del alma de los rollos de tejidos que Carmela Martí utiliza para sus proyectos y ha ido recopilando para la ocasión. Estos sirven de base para un soporte que imita la piedra, realizado por la artista. Resuinsa aportó los textiles que visten la cama y el baño, fabricados con materiales ecológicos y sostenibles.

Por su parte, Oss Fitness recreó la sala de *fitness* con su maquinaria. En los últimos años ha crecido exponencialmente el interés de los clientes por el cuidado de su salud. El gimnasio es el tercer factor de decisión de los huéspedes al elegir hotel y cada vez son más los hoteles que apuestan por incorporar una sala *fitness* a sus instalaciones.

Con la importancia que adquiere el *marketing* olfativo, la empresa Cuarto Sentido dos fragancias: una para el *hall* o recepción, que es fresca, floral, ligera y natural, y para las habitaciones, un floral verde amaderada dominada por el gálbano.●



Saxun

La pérgola bioclimática P-190 de Saxun, fabricada en España, es la solución más innovadora para cubrir terrazas o jardines de espacios comerciales, hoteles y restaurantes. 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, encaja en todo tipo de estilos arquitectónicos. Existe una amplia gama de colores y acabados, anodizados y lacados madera, foliados o de colores texturizados. Saxun añade opciones de personalización, como iluminación, calefacción, música, estores Wind Screen, etc.



El tamaño de la estructura de una sombrilla es tan importante como la extensión de la zona de sombra que dibuja. Así, Dehor es la solución ideal para quienes desean cubrir espacios reducidos y beneficiarse de un descanso al aire libre, sin renunciar a las características de resistencia y funcionalidad de los modelos de poste central. Es extremadamente versátil, gracias a los diferentes tamaños, acabados y accesorios disponibles.

Somfy

La solución Pérgola io de Somfy es la única gama de motores diseñada específicamente para pérgolas. Asegura una tensión perfecta para un acabado estético, protege el mecanismo deteniendo el motor cuando la tela está totalmente extendida o cuando detecta obstáculos en el recorrido, y permite configurar la composición preferida para una protección solar perfecta. Pérgola io se integra totalmente en el ecosistema de espacios inteligentes, permitiendo controlar la pérgola desde la *app* o con asistentes de voz.



Lux Loungers

La visera para tumbonas de piscina Lux Loungers es una pieza indispensable para aquellos que disfrutan del bronceado, pero prefieren mantener el sol fuera de su rostro. Se trata de una visera que se adapta a los dos modelos de tumbonas de Lux Loungers, y cuyo interior cuenta con una ventana de visualización de medios en la que se puede introducir cualquier dispositivo de pantalla táctil y usarlo sin que se moje.





Kettal

Meteo, diseñado por Konstantin Grcic, presenta dos versiones: un modelo básico, que cuenta con un sistema de poleas manuales, y un modelo de gama alta, con un pistón de gas integrado para facilitar la apertura y el cierre del parasol. Se ha utilizado la propia gama de materiales de sombra de Kettal en combinación con la paleta de colores estándar de la marca. Los parasoles están disponibles con dos tipos de bases: de chapa de metal o de hierro fundido.

Grosfillex

La sombrilla Sunset se adapta perfectamente a cualquier ambiente de piscina, playa y terrazas. Es un parasol cuadrado de 200x200 cm, con un mástil y ballenas en aluminio anodizado. El diámetro del mástil es de 35/38 cm. Cuenta con ocho ballenas de 19 mm de diámetro. Regulable en altura, está fabricado en tejido Texsilk Olefin de 190 g/m^2. La seguridad y no toxicidad están garantizadas gracias al certificado OEKO-Tex Clase 1. También dispone de la certificación UV Standard 801, con la puntuación UPF 80, que garantiza la protección de las piel de los efectos nocivos de los rayos UV.



Talenti

MrX es una nueva y peculiar idea del diseñador Marco Acerbis que permite dar sombra a una zona de estar con un elemento que ocupa poco espacio y posee un diseño único. MrX es un concepto arquitectónico inspirado en las pérgolas y toldos clásicos, pero que revoluciona su estructura. La estructura es de aluminio extruido y está disponible en varios colores. Cuando está cerrado, parece un portal muy enigmático, pero su apertura en forma de compás posibilita extender el toldo para proporcionar una sombra amplia y agradable.





Caravita

La sombrilla Centro está disponible en las medidas de 4x4 y 5x5. Para un ambiente acogedor de noche en verano, Centro puede ser equipado con el kit de iluminación Elegance Go, que consta de cuatro tiras led, banco de energía y fuente de alimentación. El mástil y las varillas están fabricados de aluminio de alta calidad y disponibles en los colores RAL 706 gris antracita y RAL 9006 aluminio blanco. La tela se ofrece en más de 120 colores, incluso con la tela ProNature que limpia el aire alrededor. Centro se cierra sobre muebles de terraza y mesas con un sofisticado mecanismo telescópico.



Ezpeleta

El tejido del parasol Eolo incorpora una disruptiva nanotecnología fotocatalítica procedente de la compañía norteamericana Pureti. Este tratamiento sobre el tejido en contacto con la luz solar y la humedad del aire contribuye a eliminar las sustancias nocivas limpiando el aire que respiramos. Un parasol Eolo en la terraza provocaría el mismo efecto descontaminante que plantar dos árboles. Está formado por cuatro piezas reforzadas y piezas de unión centrales de plástico macizas, menos que en un parasol habitual. Además, las distintas partes se unen a través de un sistema de clic que otorga un fuerte anclaje y, al mismo tiempo, permite que las partes se puedan separar de nuevo fácilmente.



Möwee

Concebida por Bandada Studio, Brez es puro diseño y arquitectura de vanguardia. Totalmente customizable, se trata de unas estructuras modulares en aluminio con diferentes acabados, colores, dimensiones, iluminación y muchos otros complementos que pueden elegirse a demanda. Brez está pensada para crear el entorno perfecto, ya sea en exteriores (grandes terrazas o jardines) o incluso en interiores (salas de reuniones, *stands* o *pop ups* en el sector *retail*).

KE



Hotel Falkensteiner Kronplatz. Foto: Daniel Roos

La estructura de la vela de sombreado Kheope Sails es de acero AISI 304 decapado y pulido mecánicamente a espejo (mástiles y soportes), y de aluminio anodizado para el eje. Se encuentra disponible en tejidos Dracon blanco, arena y burdeos con hilo de poliéster entrecruzado para aumentar la resistencia a los agentes atmosféricos, y en Tempotestar Starlight resinado, repelente al agua. El motor se presenta con cárter de cobertura en acero inoxidable. Está realizado con tornillos sin fin, con dobles ranuras independientes para alojar la parte superior de las velas en los diferentes ángulos. El movimiento se garantiza por los cursores. Tiene resistencia al viento Clase 1, testado según la norma EN 13561/2015.

Unopiù

La colección de sombrillas Lipari está diseñada para combinar funcionalidad y estética. En varios tamaños y acabados, la línea permite la máxima libertad para crear y elegir las mejores soluciones. El revestimiento de tejido 100% acrílico, disponible en varios colores, es hidrófugo y resistente a la sal, las manchas y la decoloración causada por los rayos U.V. El poste central se ofrece en madera de fresno o de haya, y la base, en piedra, acero inoxidable, hierro galvanizado e, incluso, cuenta con una base circular de hormigón y un estante ajustable de madera de iroko.



GUÍA CONTRACT Y CANAL HORECA





OFERTA ESPECIAL

1 MÓDULO EDICIÓN IMPRESA
+ 1 BANNER en
www.equipamientohostelero.com

300€
RESERVE YA

GUÍA CONTRACT Y CANAL HORECA

Tel. 93 318 01 01
equipamientohostelero@curtediciones.com

EQUIPOS DE LENCERÍA PARA HOTELES

vayoil
TEXTIL S.A.

innovación y sostenibilidad

www.vayoiltextil.es





AVANCE
próximo mes

DOSSIER

Nº 233


SAECO

El mundo del café

Numerosas son las propuestas que nos podemos encontrar en el canal horeca relacionadas con el mundo del café: desde la materia prima para realizar las mejores bebidas hasta las máquinas más innovadoras para elaborar el mejor de los *espressos*.


AMAR BARCELONA (EL PALACE BARCELONA)

Minibares y armarios bodega

A la hora de equipar los hoteles, se busca instalar productos que proporcionen comodidad y bienestar a los huéspedes. Si hablamos de aquellos que contienen alimentos y bebidas, dos de ellos son los grandes protagonistas: los minibares en las habitaciones y los armarios bodegueros en los restaurantes.

Pavimentos y revestimientos

Los pavimentos y revestimientos crean un ambiente que comunica a través de las sensaciones que despiertan. Son la base sobre la que se cimenta un proyecto de interiorismo al que deben adaptarse los demás elementos de la decoración. Es importante proponer mezcla de materiales y texturas que combinen con tonos y acabados de forma armoniosa.



PORCELANOSA

Espacios infantiles

Los espacios destinados al ocio infantil de los hoteles deben estar diseñados de forma que, además de entretener a los niños, sean seguros y les permitan a jugar y divertirse libremente con la absoluta tranquilidad de sus progenitores.



BARCELÓ SANTIAGO

Fitness en el hotel

El gimnasio ha pasado de ser considerado como un servicio más para muchos hoteles a ser un elemento diferenciador y decisorio a la hora de elegir entre un alojamiento u otro. Su capacidad de generar valor para los huéspedes, así como su gran potencial para fidelizarlos, hacen que este espacio se convierta en un activo muy importante a la hora de diseñar el hotel.


NH COLECTION BARCELONA PÓDIUM



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, viceolásticas, 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



DESIGN ESPRESSO

Es fácil dejarse conquistar por Krea Touch. Será por sus líneas suaves y modernas, por su perfil con un diseño refinado, o por su gran pantalla táctil sencilla e intuitiva creada para ofrecer café espreso y bebidas calientes en la perfecta tradición italiana. Vivirás una nueva experiencia gustativa: en Necta lo sabemos porque siempre nos ha gustado regalar momentos únicos y nuevas emociones.

Escanea el código QR con tu smartphone para descubrir todas las funciones de Krea Touch.

NECTA

necta.evocagroup.com